

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 252 - Dal 2 al 8 Aprile 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 2 AL 8 APRILE 2023

*Monte Tondo*

*Villani Miglietta*

*Paltrinieri*

*Boscaini Carlo*

*Zýmē*

*Le Bèrne*

*Corteforte*

*Fattoria Selvapiana*

*Galardi*

*SalvaTerra*

*Duca di Salaparuta*

*Villa Canestrari*

*Le Macioche*

*Cantina Valpantena*

*Zoom: Rossa, Amaro Amara*

*Ristorante: Pizzeria Mater - Fiano Romano (RM)*





## MONTE TONDO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Tondo](#)

Proprietà: famiglia Magnabosco

Enologo: Nico Danesi

Monte Tondo è una realtà produttiva con una storia quasi quarantennale alle spalle, nota soprattutto per la sua vocazione bianchista, ma non mancano, nella sua offerta, declinata in un portafoglio etichette ricco e articolato, anche i rossi. 32 sono gli ettari vitati dell'azienda con sede a Monte Tondo di Soave (da cui si ricavano 200.000 bottiglie), distribuiti fra Soave e Monteforte d'Alpone e divisi tra alcuni significativi appezzamenti - Monte Tenda, Monte Foscarino e Monte Tondo - nella zona classica del Soave (allevati a Garganega e Trebbiano) e quelli di Campiano, dove sono coltivate le varietà classiche destinate ai vini della Valpolicella, con la zona di Caldiero ad ospitare i vitigni bordolesi e il Pinot Grigio, destinati ai vini fuori dalle due denominazioni principali. È dal 1985 che la dinastia Magnabosco conduce questa cantina, con Gino a dare il là alle vicende enoiche familiari. Oggi nella gestione aziendale ci sono anche i figli Luca, in cantina, e Marta a gestire invece la parte commerciale. L'Amarone della Valpolicella 2017, maturato in barrique per almeno 30 mesi, profuma di ciliegia matura e sotto spirito, frutta secca, tabacco e spezie. In bocca, il sorso diventa subito avvolgente ma non pesante, sviluppandosi con tannini morbidi e pieni e buona fragranza acida, fino ad un finale solido e ampio, con ritorni speziati e piacevoli note di mandorla e nocciola a rifinitura.

(fp)

## VILLANI MIGLIETTA

Salento Igt Vermentino White

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Villani Miglietta](#)

Proprietà: Camillo Villani Miglietta

Enologo: Marco Mascellani

L'azienda salentina Villani Miglietta, in attività dai primi del Novecento, è soprattutto nota per la sua produzione olearia, ma, nel recente passato, ha incrementato anche la propria presenza nel comparto enologico pugliese - sempre più affollato, articolato e competitivo - a partire dai suoi 10 ettari a vigneto (coltivati in prevalenza a Negroamaro, Malvasia, Vermentino e Primitivo) in conduzione biologica, grazie a Camillo Villani Miglietta, che oggi guida le sorti dell'azienda di famiglia e che ha voluto rilanciare questo ramo produttivo dell'impresa, storicamente destinato alla vendita di vino sfuso. Per adesso la produzione, in termini di bottiglie, ha numeri abbastanza confidenziali, ma Villani Miglietta intende svilupparne i quantitativi accanto, evidentemente, all'accrescimento qualitativo, che comunque parte già da una buona base. Porta un tocco esotico nel portafoglio etichette aziendale, il Vermentino White, ottenuto da un vitigno che non è certo uno dei protagonisti dello scenario varietale pugliese, ma che pure, con i suoi caratteri mediterranei, trova nella declinazione offerta dalla cantina con sede a Carmiano un'espressione interessante. Fiori gialli in quantità, susina, pera e una bella nota salina caratterizzano i profumi del 2021, mentre il palato è scandito da una gradevolissima beva, fresca, sapida e ben ritmata dall'acidità, terminando in un piacevole finale fruttato.

(are)

## PALTRINIERI

Doc Lambrusco di Sorbara Secco Frizzante Leclisse

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Agr. Paltrinieri Gianfranco](#)

Proprietà: Alberto e Barbara Paltrinieri

Enologo: Attilio Pagli e Leonardo Conti

«È come un'eclissi solare: tutti sappiamo cos'è, ma quando ti capita di vederla è sempre una sorpresa. Succede così anche con lui, una sorpresa che ogni anno si rinnova». Barbara e Alberto Paltrinieri descrivono così il loro Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc "Cru" Secco Frizzante, una piccola rivoluzione nel mondo Lambrusco: questo vino frizzante nasce dal solo mosto fiore, senza macerazione, con fermentazione alcolica e rifermentazione di almeno tre mesi, con metodo Martinotti. «Facciamo la prima fermentazione sul mosto depurato dalle impurità che normalmente ti ritrovi dopo la vendemmia dentro le vasche» raccontano Barbara e Alberto. Le uve arrivano dal vigneto più antico della famiglia Paltrinieri (il nonno Achille iniziò l'attività agricola nel 1926 nel cuore di Sorbara): la vigna del Cristo estesa per 15 ettari nella zona storica e più vocata di Sorbara, considerata un "cru". Siamo in quel lembo di terra tra i due fiumi Secchia e Panaro, nella provincia di Modena. L'etichetta è la riproduzione di un quadro che Alberto regalò a Barbara. Leclisse ha un colore rosa tenue, cipria, con un perlage molto fine e persistente. Al naso si alternano note di frutti rossi, agrumi, biancospino e fiori bianchi. Ha una bella freschezza. La sua grande acidità e la sua gradevole frizzantezza lo rendono adatto per accompagnare aperitivi, crostacei e pesce crudo ma anche salumi e un bel piatto di tortellini.

(Fiammetta Mussio)

## BOSCAINI CARLO

Docg Amarone della Valpolicella Classico S. Giorgio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Boscaini Carlo](#)

Proprietà: Carlo e Mario Boscaini

Enologo: Mario Boscaini, Giacomo Citron

L'Azienda con sede a Sant'Ambrogio di Valpolicella porta il nome del nonno Carlo Boscaini, arrivato alla veneranda età di 102 anni lavorando con passione e dedizione nei suoi vigneti e in cantina dal 1948, con il supporto del figlio Arturo Ernesto. Oggi, sono i nipoti Carlo e Mario a proseguire questa l'attività viti-enologica, aggiornando, evidentemente, le lavorazioni sia nei vigneti che in cantina (la cantina è stata completamente ripensata nella seconda metà degli anni Novanta del secolo scorso). I vigneti occupano una superficie di 14 ettari, mentre la produzione è costituita da una media di 60.000 bottiglie che pescano, tipologicamente, tra le denominazioni dell'areale veronese: Valpolicella, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso, Amarone (che, come da tradizione, è ottenuto da uve selezionate che non provengono da un singolo vigneto) e Recioto. L'Amarone Classico San Giorgio 2016, maturato in legno grande da un minimo di 24 ad un massimo di 30 mesi a seconda delle caratteristiche delle vendemmie, complice anche un'annata di grande respiro, possiede profumi intensi e fragranti di frutta rossa, con qualche lampo di confettura, erbe aromatiche, tabacco, spezie e un misurato tocco boisé ed affumicato. In bocca, il sorso è denso ma ben profilato, dallo sviluppo garbato nell'incrocio tra dolcezza del frutto e acidità, terminando con un finale arioso su ritorni fruttati e speziati.

(fp)



## ZYMÉ

Docg Amarone della Valpolicella Classico La Mattonara Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymé](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Nonostante siano passati quattordici anni dalla sua vendemmia, l'Amarone La Mattonara Riserva 2009 si presenta al naso ancora fresco e molto complesso. Se è il frutto maturo, appassito ma integro, a conquistare per primo l'attenzione, bastano pochi secondi perché si apra un mondo fatto di sentori floreali e balsamici, con tocchi di cacao, pepe ed erbe aromatiche come l'alloro e spezie come il cardamomo. Profondo e generoso il sorso perfettamente bilanciato tra la potenza del frutto e la consistente ma raffinata dote tannica, che lo allunga bene conquistando il palato e lasciandolo pulito e appagato. Zymé è la creatura enoica, nata nel 1999, di Celestino Gaspari, che - dopo una serie di esperienze molto significative in aziende di grande rilievo della Valpolicella - è diventato produttore in prima persona. La cantina - il cui nome richiama la parola del greco antico che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enoologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione - ha oggi una solida reputazione nel suo areale e conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Il portafoglio etichette ha il suo punto di forza, naturalmente, nei vini tradizionali della Valpolicella, ma non disdegna anche mirate digressioni bianchiste, spumanti e tagli bordolesi.

(are)

## LE BÈRNE

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Le Bèrne](#)

Proprietà: Andrea Natalini

Enologo: Paolo Vagaggini

Dal 1995 Le Bèrne è al 100% una piccola realtà vitivinicola (6 ettari a vigneto per una produzione di 40.000 bottiglie), grazie ad Andrea Natalini, figlio di Giuliano (che piantò i primi vigneti a metà degli anni Sessanta del secolo scorso, parte dei quali ancora in produzione) e di Ada (i suoi pici sono a dir poco di riferimento), con il giovane nipote Federico, fresco enologo dal piglio sperimentale, che oggi sta affacciandosi in azienda. Una cantina dallo squisito (in tutti i sensi) clima familiare, che ha saputo interpretare al meglio la sottozona di Cervognano, probabilmente la più pregiata della denominazione e, evidentemente, inclusa nel progetto "Pieve". Anticipando, peraltro, il suo percorso con l'uscita imminente del "Cervognano Alto" un vino ottenuto da un'unica porzione di vigneto, che promette una sua straordinaria unicità. Il tratto distintivo dei vini aziendali è la loro tessitura leggiadra e verticale che esce nelle annate più regolari ma che ha il merito di "difendere", in quelle più calde, il frutto da impreviste impennate di maturità. Una dote da rintracciare nelle scelte enologiche della famiglia Natalini, che hanno indirizzato lo stile dei loro Sangiovese verso un'articolazione raffinata e ben bilanciata. Ecco allora un Nobile 2020 che rimanda ai piccoli frutti rossi, a tocchi ferrosi e a lievi toni speziati, ad anticipare un sorso snello e dinamico, articolato e fragrante.

(fp)

## CORTEFORTE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Terre di San Zeno

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Corteforte](#)

Proprietà: Carlo Maria Cerutti

Enologo: Gian Maria Ciman

Passare dalla professione di avvocato a quella di vignaiolo. Gradualmente, certo, ma cedendo ad una passione che da parecchi lustri ormai bussava alla porta. È così che Carlo Maria Cerutti entra in possesso nel 1989 della struttura medievale di Corteforte (punto strategico della vallata di Fumane, in contrada Osan), reimpiantando i vigneti che circondano l'edificio e dedicandosi completamente a partire dal 2005. Tutta la produzione annuale si attesta intorno alle 40-45.000 bottiglie, derivate a partire da tre ettari di vigna suddivisi fra il vigneto Osan e il vigneto Bertarole, con piante allevate a pergola veronese fra i 150 e i 300 metri di altezza. Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, altre uve autoctone e qualche vitigno internazionale, confluiscono in una decina di etichette, fra cui l'Amarone Classico Terre di San Zeno. "A partire dal Basso Medioevo, le terre ora proprietà di Corteforte erano affidate all'Abbazia di San Zeno di Verona, così come molti altri territori del comune di Fumane, che non a caso ha come patrono S. Zeno, analogamente alla città di Verona": ecco l'origine del nome dato al primo Amarone della cantina; omaggio alle origini, partendo da una selezione delle migliori uve tradizionali della cantina. La 2018 profuma di confettura di ciliegie e viole, di vaniglia, con un piacevole tocco iodato, che torna al sorso, certamente dolce ma anche vivo, saporito e dal lungo finale sapido.

(ns)

## FATTORIA SELVAPIANA

Docg Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Fattoria Selvapiana](#)

Proprietà: Federico Giuntini Masseti

Enologo: Niccolò Giuntini Masseti, Franco Bernabei

Il Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale Riserva, uscito per la prima volta con l'annata 1979, continua ad interpretare il ruolo di vino simbolo della storica cantina con sede a Rufina. La versione 2020, maturata in barrique in prevalenza usate per 15 mesi, propone aromi fragranti di piccoli frutti rossi, erbe di campo con tocchi speziati e floreali a rifinitura. In bocca, il sorso è deciso e dinamico, dalla progressione articolata e dal finale ben profilato su toni ancora fruttati e speziati. La Fattoria Selvapiana è probabilmente l'azienda più intrigante della Rufina, a sua volta la più interessante delle sette sottozone che formano il Chianti. Attualmente conta su 60 ettari a vigneto, allevati fin dagli anni Novanta del secolo scorso a biologico, per una produzione di 220.000 bottiglie ed è in attività dal 1948 per opera della famiglia Giuntini, che continua a condurla ancora oggi sotto la direzione di Federico Giuntini, a cui si è unito nella gestione anche il figlio Niccolò. Qui si producono vini di grande carattere, interpreti rigorosi delle potenzialità del Sangiovese che in questo angolo di Toscana dimostra una personalità del tutto particolare. Le etichette aziendali sono, evidentemente, ottenute per la maggior parte a partire dal vitigno principale della Regione ma non mancano gli "sconfinamenti" su altre varietà come il Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Manseng.

(fp)



## GALARDI

Campania Igt Rosso Terra di Lavoro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Aglianico, Piediroso

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Galardi Società Agricola](#)

Proprietà: Arturo e Dora Celentano,

Francesco Catello, Maria Luisa Murena

Enologo: Riccardo Cotarella

Il Terra di Lavoro 2017, maturato per 12 mesi in barrique, propone un bel respiro olfattivo che rimanda alle more, alla ciliegia nera e al ginepro a cui seguono note balsamiche, tocchi di cacao amaro, grafite e spezie dolci. In bocca, il vino ha spessore, frutto e potenza, ben sostenuti da tanta freschezza e una dotazione tannica di tutto rispetto, che segna il suo sorso fino ad un finale lungo e scandito da un bel ritorno speziato. Il suo nome, come recita la retro etichetta rimanda a quello "della provincia dell'antico Regno delle Due Sicilie che comprendeva l'odierno territorio di Caserta". Un areale, quello dell'Alto Casertano, che deve proprio a questo vino la sua emersione tra i terroir d'elezione campani e che ha visto svilupparsi realtà altrettanto significative, come, per fare un paio di esempi, Villa Matilde e Cantine Moio. Oggi, l'azienda - 10 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 30.000 bottiglie - continua il suo percorso virtuoso, con l'aggiunta, recente, di un "fratello" al vino simbolo aziendale. Un'idea che già era balenata fin dall'inizio e che ha trovato finalmente la sua forma e la sua sostanza con il Terra di Rosso, Piediroso in purezza, uscito per la prima volta con l'annata 2017. La proprietà di Sessa Aurunca alleva esclusivamente la vite (lasciando una piccola produzione di olio), con impianti ad alta densità coltivati su suoli di origine vulcanica.

(are)

## SALVATERRA

Docg Amarone della Valpolicella Save the Land

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Covina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta SalvaTerra](#)

Proprietà: Società SalvaTerra

Enologo: Enrico Nicolis

Ha una scorrevolezza ispada e balsamica molto piacevole l'Amarone della Valpolicella Save the Land 2018 di SalvaTerra. Un vino che sa di piccoli frutti di bosco, di bucce di agrumi, di spezie dolci e di balsami marini; che scorre fresco in bocca, leggermente amaricante e di nuovo balsamico e fruttato in chiusura. Un vino che ha preso in parola il nome della cantina per dare origine (insieme all'omonimo Valpolicella Ripasso) ad una piccola linea di vini pensata interamente per misurare quanto si possa diminuire l'impatto ambientale della produzione di una bottiglia di vino. Non sono certo i primi (la corsa alla messa in pratica di buone prassi per salvaguardare il nostro eco-sistema è - per fortuna - ormai un percorso obbligato per qualsiasi realtà produttiva, che vive il proprio tempo con consapevolezza e responsabilità), ma il contributo di tutti è essenziale e SalvaTerra non si è tirata indietro: il vino è biologico, l'etichetta è di carta riciclata e riciclabile così come il vetro, mentre il tappo è una polimerizzazione della canna da zucchero, prodotto con impronta di carbonio pari a zero. Accanto a Save The Land c'è la storica linea SalvaTerra e la linea Campocroce (che unisce la produzione in Valpolicella orientale): circa 100.000 bottiglie che rappresentano la selezione di una produzione molto più ampia, confluita l'anno scorso nel gruppo commerciale Veraison, per acquisire competitività a livello mondiale.

(ns)

## DUCA DI SALAPARUTA

Doc Sicilia Nero d'Avola Duca Enrico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Cantine Duca di Salaparuta](#)

Proprietà: Illva Saronno Holding

Enologo: Barbara Tamburini, Salvatore

Tomasello, Francesco Micheli

Duca Enrico è stato il primo Nero d'Avola in purezza imbottigliato in Sicilia nel 1984, un progetto avanguardistico che ha dato espressione singola al vitigno più rappresentativo della Sicilia. Questo vino icona dell'enologia italiana è sfilato in passerella, assieme ad altre nove indimenticabili annate, in una verticale svoltasi presso la sede della Fis-Federazione italiana Sommelier al Rome Cavalieri Hilton. L'annata 2018 del Duca Enrico, l'ultima in commercio, conferma la complessità e l'eleganza che sono da sempre la cifra stilistica di questo nobile rosso che nasce solo da alcune selezionatissime vigne all'interno della Tenuta di Suor Marchesa. La 2018 "è stata un'annata equilibrata, con uve sane e mature che hanno dato vita a un grande vino", ha osservato l'enologa dello staff aziendale Barbara Tamburini. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino. Al naso si apre con note di amarena e lampone, seguite da cenni di vaniglia e di spezie, frutto del sapiente affinamento in barrique all'interno delle Cantine di Casteldaccia (in provincia di Palermo), mentre il palato è armonioso, con tannini vellutati e una grande persistenza aromatica. Duca Enrico 2018 è un vino vibrante, nitido, con una grande capacità di crescita tutta da scoprire. Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura. Da provare con la bistecca alla fiorentina!

(Cristina Latessa)

## VILLA CANESTRARI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Società Agricola Villa Canestrari](#)

Proprietà: Adriana Franchi, Francesco

Bonuzzi

Enologo: Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli

La storia di Villa Canestrari comincia nel lontano 1888, quando Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di alcuni vigneti nella Valle d'Illasi, si diploma alla regia scuola di enologia di Conegliano Veneto e comincia a mettere in bottiglia e a vendere i suoi vini. Gli eredi di Bonuzzi, nel 1992, si sono associati con l'Azienda Franchi, proprietaria della Villa Canestrari, dando origine all'assetto aziendale come lo conosciamo oggi e disegnando una svolta significativa sul piano produttivo a questa realtà vitivinicola. I vigneti, che occupano una superficie di 19 ettari divisa in quattro poderi - Tenuta Lanoli, Tenuta Casaletti, il Brolo e la tenuta Sande - sono situati tutti nella zona collinare ad est di Verona e cioè nella Valle d'Illasi (areale significativo e che sta emergendo con slancio, specie nel recente passato), tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi, dai terreni alluvionale-calcarei, tendenzialmente ghiaiosi, a substrato vulcanico o da falda di detriti marini. L'Amarone della Valpolicella 2018 possiede colore rosso rubino trasparente e brillante, con lievi sfumature aranciate. Al naso si passa dai fiori appassiti alla frutta rossa matura e in confettura, dalle erbe aromatiche al tabacco e alle spezie. In bocca, lo sviluppo del sorso è articolato e continuo, segnato da tannini ben integrati al frutto, terminando in un finale saporito e caldo, dai ritorni speziati.

(fp)



## LE MACIOCHE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Macioche](#)

Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica

Cotarella

Enologo: Pier Paolo Chiasso

Le Macioche (il cui nome rimanda all'antico termine "macioca", che indica la radice del corbezzolo, albero molto diffuso nei boschi della zona), è realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985 e successivamente passata nelle mani di Riccardo Calieri, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato. Dal 2017, è entrata nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda tra Lazio ed Umbria fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, guidata oggi dalle loro figlie: le cuquine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che con questa proprietà hanno aggiunto decisamente una perla alla loro già ottima impresa vitivinicola. Gli ettari vitati sono 3, per una produzione di 18.000 bottiglie. Le vigne sono distribuite su quattro vigneti impiantati negli anni 'Ottanta del secolo scorso e concentrati nell'areale di Sant'Antimo, quadrante meridionale di Montalcino. Un piccolo ma prezioso patrimonio di vigneti che, storicamente, ha originato sempre Sangiovese generosi, ben leggibili e mai banali. Il Brunello di Montalcino 2018 è olfattivamente elegante e dal bagaglio aromatico fruttato e speziato di grande finezza, con note di erbe balsamiche e tabacco su base minerale, che rimanda alla grafite. In bocca, il vino ha potenza ed equilibrio, con l'acidità a dettare una bella progressione gustativa resa ancora più piacevole da un apporto tannico vellutato e un bel frutto succoso.

(are)

## CANTINA VALPANTENA

Docg Amarone della Valpolicella Torre del Falasco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantina Valpantena Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Michele Peroni

Una tendenza non solo del mondo del vino quella della concentrazione produttiva, che genera veri e propri colossi imprenditoriali. Come nel caso della Cantina Valpantena che fa parte del Gruppo vitivinicolo cooperativo "Cantine di Verona" fondendosi con la Cantina Colli Morenici e la Cantina di Custoza. Si tratta di una realtà dal peso significativo nata recentemente (2021) e che poggia su 65 milioni di euro di fatturato e un potenziale di 300.000 quintali di uva. Cantina Valpantena è da 65 anni la cantina del territorio veronese per antonomasia e questa valenza è ancora più sottolineata dal progetto "Cantine di Verona". Cantina Valpantena nasce, infatti, nel 1958 dall'iniziativa di alcuni viticoltori della zona, consolidandosi in un'associazione cooperativa che ha attirato a sé quasi interamente la produzione del territorio. Oggi, questo progetto è articolato su un ampio portafoglio etichette con cinque brand principali: "Cantina Valpantena", "Cantina di Custoza", "Cantina Colli Morenici", "Valpantena Wines" e "Brolo dei Giusti". L'Amarone Torre del Falasco 2018, maturato in legno piccolo per 18 mesi, profuma di prugna e ciliegia mature, tocchi di erbe aromatiche rimandi tostati su base speziata. In bocca, il sorso è ampio e ben scandito da tannini tendenzialmente dolci, buona fragranza acida e ritorni piacevolmente fruttati che si ritrovano anche nel finale dal tocco aromatico balsamico.

(fp)

## ZOOM



## ROSSA, AMARO AMARA

CONTRADA SAN MARTINO - MISTERBIANCO (CT)

Tel: +39 095 622023

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

L'Amaro Amara nasce selezionando le migliori scorze di Arancia Rossa di Sicilia Igp, che l'azienda Rossa, di proprietà di Edoardo Strano e situata a Misterbianco nel catanese, produce nei propri aranceti senza l'uso di sostanze chimiche, rinnovando la tradizione agricola siciliana e rilanciando la coltivazione degli aranceti. Le scorze vengono sottoposte ad infusione multipla, ripetuta 7 volte, con alcool e erbe spontanee dell'Etna, a cui viene aggiunta l'acqua delle sorgenti del Vulcano. Un liquore che rappresenta a dir poco la quintessenza della Sicilia, declinata in uno dei suoi molteplici ed inarrivabili frutti, interpretato con tocco innovativo. Il risultato di questa produzione squisitamente artigianale è un liquore dalla forte identità, che racchiude intensi profumi di agrumi e zagara. Oltre ad Amara, Rossa produce Amara Bark (che nasce dall'incontro tra la corteccia degli alberi di Arancia Rossa di Sicilia Igp e un infuso di erbe spontanee dell'Etna) e una marmellata ottenuta sempre da arance rosse di Sicilia.

## RISTORANTE



## PIZZERIA MATER

VIA PIER PAOLO PASOLINI - FIANO ROMANO (RM)

Tel: +39 0765 480785

Sito Web: [www.mater.bio](http://www.mater.bio)

Mater, la pizzeria di Amalia Costantini a Fiano Romano, dopo aver conquistato numerosi riconoscimenti, ha ormai puntato sulla pizza gourmet a degustazione. Amalia Costantini e il suo Mater nasce nel 2015 come pizzeria a tutto tondo, partendo dal lievito madre e dalla pianificazione, emergendo con una pizza napoletana rivisitata: un'idratazione maggiore ma con una cottura a temperature più basse, farina "Molasalsa" di grani antichi molisani (coltivati senza aratura) con poco glutine ma tanto crunch, anche nell'alveolo prorompente. Materie prime di altissima qualità, dal fiordilatte di Scialanga di Fiano alle verdure locali di Fiano e Capena o quelle "a metro zero" dell'orto familiare, arricchiscono pizze classiche e creative come la Sauris - tartufo, guanciale di Sauris affumicato e pomodorino caramellato o la Martina - capocollo di Martina Franca Romanelli, burrata di Andria e olive taggiasche o la Margherita Fresca, pomodoro, fiordilatte di Scialanga, riduzione di basilico e fiordilatte a crudo.



# 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: © Villani Miglietta

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*