

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 248 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 MARZO 2023

*Casisano*

*Roeno*

*Roccolo Grassi*

*Donnafugata*

*Fanti*

*Brigaldara*

*Arnaldo Caprai*

*Pian delle Vigne*

*Molino della Suga*

*Petra*

*Monte del Frà*

*Galardi*

*Beatesca*

*Principi di Butera*

*Zoom: Consorzio di Tutela, Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp*

*Ristorante: Makorè - Ferrara*



## CASISANO

Docg Brunello di Montalcino Colomaiolo  
Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Società Agricola Tommasi Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Il Brunello di Montalcino Colomaiolo Riserva, ottenuto dall'omonimo vigneto, è maturato in legno di varia misura per 4 anni. La versione 2017, figlia di un'annata calda e non certo lineare sul piano della maturazione, dimostra di però aver ammortizzato tendenzialmente bene le asperità del millennio. I suoi profumi sono ricchi e rimandano ad un rigoglioso fruttato maturo, solcato da cenni di erbe aromatiche, con continuo apporto aromatico proveniente dai legni di affinamento. In bocca, il sorso è solido e ampio, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso dai tocchi balsamici. La Tenuta Casisano si trova sui pendii che degradano verso l'Abbazia di Sant'Antimo, nel quadrante sud-est della denominazione del Brunello di Montalcino. Qui la famiglia Tommasi, storica griffe di riferimento della Valpolicella - che a partire dal 1997 ha costruito un vero e proprio polo enico, Tommasi Family Estate, acquisendo varie realtà produttive dalla Tenuta Poggio al Tufo in Maremma alla Fattoria La Massa nella denominazione del Chianti Classico, dalla Tenuta Caseo in Oltrepò Pavese alla Tenuta Poggentone nell'ortivietano umbro, dalla Masseria Surani in Puglia a Paternoster nel Vulture - ha "messo radici" nel 2015 anche in questo nobile lembo della Toscana enica. La proprietà si trova a 480 metri e comprende 22 ettari coltivati a vigneto e suddivisi in 10 parcelle, per una produzione complessiva di 11.000 bottiglie.

(fp)

## ROENO

Treventine Igt Riesling Renano Collezione di Famiglia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 3.250

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Roeno](#)

Proprietà: famiglia Fugatti

Enologo: Mirko Maccani

Sul Riesling Renano la Cantina Roeno ha creduto e investito da subito, per dare un plus al territorio di appartenenza, quella Terradelforti al confine tra le province di Verona e Trento, dalle valli aspre e dure, ricche di colori e sfumature uniche. Un territorio in cui la famiglia Fugatti, che dal 1997 guida l'azienda, si riconosce profondamente, tanto dall'averne narrato caratteristiche e curiosità storiche, legate alle vicende familiari di due secoli, nel libro "Terre di (Non) Confine". Il Riesling Renano Collezione di Famiglia viene da un cru di due ettari a 400 m. s.l.m sulle pendici del Monte Baldo dove nel 2005 si piantarono barbatelle fatte venire apposta dalla Mosella. L'annata 2017 attualmente in commercio è stata presentata, assieme ad altre sorelle di precedenti annate e all'anteprima 2018 che già si rivela di grande interesse, da Cristina Fugatti e l'enologo Mirko Maccani presso il Roof Garden dell'Hotel Atlante a Roma. Nel calice il Riesling Renano Collezione di Famiglia presenta un colore giallo paglierino molto brillante. Al naso si percepiscono sentori di pesca e biancospino e le note di idrocarburi tipiche del Riesling. In bocca c'è sapidità, aromaticità e una struttura non ingombrante che regala eleganza al sorso. Un'etichetta che la cantina Roeno produce solamente in alcune annate, quando le caratteristiche delle uve sono al top, toccando apici qualitativi davvero notevoli.

(Cristina Latessa)

## ROCCOLO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocco Grasso](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Nell'Amarone della Valpolicella 2018 di Rocco Grasso, i frutti rossi e neri maturi sono i primi a manifestarsi al naso per lasciare piano piano spazio a sentori balsamici di menta ed eucalipto, erbe aromatiche, note minerali e spezie. La bocca si esprime in perfetto equilibrio tra la ricchezza del frutto, le componenti alcoliche e gliceriche, ben contrapposte ad una generosa ed elegante spalla tannica e soprattutto ad una notevole freschezza acida, facendone un vino di estrema piacevolezza di beva e persistenza aromatica. Rocco Grasso è una delle stelle più brillanti della Valpolicella enica, anche se la sua comparsa nel firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina di Francesca e Marco Sartori nasce infatti nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie, prevalentemente di vini rossi, ma c'è anche un ettaro di Garganega che alimenta una piccola produzione bianchista. I vigneti, distribuiti in vari appezzamenti, insistono nella valle di Mezzane, una delle "sottozone" della Valpolicella di maggior pregio. Lo stile delle etichette aziendali guarda alla tradizione con buona sintonia con il territorio d'origine e un'esecuzione centrata e priva di sgrammaticature, alla ricerca più della raffinatezza che della potenza. Inutile dire che l'Amarone, insieme al Soave, sono le etichette fondamentali di questa azienda.

(are)

## DONNAFUGATA

Doc Sicilia Bianco Damarino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Ansonica, Grecanico, Catarratto

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla

Ha profumi molto delicati di fiori di acacia e di iodio questo Damarino, che contiene in sé il mare, non solo nel bicchiere ma anche nel nome e nella bellissima e coloratissima etichetta - come tutte quelle di Donnafugata, del resto - disegnata dal padovano Stefano Vitale. Iodio e fiori di acacia, dicevamo, ma anche pera matura, cedro, melone bianco e un tocco mentolato fanno intuire una certa morbidezza e ampiezza materica; che infatti così esordisce: glicerico e generoso di sapori e mineralità, distribuisce pepe e calore lungo tutto il sorso, chiudendo su note ammandorlate. L'Ansonica, il Grecanico e il Catarratto che compongono il Damarino provengono dalla Sicilia sud-occidentale, nei territori limitrofi alla Tenuta di Contessa Entellina, dov'è nata Donnafugata segnando la storia dell'enologia siciliana da ormai 170 anni grazie alla famiglia Rallo. Tanta storia porta con sé tanta responsabilità, e quella ambientale fa parte delle sensibilità di José e Antonio, quinta generazione a guidare l'azienda. Fra le buone pratiche messe in atto negli ultimi 30 anni, Damarino ne porta una nuova: un tappo prodotto riciclando la plastica raccolta nelle zone costiere e altrimenti destinata a finire negli oceani. Una novità di Vinventions chiamata "Nomacorc Ocean", che insegna ancora una volta quanto sia importante che tutta la filiera collabori unita per impattare sempre meno sul mondo e il suo eco-sistema.

(ns)



## FANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 52.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: **Tenuta Fanti**

Proprietà: Fanti Baldassarre Filippo

Enologo: Elisa e Filippo Fanti, Paolo

Vagaggini

Il Brunello di Montalcino a marchio Fanti è il vino storico dell'azienda prodotto a partire dal 1980, ed è ottenuto dalla selezione di 10 ettari di Sangiovese, con ceppi di età media tra i 20 e i 30 anni, situati nei diversi versanti della zona di Castelnuovo dell'Abate. La versione 2018 è maturata per 24 mesi sia in barrique che in legno grande. Al naso, alterna rimandi ai frutti rossi e alle erbe officinali, con tocchi floreali e un'abbondante speziatura di fondo. In bocca, lo sviluppo è solido con trama tannica articolata e fragranza acida ben presente, che allunga il sorso fino ad un finale ampio e dai rimandi balsamici. La Tenuta Fanti è condotta da Filippo Fanti, che alla fine degli anni Settanta del secolo scorso l'ha trasformata da azienda mezzadrile in realtà vitivinicola a tutto tondo. Da anni, ad affiancarlo nella gestione aziendale, che in più produce olio, miele e zafferano, troviamo sua figlia Elisa. La cantina conta su 50 ettari a vigneto, tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare, distribuiti su vari appezzamenti, tutti nel raggio di pochi chilometri dalla cantina. Siamo non lontano da Castelnuovo dell'Abate, località di riferimento del quadrante sud-est della denominazione. Da questa realtà oggi escano 200.000 bottiglie di produzione complessiva, composta in prevalenza da Sangiovese succosi e intensi, che l'azienda declina con uno stile dal tratto moderno e spigliato.

(fp)

## BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Case Vecie

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: **Azienda Agricola Brigaldara**

Proprietà: famiglia Cesari

Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

L'Amarone della Valpolicella Case Vecie 2017, ottenuto dall'omonimo Cru situato nel comune di Grezzana, è maturato due anni in legno piccolo e due anni in legno grande. Al naso predomina il frutto rosso ben maturo, rinfrescato da nuance balsamiche e speziate, poi sottobosco, liquirizia e note di grafite. La bocca, ben bilanciata tra acidità e tannini, ha un registro morbido e rotondo che avvolge bene il palato, allungandolo e lasciandolo fresco ed appagato. Brigaldara, l'azienda di proprietà della famiglia Cesari dal 1928, è attualmente gestita da Stefano Cesari ed è situata a San Floriano, non lontano da San Pietro in Cariano, nel cuore della Valpolicella. Si tratta di una realtà produttiva di 47 ettari a vigneto (suddivisi negli appezzamenti di Brigaldara, Case Vecie, Cavolo e Marcellise), da cui si ricavano 350.000 bottiglie di media, distribuite tra le classiche denominazioni storiche del veronese. Accanto a lui ci sono i figli Antonio e Lamberto, che nel recente passato hanno impresso al percorso aziendale una decisa accelerazione, pur nel solco di una confortante continuità produttiva e stilistica. I vini sono giocati su un mix derivato dai risultati dei diversi versanti dedicati ai vigneti, comprendendo sia prodotti sottili ed agili che potenti e solidi, con l'Amarone a rappresentare il punto di riferimento, ma con i Valpolicella a giocare il ruolo di significativi outsider.

(are)

## ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Spinning Beauty

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 1.196

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: **Arnaldo Caprai**

Proprietà: famiglia Caprai

Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Suadente, sofisticato e strutturato, Spinning Beauty è un grande rosso umbro che racconta l'identità di un territorio e i valori della famiglia Caprai. Nel nome e nell'etichetta di questo Montefalco Sagrantino, punta di diamante della linea AC Signature, c'è un omaggio alle origini di Arnaldo Caprai, l'imprenditore tessile che nel 1971 ha acquistato una tenuta in Val di Maggio con i primi ettari di vigneto dando origine alla cantina. Oggi - dopo che alla guida dell'azienda è subentrato dal 1988 Marco Caprai e che la cantina è riconosciuta tra gli artefici della valorizzazione del Sagrantino, vitigno autoctono di Montefalco - il filo tratteggiato sull'etichetta di Spinning Beauty simboleggia il legame tra la tradizione e il futuro all'insegna della sostenibilità e della passione per la ricerca costante della bellezza. Spinning Beauty nasce dal più antico vigneto di selezione clonale e dal 100% di uve Sagrantino clone Cobra e vanta un lunghissimo affinamento: 8 anni in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia. Di color rosso granato, Spinning Beauty 2012 presenta una ampia tavolozza di aromi che si apre con sentori balsamici e speziati, con note di erbe officinali, cardamomo e rabarbaro, spazia a percezioni di sottobosco, amarena e arancia rossa e si conclude con richiami di cioccolato. Al palato Spinning Beauty 2012 è avvolgente, corposo e tannico, lascia presagire un lungo invecchiamento.

## PIAN DELLE VIGNE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Pian delle Vigne**

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Fabrizio Balzi

Il Rosso di Montalcino 2021 di Pian delle Vigne, maturato in legno per 12 mesi, profuma di frutta rossa matura, tocchi agrumati e rimandi continui alle spezie. In bocca, il sorso è invitante, scorrevole e misurato, dai tannini levigati ed avvolgenti e dallo sviluppo piacevolmente fragrante e ben modulato, che termina in un finale ancora fruttato e speziato. Pian delle Vigne è la dependance nel territorio di Montalcino della famiglia Antinori, che arriva in questo areale nel 1995, proprio nel momento in cui il Brunello comincia la sua cavalcata trionfale. Siamo nella parte bassa del quadrante sud-occidentale della denominazione, e qui l'azienda coltiva 70 ettari a vigneto (che comprendono anche 11 ettari appena acquisiti nella zona più alta della denominazione, nei pressi del Passo del Lume Spento). Recentissimo il completamento della nuova cantina aziendale, ispirata dai disegni dello stesso Marchese Piero Antinori. Un doppio edificio (uno per la fermentazione e l'altro per l'affinamento) ideato per essere semplice, pratico ma soprattutto sostenibile. Oggi, la cantina produce oltre 250.000 bottiglie, suddivise tra un Rosso di Montalcino, la Riserva Vigna Ferrovia e il Brunello annata, ma proprio l'acquisizione di nuove vigne in una parte diversa e specifica dell'areale di Montalcino, potrebbero suggerire l'arrivo di un'altra etichetta aziendale, magari un Cru ottenuto da *single vineyard*.

(fp)



## MOLINO DELLA SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Società Cantine Bonacchi](#)

Proprietà: Andrea Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

## PETRA

Toscana Igt Merlot Quercegobbe

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Petra Azienda Agricola](#)

Proprietà: Terra Moretti Vino

Enologo: Beppe Caviola

## MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella Classico  
Tenuta Lena di Mezzo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Claudio Bonomo

## GALARDI

Campania Igt Rosso Terra di Lavoro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

Bottiglie prodotte: 20.150

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Galardi Società Agricola](#)

Proprietà: Arturo e Dora Celentano,

Francesco Catello, Maria Luisa Murena

Enologo: Riccardo Cotarella

Sono ormai 4 generazioni che la famiglia Bonacchi si occupa di vino toscano, a partire dalla sua sede storica a Montalbano. Qui sono proprietari 42 ettari di vigna, che si aggiungono ai 22 ettari nel Chianti Classico nella Fattoria Casalino a Castelnuovo Berardenga, 4,4 ettari a Bolgheri nella Fattoria Cerretella e infine 32 ettari a Montalcino con Molino della Suga, di cui 9 dedicati al Brunello e al Rosso della denominazione. C'è tanto Sangiovese, quindi - viste le zone, ma anche Merlot e Canaiolo, Vermentino e Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon e Trebbiano, per offrire una vasta serie di etichette al mercato e coprire anche le note denominazioni dove hanno deciso di investire. A Montalcino in particolare, Bonacchi è arrivato nel 2001, ai piedi settentrionali della collina di Montosoli, espandendosi negli anni sia in termini di vigneti, sia in termini di strutture: è stata infatti ampliata la cantina (che oggi ospita botti di legno di diversa grandezza e vasche d'acciaio) ed è stato ristrutturato un antico casolare trasformato in agriturismo. A Molino della Suga si producono alcuni vini bianchi e rossi, ma ovviamente anche un Rosso e un Brunello di Montalcino. La versione 2018 è inizialmente riservata, lasciando gradualmente trasparire netti aromi di ciliegia e rovo, vaniglia e tabacco, con un accenno agrumato: il sorso è ancora molto aderente, ha carattere sapido, e nel finale torna sugli agrumi rossi.

(ns)

Adagiata su una collina ventilata che guarda il mare, ai margini della macchia mediterranea, si trova la vigna Quercegobbe. Il cru, che dà il nome a questo elegante Merlot in purezza, si trova vicino alla cantina firmata dall'architetto svizzero Mario Botta. Una costruzione misteriosa ed emozionante nel suo richiamare templi antichi ed enigmatici. Illuminata nella notte suggerisce un'astronave: quella di "Incontri ravvicinati del terzo tipo" di Steven Spielberg, nella scena finale - l'unica che io ricordi del film del 1977 - quando grazie a una melodia ripetuta i terrestri riescono a comunicare con gli alieni. I vini di Petra, la cantina di Terre Moretti, situata in località San Lorenzo Alto, nel comune di Suvereto (Livorno), giocano "in sottrazione". Un corso intrapreso nel 2014 con l'inizio della collaborazione con Beppe Caviola che è intervenuto, in vigna e in cantina, per mitigare l'impatto del cambiamento climatico e salvaguardare la tipicità dei singoli vitigni senza spingere sulle concentrazioni, come fino ad allora si usava fare. Ne sono risultati vini maggiormente giocati sull'eleganza che nel Quercegobbe 2019 si abbina a un certo vigore. Color rosso rubino vivace e intenso, al naso è ampio. Agli aromi di frutti rossi e di macchia mediterranea si sposano le note speziate dei legni in cui fermenta e affina. In bocca è denso, pieno ed equilibrato. Fresco e sapido, ha una lunga persistenza.

(Clementina Palase)

Monte del Frà è l'azienda della famiglia Bonomo, che comincia la sua avventura enoica nel 1958. Oggi, questa realtà ha consolidato definitivamente il suo peso nel territorio del Lago di Garda, dove sorge il suo nucleo produttivo principale tra le colline di Custoza e la Lugana. Ma la terza generazione dei Bonomo impegnata tra i filari e le botti, soprattutto nel recente passato, ha intrapreso un percorso che l'ha vista "sbarcare" anche nella Valpolicella con sempre maggiore convinzione, attraverso la Tenuta Lena di Mezzo e la struttura di San Pietro in Cariano. Ecco allora ad affiancare alla sua produzione storica, saldamente ancorata alle denominazioni Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, e Custoza, una crescente attività attorno a quella dei Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto. E nel panorama enoico veronese, l'azienda con sede a Sommacampagna è ormai diventata un'impresa significativa, forte di 197 ettari a vigneto, per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, declinate con uno stile dalla fisionomia centrata, dove, oltre ad una buona sintonia con il territorio d'origine, non mancano finezza e godibilità. L'Amarone Classico Tenuta Lena di Mezzo 2018 profuma di amarena sotto spirito, cioccolato, grafite ed erbe officinali. Il sorso è ben giocato tra un frutto succoso, tannini fitti e una buona acidità, che ne esalta dinamica e ampiezza.

(fp)

Se ci chiedessero di citare una Regione, e una soltanto, per evidenziare la trasformazione del vino italiano negli ultimi trent'anni, con tutta probabilità diremmo Campania. Si tratta di una terra antica, capace però, proprio nel recente passato, di attualizzare e rilanciare con forza le sue innumerevoli virtù enoiche, a cominciare da un giacimento di varietà di antica coltivazione davvero formidabile. Probabilmente con un focus più bianchista che rossista - qui entra in gioco anche l'evoluzione del mercato - ma certamente con vini rossi che hanno scritto pagine altrettanto significative. Galardi è ed è stato protagonista di questa piccola rivoluzione. L'impresa comincia nei primi anni Novanta, grazie a Luisa Murena, Arturo e Dora Celentano e Francesco Catello, e nel 1994, ormai giusto 30 anni fa, arriva il primo Terra di Lavoro. Aglianico e Piediroso, affinati in barrique, è un vino che pesca nella tradizione per spostarla nella modernità. Nella versione 2019 frutti a bacca nera, delicate note floreali, spezie e una bella nota pirica compongono il nitido e complesso bagaglio aromatico di questo vino, che al palato si offre pieno, in buon equilibrio tra acidità e frutto integro e dotato di una notevole concentrazione tannica, ben inserita in un contesto dinamico e di ottima persistenza aromatica. Oggi Galardi conta su 10 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 30.000 bottiglie.

(are)



## ZOOM



### CONSORZIO DI TUTELA, CIPOLLA DI TROPEA IGP

VIA ROMA, VENA SUPERIORE - VIBO VALENTIA

Tel: +39 351 1818036

Sito Web: [www.consorziocipollatropeaigp.com](http://www.consorziocipollatropeaigp.com)

Un ortaggio che ormai ha bisogno di poche presentazioni. La Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp, definita l'“Oro Rosso di Calabria”, è diventata un ingrediente che fa la differenza in molti preparati e, naturalmente, anche consumandola da sola. La cipolla rossa di Tropea è il nome della cipolla rossa (*Allium cepa*) coltivata nella costiera tirrenica calabrese nei comuni delle province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia. Dolcissima, croccante e rossa, sono le caratteristiche che la rendono tanto desiderata e appetibile. La dolcezza dell'ortaggio dipende dalla consistente presenza di zuccheri, mentre la sua croccantezza dipende dal microclima particolarmente stabile in inverno, dall'azione del mare e dai terreni freschi e limosi, dove è coltivata. A proteggerla il Consorzio di Tutela e il suo disciplinare che riporta l'area ad Indicazione Geografica Protetta, la storia e le tecniche culturali del prodotto, detta quelle che sono le regole da seguire per le imprese produttrici e confezionatrici nelle varie fasi della filiera.

### BEATESCA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Beatesca Società Agricola](#)

Proprietà: Benedetta Pasini, Furio Fabbri

Enologo: Roberto Cipresso

L'azienda agricola Beatesca, di proprietà di Furio Fabbri e Benedetta Pasini dal 1991, fa parte di quella nutrita costellazione di piccole realtà produttive che fa di Montalcino non solo il regno del Brunello, ma anche uno dei luoghi d'elezione dell'alto artigianato enoico del Bel Paese. I suoi quasi due ettari e mezzo sono posti a ridosso del paese, nella parte rivolta verso est, verso la Val d'Orcia, e sono contraddistinti da terreni dalla tessitura franco-argillosa ricca di scheletro, dando al Sangiovese il giusto apporto per esprimersi con tratto polposo ed esuberante, come succede solo da queste parti. In cantina, gli affinamenti sono effettuati in tonneau e lo stile dei vini risulta garbatamente moderno, con un approccio che punta alla piena maturità della materia prima e ad un sostegno del rovere sempre in primo piano ma mai protagonista. Qui si producono Rosso e Brunello di Montalcino, l'Igt Ilex e un Rosato, ed a cornice delle etichette aziendali il nome Beatesca quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca. Il Brunello di Montalcino 2018 possiede un profilo aromatico generoso e intenso sul frutto scuro maturo, accenni di fiori leggermente appassiti e toni affumicati e speziati. In bocca, il sorso è pieno e articolato, con tannini ben assestati e fragranza acida puntuale che connotano il suo sviluppo. Persistente e continuo il finale, dove emergono richiami balsamici e di sottobosco.

(fp)

### PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Nero d'Avola Pas Dosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Tenuta Principi di Butera](#)

Proprietà: Zonin1821

Enologo: Antonio Paolo Froio

Solo 5.000 bottiglie per il Pas Dosé 2018 di Principi Butera, che sosta 36 mesi sui lieviti. Piacevolissimo il bouquet dai fragranti sentori di ciliegia e violette, pasta frolla e agrumi. La bocca, caratterizzata da una elegante presa di spuma per nulla invasiva, è fresca, saporita e scorrevole e nel finale il frutto è intercettato da un leggera nota salina che ne amplifica la piacevolezza. Sono 170 ettari vitati l'estensione di questa azienda siciliana, per una produzione di 800.000 bottiglie, che fanno tutt'uno con il Feudo Principi di Butera, la dependance siciliana del marchio Zonin1821, situata tra le province di Agrigento e Caltanissetta, ed entrata a far parte della galassia del gruppo veneto nel 1997. Una tessera importante del mosaico enoico della famiglia Zonin, che si compone di realtà sparse un po' per tutto lo Stivale e non solo: da Castel del Poggio (Piemonte) a Tenuta Bosco (Lombardia), da Zonin (Veneto) a Ca' Bolani (Friuli), da Masseria Altemura (Puglia) ad Abbazia Monte Oliveto, Rocca di Montemassi e Castello d'Albola (Toscana), da Barbourville (Usa) a Dos Almas (Cile). A cogliere, come in una specie di fotografia, la sicilianità in bottiglia, Feudo Principi di Butera propone un portafoglio etichette all'insegna della precisione d'esecuzione a maggioranza rossista, ma dall'apporto significativo anche sul versante bianchista e proprio con gli spumanti a chiudere il cerchio.

(are)

## RISTORANTE



### MAKORÈ

VIA PALESTRO, 10 - FERRARA

Tel: +39 0532 092068

Sito Web: [www.makore.it](http://www.makore.it)

Non lasciatevi ingannare dal nome che deriva da un albero africano: Makorè è un ristorante di cucina italiana raffinata con stile minimal: pochi ingredienti nel piatto, sia nelle sue espressioni di mare (con pescato freschissimo, proveniente dalla peschiera a fianco della medesima proprietà che si serve soprattutto sui mercati di Chioggia e Porto Garibaldi) sia in quelle di terra. Il procedimento degli chef Denny Lodi Rizzini e Gianluca Grego è per sottrazione per arrivare a una sintesi gustativa di piatti della tradizione reinterpretati con accenti creativi in stile contemporaneo. Oltre al menù alla carta, Makorè offre due percorsi di degustazione, entrambi alla cieca. Tra i signature dishes segnaliamo la Canatella, un connubio tra due tipi di pasta - il cannellone e la tagliatella - ripiena di granchio blu. La sala e la cantina sono affidate a Isacco Giuliani. Nel centro di Ferrara, il ristorante è stato aperto nel 2015 da Federico Fugaroli, imprenditore con la passione per la buona tavola. Che ha approfittato della pausa "Covid" per rinnovare lo stile e alzare l'asticella.



# 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](http://immedia.net)

IM\*MEDIA

## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ **Sito:** [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - **E-mail:** [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
**tel.** +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Brigaldara

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*