

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 250 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 MARZO 2023

Vallepicciola
Tenuta Sant'Antonio
I Vigneri
Crociani
Pieropan
Salvatore Molettieri
Fattori
Leone de Castris
Guerrieri Rizzardi
Le Gode
Cascina Iuli
Terre di Leone
Le Chiuse
Valentina Cubi

Zoom: Marabissi, Torta Chianciano
Ristorante: Berton - Milano



VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Bianco

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Vallepiciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Prodotto solo in 5.000 esemplari, lo Chardonnay 2021 di Vallepiciola matura prima in cemento poi in tonneau e quindi altri tre mesi in cemento prima dell'imbottigliamento. Il vino si apre al naso nitido e fitto con sentori di frutta gialla fresca, note minerali, balsami mentolati e spezie. Pieno e setoso il sorso dotato di un'acidità ancora tagliente a spingere il frutto turgido e succoso, lungo e impreziosito da una delicata e fresca nota verde il finale. Anche questa etichetta (insieme al taglio bordolese Migliorè e all'Igt Sangiovese) fa parte del progetto aziendale "Grandi Cru", posizionato all'apice della piramide produttiva di Vallepiciola e da poco entrato nel portafoglio dei vini dell'azienda situata nel cuore della denominazione del Chianti Classico. Vallepiciola, di proprietà della famiglia Bolfo, è infatti situata in una delle sottozone storiche dell'areale, quello di Castelnuovo Berardenga/Vagliagli, ed ha iniziato il suo percorso nel 1999, rappresentando uno dei progetti enologici chiantigiani più ambiziosi avviati nel recente passato nella terra del Gallo Nero. La cantina, dalla struttura moderna e in piena sintonia con l'ambiente circostante, è stata inaugurata nel 2016 e conta su 107 ettari a vigneto, da cui si ricavano 600.000 bottiglie. Il suo patrimonio varietale è assai composito e alimenta un importante ed articolata selezione di etichette, declinata su 17 referenze.

(are)



TENUTA SANT'ANTONIO

Docg Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina, Oseleta

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [S. Agricola Tenuta Sant'Antonio](#)

Proprietà: fratelli Castagnedi

Enologo: Paolo Castagnedi

La storia dell'Amarone Campo dei Gigli della Tenuta Sant'Antonio prende le mosse negli anni Ottanta del secolo scorso. I vigneti da cui arrivano le sue uve sono posti a San Zeno di Colognola, sui Monti Garbi. La fermentazione avviene in tonneau dove il vino riposa successivamente per 3 anni. La versione 2017 profuma di frutti rossi maturi e in confettura con tocchi di pepe, liquirizia su abbondante base di vaniglia. In bocca, il sorso è intenso e dall'articolazione tannica risolta, sviluppandosi morbido e continuo, fino ad un finale profondo dai ritorni speziati. La Tenuta Sant'Antonio, 150 ettari a vigneto per una produzione di 700.000 bottiglie, è una delle più grandi aziende vitivinicole private del veronese e nasce alla metà degli anni Novanta grazie all'intraprendenza dei fratelli Castagnedi. Oggi, questa realtà ha assunto un rilievo non secondario nel panorama enico del veronese, dividendo i suoi sforzi tra la denominazione del Soave e quella della Valpolicella, anche se il cuore pulsante dell'azienda continua a battere sempre nella collina di San Briccio, da cui tutto è partito. La gestione in vigna e cantina è attenta alla sostenibilità e, benché le etichette siano saldamente "market oriented", i vini, oltre che di esecuzione ineccepibile, non mancano di carattere e buona aderenza al loro territorio d'origine, con gli Amaroni a recitare il ruolo di protagonisti assoluti.

(fp)



I VIGNERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Caselle Palmento Caselle

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [I Vigneri](#)

Proprietà: famiglia Foti

Enologo: Salvo Foti

Seguiamo la strada tortuosa che conduce a Milo, versante est dell'Etna, fra agrumeti e fichi d'India, mentre i falchi volano alti. Arriviamo a Palmento Caselle, sede di I Vigneri, azienda dell'enologo Salvo Foti (lo stesso nome di un consorzio, da lui fondato nel 2009, che riunisce un gruppo di viticoltori siciliani, professionisti della vigna). Foti, 61 anni, pioniere del rinascimento del vino etneo, ci accoglie con il suo sorriso solare e una spiritosa maglietta nera con la scritta: "iella + minnella". Gli sono accanto i due figli, Andrea (agronomo ed enologo) che segue le vigne e l'altro figlio, Simone, enologo, che si occupa della cantina: poco più di 50 anni in due ma idee chiare e tanta passione. Entriamo nel palmento del 1840, tuttora funzionante. Salvo poi ci porta nella vigna di Carricante: sotto splende l'azzurro del Mar Jonio (a 8 km) e il cratere de "a Muntagna" è a 10 km. Colpisce l'architettura armoniosa dei vigneti ad alberello, scanditi dai paletti di castagno che giocano sulla simmetria. Qui si fanno vini "umani", come li descrive Salvo, figli della terra, della tradizione e del lavoro dell'uomo su 5 ettari vitati, circa 40mila bottiglie. L'Etna Superiore, frutto di un'accurata selezione massale del Carricante, franco di piede, offre profumi di erbe officinali, spezie leggere e una sottesa nota fumé. Trama compatta per un sorso avvolgente e profondo, allungato nel sapido finale.

(Alessandra Piubello)



CROCIANI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese,

Canaiolo Nero, Mammolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Crociani](#)

Proprietà: Susanna Crociani

Enologo: famiglia Crociani, Luano Benzi

La cantina della famiglia Crociani, oggi condotta da Susanna figlia del fondatore Arnaldo Crociani, ha iniziato a produrre ed imbottigliare in proprio nel 1985. L'azienda possiede 10 ettari a vigneto posti in una delle "sottozone" più significative dell'areale di Montepulciano, quella de "Le Caggiole" (una delle 12 Unità Geografiche Aggiuntive del progetto "Pieve" varato recentemente dal Consorzio del Nobile). Qui viene coltivato Sangiovese, Canaiolo, Mammolo, Trebbiano, Chardonnay e Pulcinello. La vinificazione è svolta in una cantina vicina ai vigneti, mentre l'invecchiamento dei vini viene effettuato in alcuni antichi locali del centro storico di Montepulciano, mantenendo viva una tradizionale pratica enologica, che ha reso Montepulciano uno dei pochi luoghi dove la maturazione del vino avviene ancora entro le sue mura storiche. Lo stile delle etichette aziendali, evidentemente, ha un'impronta tradizionale, con gli invecchiamenti effettuati in legno grande e con l'espressività del Sangiovese lasciata "libera" - anche a rischio di qualche discontinuità qualitativa - di attingere direttamente alle caratteristiche delle annate che si succedono. Il Nobile 2020 profuma di piccoli frutti rossi, cenni ferrosi e tocchi affumicati. In bocca, il sorso è vivace, succoso e contrastato, dai tannini nervosi e dalla fragranza acida ben scandita, terminando ancora sul frutto dolce e su rimandi terrosi.

(fp)



PIEROPAN

Docg Amarone della Valpolicella Vigna Monte Garzon

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Società Agricola Pieropan](#)

Proprietà: famiglia Pieropan

Enologo: Dario Pieropan

È sicuramente uno dei primi nomi che vengono in mente quando si parla di Soave e una delle prime realtà produttive a vocazione bianchista del panorama enologico italiano. L'azienda, fondata nei primissimi anni del Novecento, ebbe il suo primo sviluppo fondamentale nel 1966 quando Leonildo Pieropan ampliò il parco vigneti di proprietà e cominciò a produrre vini guardando alle nuove tecnologie e alle esperienze compiute fuori dai confini nazionali. Oggi a condurla, ci sono i figli Andrea e Dario che allevano a biologico 75 ettari a vigneto da cui vengono ricavate 680.000 bottiglie. Si diceva della vocazione bianchista della cantina alla quale, in tempi più recenti, si è affiancata anche la produzione di rossi del veronese. Una nuova sfida arrivata a partire dal Nuovo Millennio, con l'acquisizione, a Cellare dell'Illasi, di un appezzamento sul monte Garzon insieme alla realizzazione di una cantina a Tregnago e alla presentazione sugli scaffali delle prime bottiglie di Amarone e Valpolicella nel 2006. L'Amarone Vigna Monte Garzon, ottenuto dall'omonimo vigneto dai suoli argillo-calcarei, è maturato, a seconda delle annate, tra i 24 e i 30 mesi in barrique e tonneau. La versione 2017 profuma di more e prugna con tocchi mentolati e speziati. In bocca, il sorso possiede contrasto e chiaro-scuri animati da un frutto polposo e una buona dinamica acidica, che ne rendono il finale profondo e continuo.

(fp)



SALVATORE MOLETTIERI

Docg Taurasi Vigna Cinque Querce

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 1.860

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola](#)

[Salvatore Molettieri](#)

Proprietà: Salvatore Molettieri

Enologo: Giovanni Molettieri

Frutti di bosco a bacca scura, prugne secche, sottobosco bagnato, liquirizia e china tra i nitidi sentori che affollano l'ampio e accattivante bouquet del Taurasi Vigna Cinque Querce 2014, che si offre al palato succoso e vitale, tannicamente ben dotato e dal delicato aroma di arancia sanguinella che lo accompagna anche per tutto il lungo finale. Salvatore Molettieri decise coraggiosamente, nel 1983, di abbandonare la sua attività di conferitore di uve per diventare produttore in prima persona, cominciando un percorso non privo di criticità che, agli inizi del Nuovo Millennio, lo ha imposto tra i produttori di Taurasi più interessanti dello scenario irpino. Oggi, la cantina, con sede in contrada Musanni, a due passi dal borgo di Montemarano ("sottozona" di riferimento per l'Aglianico allevato a queste latitudini insieme a quella di Castelfranci, da cui arrivano rispettivamente i Cru aziendali Cinque Querce e Ischa Piana) conta su 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 67.000 bottiglie e continua a rappresentare una delle realtà più intriganti dell'areale. A contraddistinguerla ancora, anche con l'ingresso in azienda di Giuseppe, Luigi, Paolo e Giovanni, figli del fondatore, vigne splendidamente condotte ed inserite in un contesto naturale autentico, dedizione assoluta alla causa e una precisa idea stilistica a segnare i vini della famiglia Molettieri: colore, ricchezza, potenza.

(are)



FATTORI

Docg Amarone della Valpolicella Col de la Bastia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella e altri vitigni autorizzati

Bottiglie prodotte: 19.828

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Società Agricola Fattori](#)

Proprietà: famiglia Fattori

Enologo: Antonio Fattori, Fabio Basile

Antonio Fattori ha ereditato l'attività (e il nome) dal nonno, che la fondò piantando le prime viti in zona Terrarossa (al confine fra Verona e Vicenza) a inizio del Novecento. Tornato dalla Prima Guerra mondiale trovò tutto distrutto dalla fillossera, ma non si scoraggiò, lasciando una piccola attività vitivinicola prima al proprio figlio (che creò la cantina) e poi, negli anni Settanta, al proprio nipote. Antonio Fattori studiò enologia e riuscì negli anni ad ampliare e migliorare la produzione di vino, tramite la conoscenza tecnica che era mancata ai suoi predecessori. Oggi Fattori produce vini bianchi da vigne coltivate in Val d'Alpone e vini rossi da una recente acquisizione di 12 ettari su Col del La Bastia, che si trova a 400 metri di altezza sul crinale fra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi, nel comune di Montecchia di Crosara. Esposizione, altitudine, costante ventilazione e terreni calcarei misti ad arenaria ricca di zolfo (diversi dai terreni basaltici di origine vulcanica) danno uve peculiari, che Fattori vinifica come Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso e Amarone. Quest'ultimo, il Col della Bastia nell'edizione 2018, è appuntito e vivo: sa di rovi, agrumi rossi, lampone e uva spina, con gentili tocchi balsamici e una succosità che ricorda il cocomero. In bocca è intensamente saporito e polposo, ha un'aderenza vellutata e lascia la bocca fresca di cardamomo e lavanda e dolce di ciliegia e vaniglia.

(ns)



LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Rosato Five Roses 80° Vendemmia

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Vinicola Leone de Castris](#)

Proprietà: famiglia Leone de Castris

Enologo: Riccardo Cotarella, Matteo

Esposito

Non c'è dubbio che il Five Roses sia il vino icona della cantina pugliese Leone De Castris, che oggi conta su 300 ettari per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Blend di Negroamaro e Malvasia Nera prodotte da vigne allevate ad alberello, è senz'altro uno dei vini più significativi della puglia enoica che, anzi, proprio, grazie a questa etichetta ha cominciato il suo percorso virtuoso nel mondo del vino. La sua storia è nota. Primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al "capriccio" del generale alleato Charles Poletti che, sul finire della Seconda Guerra Mondiale, ottenne una grossa fornitura di questo rosato che volle, però, con un nome in lingua inglese. Con il recente arrivo della versione 80° Vendemmia 2022, il Five Roses cambia veste. Il "lettering" in grande e di colore rosso sull'etichetta gialla, racconta della continuità di questo vino nella storia, mantenendo i colori che contraddistinguevano l'etichetta del Five Roses sin dal 1943. L'annata 2022 comprende, inoltre, il bollino dell'80° Vendemmia, per festeggiare un traguardo decisamente significativo. La versione 2022 ha un colore rosa cerasuolo brillante e cristallino. I suoi profumi fruttati rimandano alla ciliegia, alla fragola e al melograno, mentre il sorso è piacevolmente fresco, morbido e saporito.

(fp)



GUERRIERI RIZZARDI

Docg Amarone Valpolicella Classico Villa Rizzardi Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina Corvinone, Barbera, Merlot, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.213

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Gian Maria Ciman

La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già il nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece avevano acquistato una tenuta a Negrar e costruito la cantina di Pojega. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, con l'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. A completare il poliedrico quadro produttivo la tenuta di Dolcè, in Valdadige, per un totale di 100 ettari a vigneto e una produzione di 750.000 bottiglie, che pongono questa realtà fra le più significative della Valpolicella. Focalizzando l'attenzione sull'areale veronese, cominciamo col dire che la tenuta si trova ancora a Negrar, in uno dei comuni storici della zona, e che le vigne occupano 25 ettari, ad un'altezza che varia dai 190 ai 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di matrice argillosa e calcarea e qui si trovano i tre Cru storici, Pojega, Rovereti e Calcarole. Ampio e nitido il bouquet dell'Amarone Villa Rizzardi Riserva 2016, dai classici sentori di frutto appassito, fiori secchi, spezie e un elegante corredo di erbe aromatiche, che lo rinfresca e invita alla beva. Coerente il sorso, pieno ma per nulla pesante, rinfrescato dall'acidità e ben bilanciato tra il frutto succoso e la fitta impalcatura tannica, lungo e persistente il finale.

(are)



LE GODE

ocg Brunello di Montalcino Vigna Montosoli

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.313

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Gode](#)

Proprietà: Claudio Ripaccioli

Enologo: Giuseppe Gorelli

Le Gode esiste dal 1960, situata nella zona vocata di Montosoli a nord di Montalcino. Hanno iniziato i fratelli Claudio e Marta Ripaccioli negli anni Settanta - da qualche anno raggiunti dai rispettivi figli Carlotta e Federico - a mettere le basi per arrivare al primo imbottigliamento di propri vini nel 1995, sulla scia di un successo che stava prendendo piede, portando sviluppo e benessere in una delle province più povere d'Italia. La superficie aziendale è piccolina: appena 16 ettari totali, di cui 6 piantati a vigneto da cui ricavano circa 20.000 bottiglie annue, divise classicamente in Brunello, Brunello Vigna e Rosso di Montalcino. Il secondo è l'ultimo arrivato in famiglia: creato nel 2015, è composto dalle uve del vigneto più vecchio dell'azienda, piantato nel 1997 su di un ettaro e mezzo di terreno a galestro, marne e parte di arenarie quarzose. Fermenta spontaneamente e macera in acciaio per oltre un mese, per poi riposare in botti di Slavonia e in tonneau di rovere francese. L'annata 2018 si presenta apparentemente tenebrosa: esordisce con intense note balsamiche da sottobosco e tostate di tabacco, e solo col tempo concede la dolcezza dell'amarone sotto spirito, la buccia d'arancia, infine il goudron. La bocca è morbida e larga, calda e fruttata; ha tannini levigati e note pepate e molto sapide. Lascia la bocca saporida di ciliegia, cacao amaro e, di nuovo, chiudendo a cerchio, di note balsamiche.

(ns)



CASCINA IULI

Vino Rosso La Rina

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Slarina

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Cascina Iuli](#)

Proprietà: Fabrizio Iuli

Enologo: Fabrizio Iuli

«Per me è un vino di profumi, estivo, leggero, da sete. Con un buon corredo tannico, direi un vino divertente». Fabrizio Iuli racconta così la sua La Rina, l'etichetta che nasce con il progetto di riscoprire antiche varietà abbandonate di vitigni piemontesi. In questo caso, la Slarina, detta anche Cenerina, vitigno di antichissima tradizione che si sta riscoprendo nel Monferrato, ora che non fa più paura la bassa resa dell'uva. Nasce nella vigna Arian a Montaldo di Cerrina, sulle colline di un altro Piemonte del vino, non distante dalle Langhe ma più selvatico come chi abita lì e come i vini che li si producono. Iuli coltiva 18 ettari di vigneti tra proprietà e affitto, nei comuni di Cerrina Monferrato, Odalengo Grande, Castelletto Merli e Ponzano, nell'Alessandrino. Recupero di vecchi vigneti ed esaltazione di singoli terroir, la politica che da anni porta avanti. La Rina è un vino diretto e non ruffiano, come chi lo produce. Fermenta e affina in cemento che restituisce un bel naso di frutti rossi accompagnato dal tannino vivace caratteristico del vitigno. Piacevole e leggera al palato. «Mi piacciono i vini che si bevono con facilità, non banali, possibilmente eleganti, freschi, dinamici e croccanti» dice Iuli. Sarà interessante assaggiarla tra qualche anno per capire come evolve la Slarina in bottiglia. A tavola è un vino versatile: ottimo con i secondi di carne, lo abbiamo assaggiato in accompagnamento ai tajarin al ragu.

(Fiammetta Mussio)



TERRE DI LEONE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Terre di Leone

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bottiglie prodotte: 7.444

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Terre di Leone Azienda Agricola](#)

Proprietà: Chiara Turati, Federico Pellizzari

Enologo: Roberto Vassanelli

L'Amarone Classico 2012 di Terre di Leone, maturato per 8 anni in legno grande, propone un profilo olfattivo ancora fragrante che spazia tra gli aromi di iris, china, ciliegie, erbe aromatiche, menta, tabacco, arancia, pepe, prugna e liquirizia. In bocca, il sorso ha tocco austero ma dinamico, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale lungo, dove tornano il frutto e le spezie. Federico Pellizzari e Chiara Turati dal 2005 hanno costituito il loro progetto enoico in Valpolicella e, precisamente in Valgatarà, nel comprensorio di Marano di Valpolicella. Un progetto che nasce dagli insegnamenti del nonno di Federico, Leone, al quale l'azienda è dedicata, e che ha saputo trasmettere tutto il suo sapere alla generazione successiva. L'azienda conta su 10 ettari per una produzione di 36.000 bottiglie. I vigneti si trovano concentrati nella sottozona di Marano, a 300 metri sul livello del mare, dove i suoli sono di origine vulcanica e le vigne sono protette dai Monti Lessini. Portafoglio etichette aziendale tutto all'insegna dei vitigni tradizionalmente coltivati nella Valpolicella come Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Oseleta, spaziando dunque soprattutto tra le denominazioni classiche dell'areale veronese (Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone), ma non manca anche un Igt, il Dedicatum, ottenuto, anch'esso, da un uvaaggio composto da 14 varietà di antica coltivazione della zona.

(fp)



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiusse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla, Lorenzo Magnelli

Frutti di rovo appena colti, gelsi, rose appassite, ferro, sottobosco estivo e agrumi rossi tra le note olfattive del Brunello di Montalcino 2018 de Le Chiusse, che ben esprime territorio e tradizione ilcinese. Ritmata la bocca, vivacizzata da una fresca corrente acida e da tannini fitti e ancora nervosi, finale lungo che gioca con la sapidità e la dolcezza del frutto. Le Chiusse, 8 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 35.000 bottiglie, è cantina ormai saldamente nel panorama apicale del Brunello di Montalcino, ben riconosciuta anche a livello internazionale, e artefice di vini dalla personalità austera e dal marcato timbro roccioso, sempre capaci di esibire una cifra stilistica coerentemente classica e in grande sintonia con la collocazione geografica dei suoi vigneti: siamo nel quadrante nord della denominazione, tra Montosoli e i Canalicchi. A questo si aggiunge che stiamo parlando di una realtà che affonda le sue origini nell'intima storia del Brunello, attraverso un nobile "pedigree": Simonetta Valiani, che guida dal 1986 l'azienda insieme al marito Niccolò Magnelli e il figlio Lorenzo, è infatti figlia di Fiorella, sorella di Franco Biondi Santi, il "gentleman del Brunello". Le Chiusse nacque come "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).

(are)



VALENTINA CUBI

Docg Amarone della Valpolicella Morar

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Valentina Cubi](#)

Proprietà: Valentina Cubi

Enologo: GianMaria Zanella

L'Amarone Morar (il gelso in dialetto), è senz'altro il vino più significativo di questa piccola realtà della Valpolicella. La versione 2013, affinata in barrique e legno grande per 36 mesi, è vino tendenzialmente tonico e vitale, pur non nascondendo il suo percorso evolutivo. Possiede profumi fruttati maturi e balsamici, che anticipano tocchi di china, sottobosco, cioccolato e tabacco. In bocca, il sorso è sapido, articolato e via via sempre più voluminoso, fino ad un finale lungo dai ritorni fruttati e speziati. I vini di questa azienda (10 ettari a vigneto coltivati rigorosamente a biologico con le varietà classiche dell'areale - Corvina, Corvinone e Rondinella, allevate a Guyot - e sede a Fumane nel cuore della Valpolicella classica), non possono essere inclusi all'interno degli schemi più canonici della tipologia, perché, solo per fare l'esempio più immediato, vengono sottoposti ad invecchiamenti ben oltre quanto imposto dal disciplinare di produzione della denominazione. Valentina Cubi esce con il suo primo Amarone (annata 1997) nel 2004, annunciando, fin da subito, l'intenzione di percorrere una strada del tutto personale ma ben leggibile e per nulla banale. Lo stile dei vini aziendali, in generale, si contraddistingue per doti caratteriali spiccate, puntando su sapore ed energia, caratteristiche che collocano i prodotti di Valentina Cubi fra quelli più originali dell'areale.

(fp)

ZOOM



MARABISSI, TORTA CHIANCIANO

ZONA ARTIGIANALE ASTRONE - CHIANCIANO TERME (SI)

Tel: +39 0578 61414

Sito Web: www.marabissi.it

È il 1948 quando Jole Marabissi apre il primo laboratorio di pasticceria a Chianciano Terme (città termale della provincia di Siena, terra di dolci ma quasi sempre derivati dalla tradizione medioevale). È qui che nasce la "Torta Chianciano" Marabissi che, anno dopo anno, è diventata un dolce iconico e identitario del chiancianese, lontano dalla tradizione dolciaria del senese. La ricetta originale è custodita dalla pasticceria Mirabissi, che la produce ormai da 75 anni. La torta di Chianciano, è molto particolare, perché racchiude tre dolci in uno, in una combinazione unica e originale. Si presenta come un involucri di pasta frolla rotondo e a cupola (come lo zuccotto). La superficie è decorata con rigature eseguite con i rebbi di una forchetta. All'interno, ci sono 3 dischi di Pan di Spagna bagnati con una bagna all'amaretto, intervallati e ricoperti di crema pasticcera. La parte di frolla è croccante al palato e l'interno è morbido e cremoso. L'insieme è molto caratteristico e difficilmente imitabile.

RISTORANTE



BERTON - MILANO

VIA MIKE BONGIORNO, 13 - MILANO

Tel: +39 02 67075801

Sito Web: www.ristoranteberton.com

Protagonista della scena gastronomica italiana, Andrea Berton ha portato un'atmosfera sofisticata nell'avveniristico quartiere di Porta Nuova a Milano. Il locale, che dal 2014 si fregia di una stella Michelin, è essenziale, luminoso e minimalista. Entrando, l'attenzione è guidata verso la cucina dotata di una vetrata da cui è possibile seguire il lavoro della brigata. Per i più curiosi è disponibile anche un tavolo dello chef. I coperti sono una trentina e garantiscono all'ospite spazio, privacy e un servizio tailor made. Ai fornelli le cifre stilistiche dello chef, tra i più noti dei "Marchesi boys", sono eleganza, rigore, solida tecnica, cura della materia prima, creatività e voglia di stupire. Tutte caratteristiche che si ritrovano in dessert da non perdere: l'uovo di yogurt e mango. È possibile scegliere tra tre menù ("Non Solo Brodo", "Porta Nuova" e "Tartufo Nero") o costruirsi una degustazione su misura. A pranzo, in questo avamposto della nuova Milano, Berton propone un business lunch di tre portate a 65 euro.

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: © WineNews

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 viticolum