N. 246

DAL 19 AL 25 FEBBRAIO 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 246 - Dal 19 al 25 Febbraio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 19 AL 25 FEBBRAIO 2023

San Polo
Bortolomiol
Tenuta delle Terre Nere
Sesti
Marchesi di Barolo
La Poderina
Umberto Cesari
Tiezzi
Salvatore Martusciello
Le Chiuse
Costaripa
Altesino
Rossovermiglio
Baglio di Pianetto

Zoom: Bonat, Parmigiano Reggiano
Ristorante: La Corte degli Archi al Grand'Hotel Gianicolo - Roma

I VINI DI WINENEWS

SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino VignaVecchia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.115
Prezzo allo scaffale: € 320,00
Azienda: Azienda Agricola Poggio San Polo
Proprietà: Marilisa Allegrini
Enologo: Riccardo Fratton

Il Brunello di Montalcino Vignavecchia 2018, fermentato e successivamente maturato in tonneau, è vino intenso che offre al naso profumi di ciliegia matura e mirtilli, con tocchi floreali e nuance tostate, accanto a leggeri richiami di sottobosco. In bocca è rosso pieno e succoso, dal sorso articolato e dal persistente finale speziato e ancora fruttato. Il Vigna Vecchia è il primo Cru aziendale, uscito per la prima volta con l'annata 2013. A questo si è aggiunto il Podernovi (prima annata la 2015) a rinforzare l'apice del portafoglio etichette aziendale. Il progetto a Montalcino della famiglia Allegrini ha preso le mosse nel 2007 con l'acquisizione dell'azienda San Polo. Siamo nel quadrante sud-orientale della denominazione del Brunello, zona storica per la produzione del rosso per eccellenza della Toscana, dove i terreni sono argillosi e calcarei e le altezze sfiorano i 400 metri sul livello del mare. San Polo - che non rappresenta l'unica realtà che la famiglia del vino veronese ha in essere in Toscana, c'è anche Poggio al Tesoro a Bolgheri - comprende 17 ettari a vigneto, raccolti su una specie di terrazzamento naturale che si affacciano sulla vallata di Sant'Antimo, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, caratterizzate da tratti stilistici moderni ed ottenute da vinificazioni in cemento e affinamento sia in legno piccolo che grande, sempre di esecuzione impeccabile.

(are)

BORTOLOMIOL

Docg Prosecco Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Società Bortolomiol
Proprietà: famiglia Bortolomiol
Enologo: Emanuele Serafin

Che la piccola area collinare di Cartizze rappresenti il luogo d'elezione per la produzione del Prosecco è cosa arcinota, testimoniata dalla sua storicità e da vini che, senza tanti giri di parole, hanno un quid in più rispetto al resto della produzione di Valdobbiadene. Si tratta di un piccolo areale di poco più di 100 ettari complessivi coltivati a vigna, tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Arriva da qui il Prosecco di Cartizze 2021 di Bortolomiol, dai profumi di mela verde e erbe di campo, con tocchi leggermente mentolati. In bocca, il sorso si muove cremoso, immediatamente godibile, sviluppandosi continuo e vivace. L'azienda Bortolomiol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. La cantina è guidata oggi dalle sorelle Bortolomiol, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena, ma non bisogna dimenticare l'opera pioneristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e sperimentatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori fidelizzati nel tempo, che adottano un rigoroso protocollo di produzione nell'ambito del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua che supera i 2 milioni di bottiglie ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento.

(fp)

TENUTA DELLE TERRE NERE

Doc Etna Rosso Guardiola

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Tenuta delle Terre Nere
Proprietà: Marco De Grazia
Enologo: Calogero Statella

Se oggi il territorio dell'Etna è sempre più sotto i riflettori, con nuove realtà vitivinicole che nascono e investitori che acquisiscono, si può ben dire che Marco De Grazia sia stato un pioniere. Perché quando è arrivato su 'a muntagna, più di vent'anni fa, i vini delle contrade etnee non erano così in auge. Laureato in filosofia all'Università di Berkeley, amante dei Pinot di Borgogna, De Grazia era stato tra i più attivi Barolo boys negli anni di rapida evoluzione dei vini di Langa e quando è arrivato sotto il vulcano ha trovato un terroir da "Borgogna del Mediterraneo". Da vigneron visionario, ha dettato le linee aziendali con nettezza: cura manuale e maniacale delle vecchie vigne - alcune centenarie e prefillosseriche, in gran parte ad alberello - per portare in cantina una materia prima di assoluta eccellenza. E poi, una estrema pulizia del lavoro di affinamento. Tra i vigneti di Terre Nere, quello in Contrada Guardiola vanta l'altitudine maggiore (tra 900 e mille metri), con vigne tra i 90 e i 120 anni su terreni scoscesi di sabbia vulcanica e pietrisco basaltico. I vini nascono in legni di rovere francese e fanno emergere il carattere sobrio del Nerello Mascalese. Al colore tenue corrisponde una profondità tesa, al naso la macchia mediterranea scivola su sentori floreali, ma il sorso è nitido e assertivo. I toni balsamici di erbe officinali e grafite, con sfumature lievi di tabacco, restituiscono grande eleganza.

(Giambattista Marchetto)

SESTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.920
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Argiano
Proprietà: famiglia Sesti
Enologo: famiglia Sesti

Il Brunello di Montalcino 2018, affinato in legno medio e grande, possiede profumi tendenzialmente generosi di frutti rossi con tocchi di sottobosco, di spezie e rimandi affumicati. In bocca, il sorso è succoso dallo sviluppo largo e contrastato, terminando con intense note agrumate. Siamo nel quadrante sud-occidentale della denominazione del Brunello di Montalcino, in quella che potrebbe essere, a sua volta, circoscritta in una sottozona a sé stante e cioè quella di Argiano. Qui, la famiglia Sesti - che vi arriva nel 1974 iniziando con la ristrutturazione del Castello di Argiano - coltiva 9 ettari a vigneto ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di oltre 60.000 bottiglie. Lo stile aziendale, fortemente legato ai cicli astrali di cui è molto appassionato il proprietario, prevede dei Sangiovese generosi e intensi, come del resto impone l'interpretazione più coerente di questa zona che potrebbe essere definita come calda e mediterranea. La produzione pone l'accento sulle etichette di Montalcino, dal Rosso al Brunello "annata", per arrivare al Brunello Phenomena Riserva, ma prevede un'articolazione piuttosto ampia del portafoglio passando anche dagli Igt Terra di Siena (Merlot e Cabernet Sauvignon l'unico vino aziendale affinato in barrique) Grangiovese e Monteleccio (entrambi Sangiovese in purezza), più un Rosato e un bianco da uve Sauvignon.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 68,00
Azienda: Società Cantine dei Marchesi di Barolo
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Marco Marsili

Il Barolo Cannubi 2018, profuma di frutti di bosco, con richiami all'amarena, alla prugna e alla ciliegia, cui seguono liquirizia, resina, grafite e pepe nero. Caldo, rotondo e leggermente sapido il sorso, guidato da una trama tannica ben profilata, che contribuisce a creare un carattere persistente e brillante, fino ad un finale giocato sui rimandi tostati e le spezie. Nell'ampio portafoglio prodotti della Marchesi di Barolo, il Barolo Cannubi ha uno spazio, evidentemente, speciale. Dalla collina di Cannubi si ricavano, infatti, i Barolo forse più eleganti e che non giocano la carta della potenza, pur essendo fra i più longevi. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona lavorava nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo e i vigneti, costruendo un percorso enoico solido e virtuoso. Oggi, la Marchesi di Barolo (che allo storico Cru Cannubi ha aggiunto anche quelli di Costa di Rosa e Sarmassa) è una delle realtà più grandi dell'intero areale ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie. **(fp)**

LA PODERINA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 69.500
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola La Poderina
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella

L'azienda La Poderina è situata a Montalcino, nella zona di Castelnuovo dell'Abate, e fa parte del mosaico enoico delle "Tenute del Cerro", nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol, che comprende, ancora in Toscana, la Fattoria del Cerro a Montepulciano e la Tenuta Monterufoli posta tra la Val di Cecina e la Val di Cornia, più Colpetrone a Montefalco in Umbria. I vini de La Poderina hanno un'impostazione stilistica moderna con maturazioni in barrique e legno grande, sostenuta da una buona esecuzione. Il Brunello viene prodotto in due versioni: il Brunello di Montalcino "Poggio Abate" Riserva ed il Brunello di Montalcino. La Poderina, la cui fondazione risale al 1988, produce anche Rosso di Montalcino e Moscadello di Montalcino. La sua estensione complessiva è di 80 ettari di cui 37 vitati, ad un'altitudine media di 350 metri suo livello del mare: 12,5 ettari a Brunello di Montalcino, 5,6 ettari a Rosso di Montalcino, 4,0 ettari a Moscadello di Montalcino e 14,90 ettari iscritti ad altre denominazioni minori, da cui si ottiene una produzione media complessiva di 120.000 bottiglie. Il Brunello di Montalcino 2018 propone un bagaglio aromatico caratterizzato da note di sottobosco, frutti di rovo, spezie e fiori appassiti, con lampi di liquirizia, china e vaniglia. In bocca, il sorso è succoso, tendenzialmente morbido e fruttato, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso e balsamico. **(are)**

UMBERTO CESARI

Doc Romagna Sangiovese Laurento Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Cesari
Proprietà: Umberto Cesari
Enologo: Maurizio Bassi

Il Romagna Sangiovese Laurento Riserva 2019, affinato per 24 mesi in legno grande, si mostra all'occhio di un bel rosso rubino tendenzialmente purpureo. Aromaticamente la base olfattiva rimanda a note affumicate, avvolgenti e tostate, abbinate a frutta nera matura con riconoscimenti di mora, mirtillo e ciliegia. In bocca, il sorso possiede gran materia e pienezza, sviluppo lussurioso e finale intenso e persistente. L'impresa vitivinicola Umberto Cesari rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità. Le prime bottiglie prodotte hanno in etichetta l'annata 1965 e, da allora, le vicende di questa realtà con sede a Castel Pietro Terme, nel bolognese, hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali, rappresentando, inoltre, una delle realtà più antiche della zona. Oggi la cantina, condotta da Gianmaria Cesari figlio del fondatore, detiene 355 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), che si trovano sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini che vanno dai 200 ai 400 metri sul livello del mare. Da tali superfici si ricava una produzione di 3.500.000 bottiglie all'anno, che arriva dai vigneti situati in vari poderi: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, Liano, Miravalle, Tauleto, acquisiti nel tempo dalla famiglia, che da sempre ha creduto nelle potenzialità di questo areale. **(fp)**

TIEZZI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Soccorso Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 890
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Tiezzi
Proprietà: famiglia Tiezzi
Enologo: Enzo Tiezzi

La prima vendemmia di Vigna Soccorso uscì nel 2003 e permise a Enzo Tiezzi di ragionare intorno a quella vigna, che sembrava chiedere più tempo rispetto al Cerrino, appezzamento di proprietà posto dall'altra parte della collina di Montalcino, sul versante orientale. E quindi decise di provare a dedicare un dei piccoli tini da 10 ettolitri ad un invecchiamento più lungo: di qualche mese in legno e qualcuno in più in bottiglie. È così che nel 2004 nasce la prima Riserva di Vigna Soccorso (unica riserva dell'azienda, a dire il vero), che da allora viene prodotta sempre, se le uve si dimostrano - assaggio dopo assaggio - in grado di "sopportare" qualche mese di affinamento in più. Le uniche due annate che saltarono furono la 2009 (perché molto pronta) e la 2014 (perché troppo esile). Stupisce che Enzo Tiezzi abbia deciso di produrla anche nel 2017, annata molto siccitosa, ma a ben guardare, è perfettamente coerente col modus operandi dell'enologo ilcinese: valutare anno per anno (o meglio, giorno per giorno) cosa succede e decidere il da farsi. Le uve di Vigna Soccorso del 2017 erano belle e capaci di reggere un affinamento più lungo rispetto all'annata (che in ogni caso, da qualche anno è diminuito proprio per via del cambiamento climatico). Dopo 3,5 anni di botte e un anno di bottiglia, ecco un vino succoso di melograno e agrumi, ematico e caldo, che scorre sapido e saporito, teso in centro bocca. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

SALVATORE MARTUSCIELLO

Doc Asprino d'Aversa Brut Trentapioli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Asprinio
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Salvatore Martusciello
Proprietà: Gilda Guida, Salvatore Martusciello
Enologo: Francesco Martusciello

La famiglia Martusciello ha portato alla ribalta varietà e tipologie di vino rare e dimenticate della Campania enoica con il marchio "Grotta del Sole". Salvatore, distaccatosi dalla famiglia, ha intrapreso dal 2015 un proprio progetto con sua moglie Gilda, sempre all'insegna di vitigni poco conosciuti. Possiede solo due ettari di vigneto nei Campi Flegrei, ma conta anche sulle uve di una serie di fidati conferitori dell'agro Aversano e della Penisola Sorrentina. Oggi l'azienda produce quasi 90.000 bottiglie all'anno, suddivise in un portafoglio etichette che comprende il Gragnano Doc Rosso "Ottouve" (ottenuto da un blend di Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, Suppezza, Castagnara e Olivella), il Lettere della Penisola Sorrentina Doc Rosso "Ottouve" (a base dei medesimi vitigni del Gragnano), il Piedirosso dei Campi Flegrei "Settevulcani", la Falanghina dei Campi Flegrei "Settevulcani" e l'Asprinio d'Aversa "Trentapioli", oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da vigneti "ad alberata", il suo nome vuole appunto ricordare la scala utilizzata per salire sull'alberata (alta 15 metri) formata da circa 30 pioli. Si tratta di un Metodo Martinotti che alla vista appare di un bel giallo paglierino brillante. Al naso propone rimandi aromatici ai fiori bianchi, agli agrumi e alla susina. In bocca, il sorso è vivace dalla carbonica briosa, lo sviluppo è leggermente sapido e il finale è fragrante e agrumato.

(are)

LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino Diecianni Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Azienda Agricola Le Chiuse
Proprietà: Simonetta Valiani
Enologo: Valentino Ciarla

C'è una bella storia che si racconta volentieri dietro a questa riserva delle Chiuse. Le Chiuse infatti nacque come quella "costola" delle proprietà di Biondi-Santi - acquisita come dote (da Maria Tamanti in sposa a Clemente Santi) e poi ceduta come eredità (da Tancredi Biondi-Santi alla figlia Fiorella) - che da sempre dava alla storica azienda le uve per la Riserva. Nel 1986 Simonetta (nipote di Tancredi) prende in mano le redini della cantina e decide di produrre il proprio vino, ben consapevole di questo patrimonio. Inizialmente decise di produrre la Riserva a partire dai grappoli più piccoli e concentrati, ma il risultato era sempre un vino "che si apriva troppo presto", difficile anche da distinguere nel racconto dal Brunello annata. Ecco quindi l'idea: dare la giusta dignità a quelle uve, che chiedevano a gran voce di riposare più a lungo per essere gustate appieno. Con il 2010 - il tempo necessario ad ampliare la cantina - nasce quindi la Riserva Diecianni: un'etichetta che esce solo nelle annate migliori e posticipata al decimo anno dalla vendemmia (anziché al sesto), prolungando l'affinamento in bottiglia da uno a quasi 5 anni. L'annata 2013 ha permesso una maturazione lunga e graduale dei grappoli, grazie anche ad un autunno soleggiato e ventilato: n'è nata una Riserva Diecianni intensa ma chiara, dolce di frutta rossa matura e spezie, dal sorso disteso e sapido e dalla delicata chiusura floreale.

(ns)

COSTARIPA

Doc Valtènesi Maim

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Groppello Gentile
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 22,50
Azienda: Costaripa
Proprietà: Mattia Vezzola
Enologo: Mattia Vezzola

"Il vino va narrato e non raccontato"- sottolinea Mattia Vezzola, anima di Costaripa, che sa narrarlo bene con similitudini che evocano sensazioni e memoria collettiva. "Come Marcello Mastroianni, il Groppello affascina perché avvolto dal mistero di colui che parla poco. È suadente ed elegante come un maglione di cachemire indossato dopo una bella doccia, leggero e caldo". Il Groppello in questione è il complesso Maim, da uve del biotipo Gentile, guidato e coccolato in vigna come in cantina, con macerazione prolungata sulle bucce e poi elevato in vecchie barrique di rovere bianco per 12 mesi e in bottiglia per oltre un anno. Il Groppello è un vitigno raffinato che nel Dopoguerra è stato "martoriato" perché spinto a produrre più del doppio di quanto possa sopportare per maturare i grappoli. Solo negli anni 70 si è ritornati a produrre 1 chilo o poco più a ceppo. 500 ettari in Valtènesi, sulla sponda bresciana del Lago di Garda dal microclima mediterraneo - raccontato in passato, in senso diminutivo, come vitigno da "vinellini" - è coltivato su terreni diversi di origine glaciale. "Lavorare su un solo vitigno - racconta Mattia - consente di scegliere le uve in base ai terreni di provenienza. In questo caso sono le argille a conferire una bella spalla acida". Lucente e limpido, naso di viola e frutta rossa matura con note pepate e di legno di olivo, al sorso è raffinato, setoso, complesso e lungo.

(Clementina Palese)

ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 79,00
Azienda: Altesino Società Agricola
Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini
Enologo: Paolo Caciorgna

Proprio con bottiglie come Montosoli 1988, che restano testimonianze memorabili, Altesino ha contribuito in modo significativo al successo iniziale del Brunello di Montalcino. Di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002, già in loco con la Tenuta Caparzo e nella sottozona di Vagliagli nel Chianti Classico con Borgo Scopeto, Altesino introdusse nel 1975, nella denominazione del Brunello di Montalcino, che stava cominciando ad emergere, il concetto di vigneto e/o Cru (proprio con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), ma anche le prime sperimentazioni effettuate in barrique nel 1979. Oggi questa realtà produttiva - 49 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie - sembra aver ritrovato uno nuovo smalto, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo e capace di non stravolgere il carattere tipico del Sangiovese di Montalcino ottenuto nel versante nord della denominazione. Vinificato per la prima volta come vino a sé stante nel 1975, Il Brunello di Montalcino Montosoli 2018, maturato in legno grande per due anni, possiede aromi sfumati di piccoli frutti rossi, erba medica, sottobosco, spezie e toni affumicati. In bocca, il sorso è vivace, fragrante e non privo di chiaro-scuri, sviluppandosi sapido e continuo e terminando con qualche rimando agrumato in un finale ancora leggermente speziato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

AEB IL NOSTRO VIAGGIO NELL'ENOLOGIA SOSTENIBILE

SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

ROSSOVERMIGLIO

Dop Sannio Falanghina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Agricola Verlingieri
Proprietà: Pierantonio Verlingieri
Enologo: Pierantonio Verlingieri

Rossovermiglio ha origine da una centenaria tradizione familiare di viticoltori a Paduli nel beneventano, in terra sannita. Nel XIX secolo infatti questa realtà già produceva uve e vini rossi, destinati alla vendita come sfusi. L'azienda, passata per generazioni di padre in figlio, è guidata dal 1988 da Piero Verlingieri che, dopo qualche anno, nel 1992, ha spostato l'attenzione produttiva soprattutto sui vini bianchi, lasciando tuttavia nel marchio "Rossovermiglio" la sintesi della storia di famiglia. La vera e propria svolta verso l'imbottigliato in proprio arriva però nel 2009, mentre, nel 2015, l'azienda si è dotata anche di una nuova e tecnologica cantina. Il portafoglio etichette aziendale è molto ricco e comprende: il Sannio Aglianico Rosato "Incantesimo Rosa", Il Sannio Aglianico (maturato in barrique per 12 mesi), il Sannio Spumnate "Animanera" (da Aglianico in purezza), lo spumante "Rossovermiglio" (da Fiano in purezza), il Falanghina del Sannio Spumante "Frenesia", il Greco "Ambrato di Montemalo", la Falanghina del Sannio Passito "Centogiorni", il Sannio Greco, il Sannio Fiano e la Falanghina del Sannio, oggetto del nostro assaggio. La versione 2021, affinata per 4 mesi in acciaio, profuma di nespola e mela, con tocchi agrumati e rimandi alla lavanda e all'erba di campo. In bocca, il sorso è fragrante, continuo e sapido, congedandosi con una piacevole nota leggermente iodata.

(are)

BAGLIO DI PIANETTO

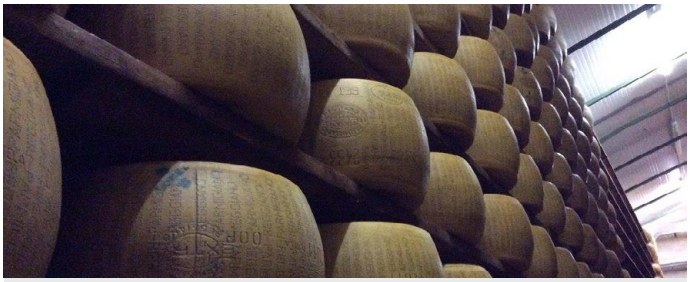
Doc Sicilia Viognier Viafrancia Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo
Enologo: Giuseppe Lo Iacona, Mattia Filippi

Il "Viafrancia" Riserva di Baglio di Pianetto è ottenuto da uve Viognier varietà francese che nella Valle del Rodano trova il suo luogo d'elezione, ma che in Sicilia si è ambientato molto bene regalando altrettanti vini interessanti. Viene prodotto con la materia prima delle vigne situate nel cuore della tenuta Baglio di Pianetto, in Contrada Pianetto a Santa Cristina Gela, a un'altitudine di circa 650 metri sul livello del mare. Le uve di questo vino vengono raccolte in tre fasi: anticipata, a piena maturazione e in fase di leggera surmaturazione. Dopo la pressatura, il mosto fermenta in botti di legno. Il vino successivamente matura in legno di primo e secondo passaggio per 9 mesi e per qualche mese in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento. La versione 2019 profuma di frutta gialla matura - pesca, albicocca, ananas - erbe officinali, macchia mediterranea e cenni di vaniglia e spezie. In bocca, il sorso è ampio e ben profilato, dalla progressione tendenzialmente saporita e dal finale persistente. Baglio di Pianetto rappresenta l'eredità del conte Paolo Marzotto, protagonista della costituzione del Gruppo vinicolo Santa Margherita e nasce nel 1997. Oggi conta su 107 ettari vitati a biologico suddivisi tra la Tenuta Santa Cristina Gela nel palermitano, quella di Pianetto nella Doc Monreale e quella di Baroni in Val di Noto, per un totale di 800.000 bottiglie di produzione complessiva.

(fp)

ZOOM



BONAT, PARMIGIANO REGGIANO

VIA BOSCO, 3 - BASILICANOVA DI MONTECHIARUGOLO (PR)

Tel: +39 0521 681707
Sito Web: www.bonat.it

Giorgio Bonati e suo figlio Gianluca conducono l'azienda agricola Bonat nella campagna parmense. Un lavoro che arriva da una tradizione familiare di agricoltori e allevatori da quattro generazioni. Oggi nelle stalle aziendali ci sono 100 mucche che producono latte e che l'impresa trasforma in Parmigiano Reggiano nel caseificio aziendale dove avviene anche la successiva fase di stagionatura. Quella classica è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le sue caratteristiche tipiche e superiori. Quello prodotto da Bonat, parte da una stagionatura minima di 28 mesi fino ad arrivare anche ai 7 anni, capace davvero di stupire per la sua raffinatezza. Nel corso dei secoli, il Parmigiano Reggiano non ha cambiato le modalità produttive di base: oggi come nel Medioevo la produzione avviene in modo naturale, senza additivi. Nel 1996, il Parmigiano Reggiano diventa Dop: passaggio fondamentale per la tutela di uno dei prodotti migliori del made in Italy.

RISTORANTE

LA CORTE DEGLI ARCHI AL GRAND'HOTEL GIANICOLO

VIA DELLE MURA GIANICOLENSI, 107 - ROMA

Tel: +39 06 58333405
Sito Web: www.grandhotelgianicolo.it

Il ristorante "La Corte degli Archi" al Grand'Hotel Gianicolo apre nel 2010 nel cuore di Roma. Un ristorante rivolto a tutti e non agli ospiti dell'hotel, che vede da poco sul ponte di comando dei suoi fornelli lo Chef siciliano Giuseppe Milana, con importanti esperienze estere, soprattutto in Giappone. Di qui, il suo obiettivo culinario di unire Lazio, Sicilia e Giappone, creando una combinazione di sapori in un menù dove si trova il pennone con broccolo arriminato tipico della Sicilia, arricchito con lime e aglio nero; l'ostrica croccante alla pizzaiola; lo sgombro kabayaki, mela verde e sedano rapa; spaghettone con cime di rapa saltate nell'olio aromatizzato alle spezie giapponesi (shichimi), cozze, pecorino e nduja, ma anche torta di rosa aromatizzata al limone, servito con gelato alla mandorla tostata siciliana. Ma anche il "pane cunzato" che diventa un entrée, reinterpretato in chiave moderna. Una ricetta della tradizione siciliana che, nella cultura povera contadina, anticipava i tempi del zero waste.

INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Salvatore Martusciello

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura