

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 249 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 MARZO 2023

*Monte Zovo*

*Moser*

*Montevetrano*

*Castelgiocondo*

*Musella*

*Caiarossa*

*Artimino*

*Clementi*

*Domaine Jamet*

*Monteci*

*Banfi*

*Costa Arènte*

*Le Prunaie*

*Albino Armani*

*Zoom: La Vecchia Distilleria, Acqua di Fiori d'Arancio Amaro*

*Ristorante: Wine Bar Cugini di Torino - Nizza Monferrato (AT)*



## MONTE ZOVO

Docg Amaronone della Valpolicella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 72,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: Diego Cottini

Enologo: Michele Cottini, Riccardo Cotarella

L'azienda della famiglia Cottini, Diego, sua moglie Annalberta e i figli Michele e Matia - 140 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie - ha saputo trasformarsi da piccola enclave familiare a moderna azienda vitivinicola, dividendo la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana, ovvero le denominazioni più importanti dello scenario del veronese enoico. Si tratta di una realtà produttiva dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato certamente Diego Cottini ad imprimere l'accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, consolidandone l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e al fruttuato di Tregnago. I vini si contraddistinguono per una cifra stilistica moderna, tendenzialmente sobria e declinata su un portafoglio etichette ben eseguite, che non disdegnano anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali. L'Amarone 2018 profuma classicamente di ciliegia in confettura e sotto spirito, arancia candita, spezie e tocchi di tabacco. In bocca, il sorso è dolce e voluttuoso, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale pepato su ritorni fruttati.

(fp)

## MOSER

Doc Trento Extra Brut Blanc de Noirs  
Blauen

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Francesco Moser](#)

Proprietà: famiglia Moser

Enologo: Matteo Moser

"Quando mio padre aveva le vigne la varietà principale era la Schiava, poi è arrivato il Pinot Nero e così ancora oggi abbiamo vigne di 50 anni, quelle in cui io mi sono fatto le ossa quando non ero in bici. Per me era molto più facile correre in bici che fare il vino perché riuscivo a fare bene, anzi meglio di tutti." Esordisce così Francesco Moser per raccontare il progetto enologico oggi consolidato dal figlio Carlo e dal nipote Matteo, una proprietà di 30 ettari di cui 13 di vigna, il resto bosco, e una nuova etichetta solo Pinot Nero che deve il nome a un walzer di Strauss e all'assonanza con il nome tedesco del vitigno, Blauburgunder. Nasce da due vecchie parcelle del Dòs dei Cedri, nel cuore dei vigneti del Maso Warth in Val di Cembra, coltivato ancora con allevamento a pergola trentina, bistrattata in passato ma molto funzionale per il cambiamento climatico, perché evita eccessi di maturazione e scottature nelle uve. Viniificazione solo in acciaio senza virtuosismi enologici, ma una personalità che deriva dal territorio costituito da pietra Dolomia e da una schiettezza interpretativa decisamente trentina. Dosato 3g con il vino stesso, 72 mesi sui lieviti e un anno dopo la sboccatura, per uno spumante di struttura e definizione, austero ma con pienezza di frutto, cesellate finezze di pasticceria e la presenza di un'acidità puntuale e virtuosa, tutte promesse di un bel potenziale di longevità.

(Chiara Giovoni)

## MONTEVETRANO

Colli di Salerno Igt Rosso Montevetrano

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Aglianico, Merlot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Montevetrano](#)

Proprietà: Silvia Imperato

Enologo: Riccardo Cotarella

È decisamente un piccolo capolavoro dell'enoologia campana, un vino che ha fatto la storia della Regione e ha acceso i riflettori su queste terre ricche di una antica trazione produttiva. Ma il Montevetrano, il nome del vino è anche quello della cantina dove nasce, è anche il simbolo di un mondo enoico, forse, irripetibile nell'attualità della frenetica vitivinicoltura italiana. Silvia Imperato comincia quasi per gioco e sospinta dalla pura passione la sua attività vitivinicola, partendo, nel 1983, da un gruppo di amici tra i quali Riccardo Cotarella. Sei anni dopo le prime bottiglie sperimentali di un Cabernet Sauvignon e Aglianico, che diventa il Montevetrano vero e proprio con l'annata 1991, arrivando però sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1993. Da allora, ottenuto nelle colline salernitane di San Cipriano Picentino, comincia una trionfale cavalcata che lo porta tra i vini più iconici del Bel Paese. Oggi, Montevetrano, 5 ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie, produce anche Core Rosso e Core Bianco, ma, naturalmente, il protagonista resta sempre lui. La versione 2009 possiede aromi di frutti rossi freschi, macchia mediterranea, spezie dolci, tabacco e agrumi scuri. Elegante e dinamico al palato si allunga bene spinto da acidità e tannini ben fusi ad un frutto integro e goloso. Nel lungo finale insieme a cenni balsamici fa capolino una fragrante nota pepata.

(are)

## CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino Vigna Ripe al Convento Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Niccolò D'Afflitto

Scuro e caldo, il Vigna Ripe al Convento 2017 sembra un drappo di velluto: profuma di camelia, rosa e garofani, di amarena sotto spirito, mora e buccia di arancia; c'è una parte ematica che calibra la dolcezza della noce moscata e la freschezza del cardamomo; infine il lato balsamico, con la salvia, la corteccia e i fiori di rosmarino. In bocca ha una bella vivacità acida e sapida che porta il sorso dritto all'ugola, senza tanti inchini, lasciando la bocca calda e nient'affatto dolce; anzi, pulita, balsamica e ammandorlata. La buona altitudine della vigna - circa 450 metri di altezza - e i terreni rocciosi - scisto e galestro, da cui Frescobaldi produce questa riserva, hanno evidentemente aiutato a tenere sotto controllo un grado alcolico importante, dovuto ad un'annata calda ma anche siccitosa, forse la prima a dettare una cadenza regolare a ciò cui stiamo assistendo da ormai due anni: temperature elevate per lunghi periodi e cronica mancanza d'acqua, anche oltre la stagione estiva. Questa singola vigna fa parte dei 235 ettari di vigneti della tenuta di Montalcino, immersi in 800 ettari di proprietà che comprendono anche boschi, campi cerealicoli e olivi. Una distesa immensa, che passa dai 250 metri di altezza, dove crescono i vitigni internazionali, ai 450 metri, dedicati via via al Sangiovese, testando cloni e portainnesti diversi, a partire da un piccolo vigneto sperimentale posto vicino alla cantina.

(ns)



## MUSELLA

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Musella Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pasqua di Bisceglie

Enologo: Enrico Raber

L'Amarone Riserva 2016 propone classici sentori da appassimento ben legati al frutto ricco e maturo, more, mirtillo, poi violette appassite, sottobosco, tabacco bruno, genziana e cardamomo tra le altre nuance facilmente riscontrabili al naso. Fitto e potente il sorso, spinto bene dalla ancora notevole propulsione acida e sostenuto da tannini ben estratti e lunghi, di esemplare persistenza il finale marcato da un bel ritorno speziato. Musella è una tenuta alle porte di Verona, che si trova nei pressi di San Martino Buon Albergo e dove la famiglia Pasqua di Bisceglie, con Emilio, Maddalena ed Enrico hanno realizzato il loro progetto enologico a partire dalla biodinamica, abbracciata rigorosamente e senza remore, contando su 25 ettari di vigneti che si incrociano con bosco, torrenti e uliveti per una superficie complessiva di 400 ettari. Qui i vitigni tradizionali di Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Garganega, Barbera e Croatina - ma anche gli internazionali Merlot, Pinot Bianco, Chardonnay e Cabernet Sauvignon - danno vini dallo stile ben profilato, con tratti più austeri e articolati nelle etichette apicali. In cantina gli affinamenti hanno lasciato da parte le barrique per dare spazio ai legni grandi, al cemento e pure al marmo (quello rossi di Verona). Il portafoglio etichette è variegato e comprende i vini della Valpolicella accanto ad alcuni Igt declinati con un buon tasso di originalità.

(are)

## CAIAROSSA

Toscana Igt Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Caiarossa Società Agricola](#)

Proprietà: Eric Albada Jelgersma

Enologo: J. Poisson, M. Lipparini, F. Villa

L'azienda Caiarossa si trova in provincia di Pisa, a qualche chilometro dalla costa toscana del Mar Tirreno e ad un passo dal piccolo borgo medievale di Riparbella, in Val di Cecina. Il nome della cantina è un omaggio ai terreni di questa zona, che si caratterizzano per la presenza di diaspro, che sono rocce e ghiaia dal colore rosso intenso, mentre il logo fa riferimento alla statuetta in argilla della testa del dio Dioniso, risalente al IV secolo a.C., ritrovata sul territorio di proprietà dell'azienda durante i lavori agricoli. La cantina è stata fondata nel 1998, dall'inizio seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica e biologica. A partire dal 2004 l'azienda passa di mano all'uomo d'affari olandese, Eric Albada Jelgersma, facendo così entrare Caiarossa nel mondo dei vini di qualità, grazie all'esperienza ultradecennale che questa famiglia aveva già acquisito con i due Grands Crus Classés in Margaux a Bordeaux: Château Giscours e Château du Tertre. Attualmente i vigneti di Caiarossa si estendono per 31 ettari, gli uvaggi principali sono Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot e Alicante. Il Caiarossa 2018 è un vino moderno, con sentori di frutta nera, di ciliegia, e di prugna che si accompagnano a note di cuoio e tabacco. In bocca il sorso è vibrante, grazie alla bella acidità, con tannini setosi ed avvolgenti che donano al vino un lungo e piacevole finale.

## ARTIMINO

Docg Carmignano Grumarello Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Tenuta di Artimino](#)

Proprietà: famiglia Olmo

Enologo: Filippo Paoletti

Il 2013, per il vino icona della Tenuta Artimino, è un'annata particolarmente interessante perché chiude un ciclo e guarda all'avvio della nuova gestione e della collaborazione con l'enologo Filippo Paoletti. Il Grumarello Riserva 2013 è un gran rosso contemporaneo dalla storia antica visto che la Docg di Carmignano affonda le radici in un decreto del 1716 del granduca Cosimo III de' Medici. Non solo. Anche il blend è legato alla famiglia de' Medici che nei pressi di Carmignano (Prato), nel 1596, aveva fatto costruire una villa (La Ferdinanda dichiarata, insieme con le altre ville medicee, patrimonio Unesco nel 2013): il Cabernet infatti è stato portato a metà del '500 da Caterina de' Medici. Rispetto più noti vini conterranei tuttavia questo progenitore dei supertuscan è ancora in parte da scoprire anche perché è tra le Docg più piccole del Paese, concentrata su 220 ettari (di cui un'ottantina della Tenuta Artimino) tra Carmignano e Poggio a Caiano. E il Grumarello rappresenta un ottimo inizio per avvicinarsi alla Docg. Le uve vengono fermentate in vasche di acciaio, mentre l'affinatura, per 24 mesi, avviene per il Sangiovese in botti grandi di Slavonia, per il Cabernet e il Merlot in tonneau e barrique di Slavonia. Di color rosso rubino con riflessi granati, al naso presenta note di frutti rossi e neri, tabacco, cacao e chiodi di garofano, mentre al palato risulta armonico e a lunga persistenza.

## CLEMENTI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Gnirega](#)

Proprietà: famiglia Clementi

Enologo: B. Clementi, E. Nicolis

Pietro Clementi è un avvocato veronese, originario di Illasi, appassionato dei rossi di Valpolicella. Ed è in questo contesto che, oltre alla professione forense e a quella politica - è stato anche amministratore comunale di Verona e sindaco del comune di Marano - decise, nel 1969, proprio in questo spicchio di Valpolicella, di acquistare una casa di campagna, nella Contrada di Gnirega con venti ettari di proprietà, al tempo suddivisi in vigna e bosco, cominciando a produrre amatorialmente vini destinati al consumo privato. Nel 2002 il cambio di rotta. Pietro Clementi decide di investire per ampliare la cantina, ma, soprattutto, decide di affrontare la sfida enoica in prima persona, producendo vino non solo per amici e famiglia ma aprendosi con la sua attività vitivinicola al mercato nazionale ed internazionale. Attualmente l'azienda è condotta dai tre figli di Pietro: Maria, Maurizio e Bernardino, con Enrico Nicolis a sovrintendere alla consulenza diretta sui vini. L'Amarone Classico Clementi, maturato in legno grande per 36 mesi e successivamente in barrique di secondo passaggio è affinato in vetro per cinque anni. La versione 2011 profuma e nera, confettura di prugna, frutta secca, cannella e noce moscata. In bocca, il sorso è dolce, avvolgente e generoso, dallo sviluppo serrato su tannini articolati e dal finale intenso su tocchi balsamici e ritorni speziati.

(fp)



## DOMAINE JAMET

Aoc Côte Rôtie

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Domaine Jamet](#)

Proprietà: famiglia Jamet

Enologo: Jean-Paul e Loïc Jamet

Il Côte Rôtie 2012 è ampio e persistente e ancora senza evidenti tracce ossidative il naso di questo rosso dai profumi di amarena, cassis e mirtilli maturi, poi pietra focaia, arancia sanguinella, spezie piccanti e sottobosco mediterraneo. Pieno e succoso il sorso tenuto su da una ancora freschissima combinazione acido-tannica a spingere il frutto per tutta la sua lunga permanenza al palato. Ben giocato tra frutto e spezie l'appagante finale. La famiglia Jamet possiede vigneti dalla fine dell'Ottocento, ma è negli anni Settanta del secolo scorso che Joseph Jamet smette di conferire a terzi la propria materia prima e comincia ad imbottigliare il proprio vino, che esce con la sua prima annata nel 1976. Nel 1986 Joseph lascia la gestione del Domaine ai figli Jean Luc e Jean Paul, che attualmente provvedono alla coltivazione di 8,5 ettari a vigna. Il loro patrimonio vitato è composto da più di venti lotti separati, dove spiccano i climati di Chavroche, La Côte Brune, Fontgenat, La Landonne, Côte Rozier ed è posto su pendii terrazzati, con suolo composto prevalentemente da roccia scistosa e da granito. Questa gamma di terroir offre ogni anno la possibilità di produrre vini solidi anche in annate più critiche, richiamando con buona continuità i caratteri principali della Côte Rôtie. Domaine Jamet si trova su un altipiano, in località Le Vallin nei pressi di Ampuis, nel cuore della denominazione.

(are)

## MONTECI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: n. c.

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Monteci Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Righetti

Enologo: Stefano e Francesco Righetti

È molto concentrato l'anteprima di Amarone della Valpolicella Classico 2018 di Monteci, ma non cede il passo all'opulenza. Anzi: è fresco e croccante, certamente caldo, ma ricco di polpa e materia al sorso, profumato e saporito di ciliegia e piccoli frutti rossi, di violetta e lavanda, e note rinfrescanti gentili di mentuccia e melissa. Si fa notare per la piacevole scorrevolezza e la spiccata sapidità che lascia le labbra salate. Questa etichetta fa parte della linea classica, insieme al Ripasso, al Valpolicella Superiore e al Valpolicella annata, ma Monteci ha 260 ettari vitati che vanno ben oltre la Valpolicella (dove sono un'ottantina) e si distribuiscono anche nella zona di Bardolino (10 ettari) e del Lugana (60 ettari). Dalle sue proprietà la famiglia Righetti ricava quindi diverse altre etichette - bianchi, rossi e rosati, come pure bollicine di varia tipologia - di stampo più moderno e accessibile. Azienda familiare da 5 generazioni con due cantine a disposizione - una a Fumane e una ad Arcé di Pescantina, ha intrapreso la conversione a biologico nel 2015 per tutti i propri vigneti e ha aderito a numerose altre certificazioni, che la sostengono nell'impattare meno a livello energetico e di emissioni, e a supportare l'equilibrio della biodiversità nei campi e della vitalità delle piante. Un lungo percorso di consapevolezza e sperimentazioni - nient'affatto concluso - che nel 2025 compirà cent'anni.

(ns)

## BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.976

Prezzo allo scaffale: € 165,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

L'annata 2016 è l'ultima proposta di Poggio all'Oro, gioiello della famiglia Banfi, un Brunello Riserva prodotto esclusivamente nelle grandi annate con uve selezionate del vigneto che gli dà il nome, nel versante sud del Comune di Montalcino dove il Sangiovese trova le sue condizioni ideali per crescere. Per questo Brunello d'autore, assieme ad altri nove fratelli di precedenti annate, compresa la prima del 1985, è stata organizzata una verticale "storica" presso la sede della Fondazione Italiana Sommelier che ha visto illustrare le caratteristiche del vino da parte del presidente Banfi, Rodolfo Maralli, dalla proprietaria e ad dell'azienda Cristina Mariani-May, dall'enologo Fis Paolo Lauciani e dal winemaker della cantina Gabriele Pazzaglia. La macerazione si svolge a temperatura controllata in tini combinati in acciaio e legno Horizon ed è protratta per 12-14 giorni. Maturato in barriques 2 anni e mezzo, prima dell'emissione sul mercato il vino si affina in bottiglia per almeno 12-18 mesi. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che subentrano dopo un lungo invecchiamento. Il profumo è intenso, avvolgente, fruttato e speziato con sentori di tabacco e cioccolato. Al palato offre un sapore pieno, austero, vellutato e giustamente tannico. È un vino dal grande potenziale di invecchiamento. Si sposa benissimo a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

## COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella Valpantena

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

e altre uve ammesse da disciplinare

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Costa Arènte](#)

Proprietà: Genagricola

Enologo: Giovanni Casati

Il colosso Genagricola, in Veneto, detiene la realtà di Costa Arènte, che conta su 18 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Si tratta probabilmente dell'azienda che rappresenta la "boutique winery" del Gruppo, trovandosi oltre che sui declivi della Valpolicella classica anche in Valpantena, l'unica sottozona della denominazione. Qui Genagricola è arrivata nel 2015, e la produzione si concentra su un Valpolicella Superiore, un Amarone e un Ripasso, a cui si aggiungono un Recioto e una Corvina spumantizzata. L'Amarone Valpantena 2018 ha un profilo aromatico contraddistinto da un rigoglioso e fragrante fruttato, con qualche tocco di confettura e richiami speziati, ad introdurre un sorso continuo, solido e intenso, non privo di dinamica e finezza. Genagricola, che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni, ha numeri importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania. Nel comparto viticolo Genagricola sforna oltre 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con sette aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bricco dei Guazzi, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e una in Romania (Dorvena). A tutto questo, si sta affiancando anche la distribuzione di vini con il marchio "Le Tenute del Leone Alato", che ha cominciato la sua attività nel 2022.

(fp)



## LE PRUNAIE

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Terre di Varano](#)

Proprietà: famiglia Petrucci

Enologo: Marco Mascellani

Il Montepulciano d'Abruzzo 2021, maturato in tonneau per 6 mesi a cui seguono 3 mesi in acciaio e 6 di affinamento in bottiglia, si presenta accattivante al naso con sentori di frutti di bosco a bacca rossa, toni ferrosi, agrumi scuri e un delicato tocco di erbe aromatiche. Fresca e piacevole la beva, segnata da tannini fitti e per nulla asciuganti, frutto tonico e un finale di buona lunghezza. Le Prunaie è una realtà vitivinicola posta a Varano, nei pressi di Catignano, in provincia di Pescara. Siamo in quel lembo di Abruzzo come sospeso tra la costa e le montagne della Maiella e del Gran Sasso, sede di alcune tra le cantine più significative della Regione. La proprietà si estende su una superficie complessiva di 90 ettari di cui 27 coltivati a vigneto. Le varietà allevate sono i tipici vitigni di antica produzione abruzzesi - Montepulciano, Pecorino e Trebbiano - insieme ad inserimenti alloctoni come la Falanghina, lo Chardonnay e il Traminer (destinati ad un Igt Bianco), oltre ad un unicum vero e proprio per l'Abruzzo enoico come il Malbec (da cui viene prodotto un Rosato). Nella proprietà, anche 4000 piante di ulivo di varie cultivar da cui viene prodotto un pregiato olio, ottenuto nel frantoio aziendale. Vino ed olio, a cui si aggiunge anche il grano, coltivato secondo protocolli biologici, che fornisce la materia prima per il Pastificio Zaccagni, anch'esso di proprietà della famiglia.

(are)



## ALBINO ARMANI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Cuslanus Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Cantina Vini Armani](#)

Proprietà: Albino Armani

Enologo: Alberto Massaro, Emanuele

Tonolli, Marco Campostrini

Maturato in tonneau e legno grande per almeno 4 anni, l'Amarone Cuslanus Riserva 2017 profuma di rosa leggermente appassita, ciliegia sotto spirito, agrume candito, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è dolce all'attacco e, al contempo, serrato e austero nel suo sviluppo, terminando in un finale intenso e dai ritorni speziati e fruttati. Albino Armani è noto soprattutto per essere stato tra i pionieri della Valdadige enoica, mantenendo sempre la barra dritta nel suo progetto enologico in Vallagarina, con i terreni ai piedi del Montebaldo e della Lessinia. Ma non solo. Ad Albino Armani non è mancato neppure il coraggio di guardarsi intorno e andare ad esplorare altri territori, battendo la strada della valorizzazione delle denominazioni, della riscoperta dei vitigni locali e di un'interpretazione sobria di quelli internazionali. Stiamo parlando, infatti, di una realtà assai articolata, dove la filosofia produttiva è tuttavia coerentemente analoga. I vigneti occupano 330 ettari e si estendono tra le denominazioni più importanti del nord-est del Bel Paese, dalla vicina Valpolicella, alla Marca Trevigiana, alle Grave friulane, fino al Piave. I numeri dell'imbottigliato arrivano a 900.000 bottiglie di produzione annua, distribuiti su un portafoglio etichette ricco e articolato, composto da vini sempre di ineccepibile fattura, che trovano nella costanza qualitativa il loro punto di forza.

(fp)

## ZOOM



### LA VECCHIA DISTILLERIA, ACQUA FIORI D'ARANCIO AMARO

PIAZZA LIBERTÀ - VALLEBONA (IM)

Email: [lavecchiadistilleria@gmail.com](mailto:lavecchiadistilleria@gmail.com)

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

In Liguria, da qualche anno si è ripreso a produrre l'acqua di fiori di arancio amaro, usata per impreziosire dolci e creme e noto anche per le sue proprietà curative. Questa specialità artigianale, tipica di Vallebona (provincia d'Imperia), ha rischiato però di scomparire. Dagli anni cinquanta in poi, infatti, lo sviluppo dell'industria chimica ha messo in crisi l'arte della distillazione rendendo inutile la raccolta dei fiori di arancio amaro. A Vallebona, le distillerie sono state chiuse e con loro sono andati scomparendo anche gli aranceti che popolavano i terrazzamenti della zona. Nel 2004 Pietro Guglielmi ha deciso di riaprire la storica distilleria di famiglia (La Vecchia Distilleria, di piazza Libertà) fondata nel 1856, che aveva chiuso nel 1963. Pietro ha reimpiantato gli aranci amari ed è riuscito in pochi anni a far crescere 300 piante, salvaguardando un patrimonio etno-antropologico e trasformandolo in specificità culturale. Nel 2012, l'acqua di fiori d'arancio amaro è stata riconosciuta presidio Slow Food.

## RISTORANTE



### WINE BAR CUGINI DI TORINO

VIA GOZZELLINI, 13 - NIZZA MONFERRATO (AT)

Tel: +39 0141 1853441

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

Il "ristorante per aperitivi" Cugino di Torino di Nizza Monferrato, aperto dal tardo pomeriggio, possiede uno stile informale che ne consolida l'appeal, declinato su quattro ambienti distinti, per Gin-Tonic, Wine-Bar, Tea Room e Wine Shop, offrendo in più un abbondante aperitivo oppure una cena. Protagonista assoluto il vino, con una carta molto ricca naturalmente incentrata sulle etichette del territorio, ma che non si fa scappare anche uno sguardo a tutto tondo sul meglio dell'enoologia italiana e su una miriade quanto, anch'essa, sostanziosa offerta di vini esteri, soprattutto francesi, con lo Champagne come protagonista. I piatti sono curati e le materie prime di buona qualità con uno sguardo particolarmente attento sui salumi e i formaggi, a popolare un menù sfizioso incentrato anche su elementi culinari più esotici, ad accompagnare un'offerta di mare molto invitante. Punto di forza del locale il "Barberatonic", cocktail in cui si mescola la tonica con la Barbera chinata, ideato da Cugini di Torino.



# 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: © [DomaineJamet](http://DomaineJamet)

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*