

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 247 - Dal 26 Febbraio al 4 Marzo 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 26 FEBBRAIO AL 4 MARZO 2023

Baricci

Di Meo

Tenuta Scerscé

Carpineto

Canalicchio di Sopra

Tascante

Poggio Landi

Contratto

Col d'Orcia

San Salvatore

Barons De Rothschild

Tenuta di Biserno

Caparzo

Villa Sandi

Zoom: Barbero Torroneria Cioccolateria, Grissini Rubatà

Ristorante: Underwater - San Martino Val Passiria (BZ)



BARICCI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Baricci Colombaio](#)

[Montosoli Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Buffi Baricci

Enologo: Francesco e Federico Buffi

Il Brunello di Montalcino 2018 di Baricci propone un profilo olfattivo fragrante che rimanda ai piccoli frutti rossi maturi, alle erbe aromatiche e al sottobosco, con tocchi affumicati e leggere nuance di pietra focaia. In bocca, il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo contrastato e vivace nella trama tannica, con finale arioso su ritorni fruttati e affumicati. A Montalcino Baricci ha saputo dare eguale prestigio sia al suo Brunello che al suo Rosso di Montalcino, con quest'ultimo, in alcune annate, a rubare addirittura la scena al suo fratello maggiore. Baricci, 5 ettari a vigneto per 30.000 bottiglie di produzione complessiva, produce ormai con solida costanza qualitativa rossi robusti e slanciati, che arrivano dalla sottozona nord di Montalcino, rendendo il "Podere Colombaio" un punto di riferimento della denominazione. Prima Nello Baricci, insieme al genero Pietro Buffi ed oggi i figli di quest'ultimo, Federico e Francesco, hanno costruito una delle tante belle storie enoiche di Montalcino, a partire dalle squisite declinazioni di Rosso di Montalcino, fino a significative letture del Brunello. Qui, più che altrove, il puro e semplice influsso della terra, la collina di Montosoli, è decisamente protagonista dei Sangiovese aziendali, al di là delle tecniche di produzione o di quelle di affinamento (che la cantina effettua tradizionalmente in legno grande da 20 e 40 ettolitri).

(fp)

DI MEO

Docg Fiano d'Avellino Alessandra Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

Il Fiano d'Avellino Alessandra Riserva 2013 è l'ennesimo bianco irpino che ti colpisce col trascorrere del tempo. I suoi profumi fragranti rimandano ai fiori di sambuco e a quelli di lavanda, poi ci sono anche ricordi di pesca e albicocca con tocchi di erbe officinali. In bocca, il vino è vivace e tonico, dalla sapidità continua e dal bel gioco tra la dolcezza del frutto e la spalla acida, terminando in un finale lungo e persistente. La cantina irpina guidata da Roberto e Generoso Di Meo, che ha come protagoniste nella propria gamma di etichette selezioni di Fiano e Greco da lungo invecchiamento in cantina (peraltro rigorosamente effettuato in acciaio), a dimostrazione che anche i bianchi, se ottenuti da vitigni di razza, hanno il potere di sfidare il tempo con grande slancio, conta su 30 ettari di vigneto, per una produzione di 380.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano, quasi tutti tra i migliori areali della zona e, in alcuni casi, veri e propri Cru di significativa espressività. Una gamma che rappresenta uno dei migliori esempi delle potenzialità raggiunte dall'Irpinia enoica che, soprattutto in fatto di bianchi, riveste un ruolo assai inferiore rispetto alla qualità effettiva della propria produzione. E quella della cantina Di Meo è senz'altro tra le migliori.

(are)

TENUTA SCERSCÉ

Docg Valtellina Superiore Valgella Cristina Scarpellini Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Tenuta Scerscé](#)

Proprietà: Cristina Scarpellini

Enologo: Attilio Pagli

«La Donna Sorso ha sete di Bellezza e Garbo. Ama la sensazione di libertà che il vigneto le restituisce, le foglie rosse e viola che profumano d'uva. Ama il suono sottile del vento che canta tra le viti, rincorre l'incantesimo dell'acino tra parole e sorrisi che scivolano come vino nel bicchiere». È con una poesia e l'etichetta disegnata dall'artista leccese Valentina D'Andrea che Cristina Scarpellini fa parlare il suo Valtellina Superiore Valgella Riserva. Prima ancora che un vino, un progetto che racconta «l'inizio della mia avventura vitivinicola. Ecco perché porta il mio nome. Una Riserva in Valgella nella zona dove tutto ebbe inizio». Era il 2005 quando Cristina incontra la Valtellina. Lei aveva una laurea in Legge presa tra Milano e Parigi: «ho iniziato in modo incosciente, per passione. La passione si è poi tradotta in spirito imprenditoriale». Oggi Tenuta Scerscé sono 7,5 ettari tra i 450 e i 700 metri d'altezza sui terrazzi valtelinesi dove tutto è ancora fatto a mano. Anche il simbolo dell'azienda, una zappa bidente da vigna ("scerscé" in dialetto locale) è simbolo della viticoltura di montagna che si pratica in questa zona. La Riserva nasce in una vigna di 40 anni a 650 d'altezza nel cuore della Valgella. Sabbia e limo restituiscono un vino di grande eleganza e sapidità. Al naso spezia, frutti rossi sotto spirito, arance e caffè. Ottimo con i pizzoccheri o con una lasagna di polenta e selvaggina.

(Fiammetta Mussio)

CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Vinicola Carpineto](#)

Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Il Brunello di Montalcino Riserva 2017 a marchio Carpineto, ottenuto da un'annata tendenzialmente critica, esce però bene dalla prova del bicchiere, proponendo profumi contraddistinti dalla dolcezza del lampone, dai rimandi alla ciliegia matura, e da tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è pulito, denso e polposo, con tannini serrati e finale piacevolmente croccante, ancora su ritorni fruttati e speziati. La tenuta di Montalcino ("Il Forteto del Drago") è entrata nel novero delle aziende a marchio Carpineto nel 2015 e si trova in località Rogarelli. La sua superficie vitata è estesa su 11 ettari, di cui 3,5 a Brunello, ed è coltivata ad altezza elevata (in media sui 500 metri sul livello del mare), in una zona che guarda da vicino Montalcino da ovest. Il nome, Forteto del Drago, rimanda ad un'antica credenza che raccontava di un animale non ben definito ma di enormi dimensioni, aggirarsi all'interno del bosco che oggi circonda l'azienda. Scoperto che in realtà si trattava soltanto di un grande istrice, la cosa finì lì, ma la leggenda invece è arrivata ai giorni nostri. L'azienda Carpineto è stata invece fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo e vanta oggi diverse proprietà: a Dudda (Greve in Chianti), a Gaville (Alto Valdarno), a Gavorrano in Maremma e a Montepulciano, per un totale di oltre 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie.

(fp)



CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.933

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Canalicchio di Sopra Az. Agricola](#)

Proprietà: fratelli Ripaccioli

Enologo: Francesco e Marco Ripaccioli,

Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Francesco Ripaccioli, attuale direttore di Canalicchio di Sopra, ha puntato molto sul progetto "Cru" della propria azienda. La scelta di iniziare la produzione di un Brunello Montosoli è nata proprio con la vendemmia 2018, prima annata del Brunello che è anche oggetto del nostro assaggio. Come per il Vigna La Casaccia, anche questo secondo Brunello da singolo vigneto concretizza l'approccio "parcellare" di Canalicchio; sei gli appezzamenti all'interno della zona da cui prende il nome la cantina, quella dei Canalicchi, e quattro proprio nella collina di Montosoli. Una specie di "quadratura del cerchio" perché il primo pezzo di terra, un campo incolto, acquistato da Primo Pacenti (fondatore di Canalicchio di Sopra nel 1962) è stato proprio all'interno di questa collina. Si tratta di un rosso aromaticamente balsamico e sfaccettato nel suo intreccio di frutti rossi e spezie, a cui si affianca una progressione gustativa articolata dai tannini raffinati e dal ritorno fruttato potente. Il Vigna Montosoli 2018 è maturato in legno grande e si pone come uno fra i Brunello più interessanti, arricchendo una tendenza, quella dei vini da ottenuti specifiche parcelle, che, fortunatamente, sta diventando una consuetudine sempre più affermata anche tra le colline di Montalcino. Canalicchio di Sopra conta su 19 ettari a vigneto nel versante nord della denominazione, per una produzione di 80.000 bottiglie.

(fp)

TASCANTE

Doc Etna Rosso Contrada Pianodario

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 5.700

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Agricola](#)

[Conte Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Stefano Masciarelli

L'Etna Rosso Contrada Pianodario 2019 possiede profumi di piccoli frutti rossi, pesca noce, agrumi, sottobosco, pietra focaia e cenni ferrosi ed affumicati. In bocca, il sorso è fragrante e sapido, dallo sviluppo continuo e dai tannini dolci, che conducono ad un finale ben profilato dai piacevoli ritorni agrumati. Il progetto sul "A Muntagna", cioè come viene ribattezzato in loco l'Etna, di Tasca d'Almerita, solida griffe enoica della Sicilia, comincia nel 2007 con l'acquisto dei primi vigneti in Contrada Sciaranuova e Pianodario, e, successivamente, in Contrada Rampante nel 2015, terminando idealmente con la realizzazione della cantina nel 2016. Siamo nel versante nord del vulcano, tra Castiglione di Sicilia e Randazzo, un'area di significativa vocazione vitivinicola e terra in cui, oltre alla particolare composizione dei terreni, si incontrano non di rado vigneti molto vecchi, con qualche esempio, addirittura, di filari a piedi franco. È questa, in poche parole, la magia dell'Etna enoico, luogo ormai saldamente riconosciuto come uno dei terroir più interessanti della Sicilia e non solo. Tasca d'Almerita presidia ormai da tempo i primi posti dell'enoologia siciliana e comprende, oltre al marchio Sallier de la Tour, il nucleo storico della propria produzione posto al centro della Sicilia, con la perla della Tenuta Regaleali, Capofaro nell'isola di Salina, Whitaker nell'isola di Mozia.

(are)

POGGIO LANDI

Docg Brunello di Montalcino Chiuso del Lupo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni

Family Vineyards

Enologo: Luigi Temperini

Un ettaro di filari di Sangiovese, esposto ad est a 550 metri di altezza, chiamato Vigna del Lupo e chiuso interamente dal bosco: è da qui che nasce il nome di questo sigle vineyard della chiantigiana Dievole di proprietà della famiglia Bulgheroni, che con Poggio Landi e Podere Brizio ha trovato casa anche a Montalcino (oltre che a Bolgheri con le due tenute di Meraviglia e Le Colonne). La sede di Poggio Landi si trova poco oltre Torrenieri, attornata dalle dolci colline della Val d'Orcia: i sessanta ettari di vigneti in suo possesso si trovano in parte qui, e in parte distribuiti in altre zone della denominazione, come Castilverdelli, Montosoli e La Crociana, dove appunto si trova la Vigna del Lupo. Dopo una lenta fermentazione spontanea di due settimane, 38 mesi di maturazione in botti grandi di rovere francese e almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia, il Chiuso del Lupo 2018 è diventato un vino molto deciso e intenso, che aderisce a lungo in bocca con il suo carattere ematico e floreale, e dal lungo finale sapido e speziato, con lievi note di torrefazione e di sottobosco. Oltre al cru, qui Dievole produce anche i classici Brunello annata, Brunello Riserva e Rosso di Montalcino, similmente alle etichette che produce con Podere Brizio, che però si trova esattamente nel versante opposto a Poggio Landi: a un passo da Tavernelle, zona ovest della collina ilcinese che guarda verso la costa maremmana.

(ns)

CONTRATTO

Docg Alta Langa Pas Dosé For England Blanc de Noirs

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Società Giuseppe Contratto](#)

Proprietà: Andrea e Giorgio Rivetti

Enologo: Giorgio Rivetti

Lo spumante "For England" viene realizzato intorno al 1920 appositamente per il mercato inglese, come suggerisce la sua dicitura, per poi essere introdotto anche nel mercato italiano a cavallo degli anni '50 e '60 del secolo scorso. I suoi profumi vanno dai rimandi alla frutta bianca e ai fiori con tocchi di crosta di pane e agrumi. In bocca, il sorso possiede carbonica ben dosata ed è piacevolmente fresco e dallo sviluppo pieno e sapido, terminando con un finale su note di mandarino e melograno. La versione da Pinot Nero in purezza senza dosaggio 2018 riferimenti in bottiglia per 40 mesi. La cantina dei Contratto è un vero e proprio luogo della storia enoica dell'astigiano. Ha sede a Canelli dal 1867 e qui è stato anche imbottigliato per la prima volta un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917). Ancora caratterizzata strutturalmente dallo stile liberty, possiede un sistema di tunnel sotterranei, costruito fra il 1860 e il 1912. Un monumento senza eguali - dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie - che dal 2011 è passato nelle mani della famiglia Rivetti (proprietaria dell'azienda langarola La Spinetta). La nuova proprietà ha intrapreso un lavoro di ristrutturazione complessivo a partire dall'abbandono dei vigneti dell'Oltrepò Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi, oltre che ad impiantare quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a 750 metri d'altezza.

(fp)



COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Col d'Orcia Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Marone Cinzano

Enologo: Antonio Tranchida

Il Brunello di Montalcino 2018 di Col d'Orcia è, nella versione "annata" prodotta in quantità certamente non confidenziali, etichetta solida capace con continuità di porsi tra i migliori. Nasce dai vigneti a sud della denominazione, che si affacciano sul fiume Orcia e matura in botti grandi di rovere per 3 anni. I suoi profumi rimandano alla rosa e alla frutta rossa matura, con tocchi affumicati. In bocca, il sorso è carnoso e dolce, dal tannino ben risolto e dal finale persistente che torna sulla ciliegia. Col d'Orcia, 142 ettari a vigneto - coltivati a biologico - per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie - è una realtà produttiva dimensionalmente piuttosto insolita per il comprensorio di Montalcino. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, si trova all'estremo sud del territorio comunale, sotto la frazione di Sant'Angelo in Colle. Col d'Orcia non potrebbe identificare meglio, sin dal nome, la sua sottozona. Versante sud di Montalcino che si affaccia sul fiume Orcia, confine meridionale della denominazione. Esposizione a sud e protezione dalle intemperie grazie al Monte Amiata, il tutto temperato dall'influenza del mare, giusto una trentina di chilometri più in là, in linea d'aria. Una realtà capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel competitivo scenario aziendale della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose.

(fp)

SAN SALVATORE

Spumante Brut Rosé Gioi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 23,50

Azienda: [Azienda Agr. San Salvatore 1988](#)

Proprietà: Giuseppe e Andrea L. Pagano

Enologo: Riccardo Cotarella, Pierpaolo

Chiasso

Il Metodo Classico Rosé 2019 possiede un bel colore rosa chiaro dai riflessi brillanti con perlage tendenzialmente persistente, che preannuncia un naso intenso dai rimandi al lampone, alla ciliegia, al melograno e al gelsomino, con tocchi leggermente gessosi e di pane appena sfornato. In bocca, la carbonica è ben distribuita e il sorso si muove fragrante e saporito, terminando con un finale incisivo e dai ritorni fruttati. L'azienda agricola San Salvatore, che si trova nel Parco Nazionale del Cilento, tra Capaccio, Stio e Giungano, è un vero e proprio "giacimento" di grandi materie prime, dall'olio alla mozzarella di Bufala, dai frutti al vino, che, successivamente, vanno ad alimentare, ma non solo, l'articolato progetto dell'imprenditore Giuseppe Pagano proprietario di alcune significative strutture per l'ospitalità a due passi da Paestum, l'"Esplanade", il "Savoy Beach Hotel", il ristorante "Tre Olivi" e il ristorante-bottega "La Dispensa 1988". Oggi, il ramo enologico dell'impresa, avviata nel 1988, conta su 42 ettari a vigneto, coltivati in biologico, per una produzione di 500.000 bottiglie e rappresenta una delle punte di diamante della Campania enoica, attingendo dal grande patrimonio ampelografico regionale per le sue etichette - dall'Aglianico al Greco, dalla Falanghina al Fiano - che sono dotate di buona costanza qualitativa ed impeccabile esecuzione in tutte le varie tipologie prodotte.

(are)

BARONS DE ROTHSCHILD

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Champagne Barons De Rothschild](#)

Proprietà: famiglia Rothschild

Enologo: Guillaume Lete

Tutto inizia nel 2005, quando la famiglia Rothschild, forte dell'esperienza vinicola frutto di 250 anni di storia e passione decide di creare una Maison di Champagne, con l'ambizione di perseguire quell'eccellenza di cui la dinastia si è fregiata in tutti i campi. È Philippe Sereys de Rothschild l'alfiere dell'impresa, e la Côte des Blancs la terra di elezione scelta per le partnership con vigneroni dove realizzare vini di grande eleganza. Da una selezione di vigne nei Grand e Premier Crus di Avize, Cramant, Vertus, Mesnil-sur-Oger e Oger nasce la cuvée Blanc de Blancs. Uno champagne con circa 40% di vins de reserve, stile fondato su dosaggi minimi e almeno 3 anni di maturazione sui lieviti, seguiti da altri 6-9 mesi di affinamento post-dégorgement, per sviluppare equilibrio e una purezza aromatica distintiva. Nel calice dall'effervescenza delicata emergono fragranze di fiori bianchi e agrumi maturi, e una voluttuosa nota di pasticceria alla mandorla che al palato lascia spazio a tensione e precisione, guidata dai tratti gessosi del terroir. Seguendo il loro motto, Concordia - Industria - Integritas, i Rothschild hanno scelto Domori per la distribuzione esclusiva in Italia, un accordo che, come ha sottolineato il presidente del Polo del Gusto Riccardo Illy, è un progetto condiviso tra famiglie affini per responsabilità d'impresa, capaci di mettere a frutto la tradizione per creare l'eccellenza del futuro.

(Chiara Giovani)

TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Biserno

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Il Biserno, uscito per la prima volta con l'annata 2006, è un vino che si inserisce nella tradizione bolgherese e rappresenta il simbolo identificativo della Tenuta. Blend a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot è affinato in barrique, in prevalenza nuove, per 15 mesi. La versione 2019 profuma di frutti neri, erbe aromatiche, sottobosco, con note tostate e di cioccolato a rifinitura. In bocca, il vino comunica grande struttura, muovendosi con un sorso pieno, succoso e morbido, levigato nell'espressione tannica, ma al tempo stesso dinamico, fino ad un finale appagante che torna sui frutti scuri agguagliando tocchi speziati e mentolati. La Tenuta di Biserno, oggi diretta da Niccolò Marzichi Lenzi, è nata nel 2001 ed è caratterizzata da terreni alluvionali e calcarei, comprendendo anche aree dalla presenza più accentuata di argille, che ne fanno un habitat ideale per il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e per il Merlot e il Petit Verdot, dando vita ai vini aziendali "Biserno" e "Il Pino di Biserno". La Tenuta si trova nel comune di Bibbona, che confina a nord con l'areale di Bolgheri, e conta su 40 ettari vitati. Fa parte del progetto anche la Tenuta Campo di Sasso, 56 ettari a vigneto coltivati su terreni sono più sabbiosi, dove vengono allevate prevalentemente le varietà Syrah e Vermentino, da cui si ottengono l'"Insoglio del Cinghiale" e l'"Occhione".

(fp)



CAPARZO

Docg Brunello di Montalcino Vigna la Casa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Caparzo Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gnudi Angelini

Enologo: Massimo Bracalente

Colpisce per la limpidezza con cui si fa spazio in bocca il Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2018: scorrevole, saporito; profumato di glicine, lavanda e lampone, con una nota rotonda di vaniglia a imprimere dolcezza sulla lingua, rinfresca con toni iodati e di erbe aromatiche miti, come la melissa, l'elicriso e il finocchietto selvatico. Anche nella poca simpatica 2018, questo cru di Caparzo riesce a dare soddisfazioni, confermando come la vocazione sia una caratteristica che emerge con costanza nell'interpretare le annate, facili o difficili che siano, rivelandone la parte migliore. Una consapevolezza che in azienda c'è da tempo, visto che la prima versione di questa etichetta è nata nel 1977, quando l'attenzione alla zonazione dei vigneti era ancora poco diffusa. Il vigneto denominato La Casa, in particolare, sorge su terreni a galestro a circa 250 metri di altezza e sono 5 ettari tutti coltivati a Sangiovese da Brunello di Montalcino. I restanti 90 ettari di proprietà (su 200 totali) sono distribuiti fra la località di Caparzo e quella di La Caduta, il vigneto Il Cassero e il vigneto San Piero-Caselle, su cui si allevano Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon, Traminer e Moscadello, da cui produce una decina di vini rossi e bianchi, fra cui anche il cru di Rosso di Montalcino La Caduta, nato addirittura nel 1991. Quarant'anni di attività d'avanguardia.

(ns)



VILLA SANDI

Spumante Brut Opere Trevigiane Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Società Villa Sandi](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Stefano Gava

Metodo Classico a base di Pinot Nero e Chardonnay, sui lieviti per almeno 60 mesi, il Brut Opere Trevigiane Riserva 2016 possiede colore giallo quasi dorato e perlage fine e continuo. Al naso, la successione aromatica passa dai cenni di crosta di pane a quelli di erbe aromatiche su una base fruttata e floreale di bella fragranza. In bocca, il vino è incisivo ma al contempo docile, con uno sviluppo continuo ed avvolgente che termina con un finale leggermente ammandorlato. La famiglia Moretti Polegato è a capo di una realtà vitivinicola che, con il tempo, ha sviluppato un articolato complesso produttivo con al centro le bollicine trevigiane. Partita dalla terra di confine tra Montello e Valdobbiadene e simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema, Villa Sandi oggi comprende un patrimonio vitato cospicuo di 560 ettari a vigneto ad occupare ampie parti della denominazione Prosecco e Valdobbiadene, per una produzione dai numeri non confidenziali di 5.600.000 bottiglie. La gamma etichette, evidentemente, trova nella Glera la varietà di riferimento, ma non mancano anche ulteriori variazioni spumantistiche e vini fermi che stanno dando buona prova di sé. Con la recente aggiunta delle etichette dell'azienda friulana Borgo Conventi - cantina di Farra d'Isonzo - acquisita nel 2019 dalla famiglia Moretti Polegato che comprende 35 ettari a vigneto nelle aree delle Doc Isonzo e Collio.

(fp)

ZOOM



BARBERO TORRONERIA, GRISSINI RUBATÀ

VIA BROFFERIO, 84 - ASTI

Tel: +39 0141 594004

Sito Web: www.barberodavide.it

I grissini ricoperti di cioccolato extra fondente Rubatà sono prodotti dalla Tonneria-Cioccolateria Davide Barbero di Asti la cui produzione è rintracciabile fin dal 1838, azienda squisitamente familiare che oggi vede sul ponte di comando Giovanni Barbero insieme al nipote Davide. Si tratta di una "variazione sul tema" grissino, particolarmente prelibata che porta nel mondo dei dolci, questo nobile lievito nato in Piemonte. Si tratta di un bastoncino di pane il cui successo deriva dalla sua facilità nella conservazione (i grissini potevano essere conservati molto più a lungo del pane). Diffusissimi in Piemonte e nel resto d'Italia e consumati ad ogni ora del giorno: al mattino a colazione inzuppati nel latte, a pranzo nel brodo e nelle altre ore del giorno come stuzzichino salato o dolce (nella preparazione dei "pilot", ovvero frittelle fatte con grissini schiacciati, latte e uova), i grissini devono il loro nome alla parola piemontese ghèrsa, che indica il pane della tradizione di forma allungata.

RISTORANTE



UNDERWATER AL QUELLENHOF SEE LODGE

VIA PASSIRIA, 47 - SAN MARTINO IN VAL PASSIRIA (BZ)

Tel: +39 0473 530007

Sito Web: www.quellenhof-seelodge.it

Protagonista dell'esperienza gastronomica invernale all'Underwater Restaurant del Quellenhof See Lodge di San Martino in Val Passiria, in provincia di Bolzano, il menù di pesce. Gamberi rossi argentini, ostriche francesi, caviale e capesante d'oltralpe, il tutto abbinato a prodotti locali altoatesini selezionati con cura: così, le montagne dell'Alto Adige incontrano il mare nei piatti dello chef Michael Laimer. Una scelta vincente e un vero viaggio del gusto dove i sapori del mare si sposano in maniera armoniosa a quelli della montagna, in una location esclusiva e di grande impatto come quella del "ristorante subacqueo". Un accostamento apparentemente ardito che si rivela vincente di cui è artefice lo chef Michael Laimer, che sceglie personalmente e fin dall'origine i prodotti proposti, tutti di alta qualità, così da poter offrire ai suoi ospiti, con il supporto della sua brigata di cucina, un vero e proprio viaggio nel gusto ricco di tanti contrasti, abbinamenti sani, leggeri e al contempo estremamente gustosi e bilanciati.



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © Tenuta Scerscé

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura