

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 253 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 APRILE 2023

Secondo Marco
Tenute Stefàno
Lavagnoli
Stefano Amerighi
Brigaldara
Basile
Elvio Cagno
Corte Sant'Alda
Corte Figaretto
La Torre
Vignai da Duline
Vecchia Cantina
Tornesi
Talestri

Zoom: Tito Speck, Speck Cotto

Ristorante: Trussardi by Giancarlo Perbellini - Milano





SECONDO MARCO

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 14.500

Prezzo allo scaffale: € 73,00

Azienda: [Secondo Marco Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Lo stile di Marco Speri si sente anche nella versione 2015 del suo Amarone, vino di rara eleganza e complessità sin dall'approccio olfattivo fatto di frutti di bosco rossi maturi, sottobosco mediterraneo, violette candite, cioccolato, agrumi, grafite e spezie. In bocca ha i muscoli ma non li mostra preferendo esibire una elegante e tonica silhouette fruttata ben sottolineata da una fresca e sapida acidità, completata da tannini morbidi e sapientemente estratti per un finale fresco e balsamico di lunghissima persistenza. Nel 2008 Marco Speri decideva, con il supporto del padre Benedetto (uno dei fondatori della cantina Speri Viticoltori, dove anche Marco ha affinato la sua esperienza), di avviare il suo progetto enologico personale a Fumane, nel cuore della Valpolicella. Un'azienda che si è fatta conoscere da subito, proponendo una viticoltura attenta e una gestione enologica altrettanto accurata, che vede in cantina la presenza dell'acciaio, del cemento e del legno, per vini costruiti per durare nel tempo e dalla cifra stilistica non priva di rimandi alla tradizione. Si tratta di etichette che trovano nella ricerca della tensione e della finezza il loro tratto distintivo, rappresentando uno degli esempi più convincenti del "nuovo corso" dei vini del veronese. L'estensione dei terreni coltivati a vigneto è di 17 ettari in biologico, da cui si ottengono complessivamente 85.000 bottiglie.

(are)

TENUTE STEFÀNO

Salento Igt Negroamaro Tacco Rosa

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: Tenute Stefàno

Proprietà: Dario Stefàno

Enologo: Riccardo Cotarella, Vincenzo

Campanella

Tacco Rosa è un vino rosato pugliese prodotto da uve Negroamaro, frutto della passione per la sua terra dell'ex-senatore Dario Stefàno, da cinque anni produttore vitivinicolo nell'areale di Cellino San Marco (BR), all'interno della DOC del Negroamaro. Tacco Rosa 2022, degustato nella sua quarta annata produttiva sotto la regia di Riccardo Cotarella - che sin dall'inizio ha collaborato nell'avventura vitivinicola di Stefàno - offre fragranze olfattive più forti e coinvolgenti rispetto alle precedenti edizioni "che derivano da una vendemmia ottimale - spiega Stefàno - e anche dall'affinamento della gestione del vino in cui siamo di anno in anno impegnati con Cotarella". Quella del vignaiolo Stefàno è una missione culturale, "per raccontare le nostre tradizioni e la nostra identità". E con il suo rosato Tacco Rosa, nome che riflette il colore del vino e il territorio di produzione sul Tacco d'Italia, ci riesce perfettamente. Tacco Rosa si presenta nel calice con un colore seducente, sul rosa delicato con sfumature leggermente aranciate. Al naso è intenso con sentori floreali e fruttati, mette in evidenza note di mela verde e uva spina. Assaggio succoso e fresco, di notevole piacevolezza e persistenza. È un vino conviviale, che sta in bocca benissimo, ottimo con il crudo di mare e la frittura di paranza. E nella primavera 2024, ha annunciato Stefàno, arriveranno le bollicine di negroamaro in purezza.

(Cristina Latessa)

LAVAGNOLI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Famiglia Lavagnoli](#)

Proprietà: famiglia Lavagnoli

Enologo: Lorenzo Caramazza

Floresale e piccoli frutti rossi in caramella, una lieve nota di pietra focaia e la freschezza dell'elicriso sono i profumi che accolgono il naso di chi si avvicina all'Amarone della Valpolicella 2018, annata equilibrata, non troppo calda, né troppo piovosa, che però ha sperimentato un autunno caldo. Queste ultime temperature sopra la media hanno inciso sull'appassimento, intensificandone l'effetto e il conseguente grado alcolico, ma non si percepisce nella versione di Lavagnoli, che si distende con grazia in bocca, morbido e dolce all'esordio, sapido sulla lingua e balsamico in chiusura. Le uve dell'Amarone della famiglia Lavagnoli - Miriam, Carlo, Andrea e Alberto - vengono scelte fra le migliori di ogni annata da 10 ettari di vigna, di cui 6 di proprietà, dove coltivano i tipici vitigni rossi locali, Cabernet, Merlot, Garganega e Malvasia. La storia dei vini della cantina è recente, ma le generazioni precedenti erano contadine, legate alla mezzadria della Valsquaranto (piccola valle stretta della denominazione che gode di ottime escursioni termiche): negli anni Novanta Carlo e Miriam riescono a riscattare i terreni e grazie alla passione e agli studi di enologia del figlio Andrea, decidono di tentare il salto di vignaioli. Lo fanno nel 2015, battezzati da due grandinate che costano loro l'80% della produzione; cosa che non li scoraggia e dà loro ancora più tenacia nel percorrere la propria strada.

(ns)

STEFANO AMERIGHI

Doc Cortona Syrah

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 29.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Amerighi Stefano](#)

Vignaiolo in Cortona

Proprietà: Stefano Amerighi

Enologo: Stefano Amerighi

A ventitré anni della costituzione del Consorzio Doc Orcia, sinonimo di Syrah toscano, i vini dell'areale, in un percorso per quanto ancora non pienamente compiuto, stanno oggi abbandonando i facili schematismi stilistici fondati su mode enologiche ormai logore, aprendosi ad un'interpretazione della varietà del Rodano più libera e consapevole. Il merito è da ascrivere a Stefano Amerighi, oggi, tra l'altro, presidente del Consorzio, che ha portato una decisa ventata di dinamismo tra le colline che circondano la Valdichiana, imponendo una prospettiva altra nella considerazione della zona. Dal 2002, Amerighi è emerso, sì, grazie ad una filosofia produttiva all'insegna della biodinamica, ma soprattutto attraverso una appassionata ricerca delle radici più intime di quel vitigno (non così facile da coltivare e soprattutto da vinificare). Il risultato sono vini di grande cesello e dall'accentuata personalità, lontani, per l'appunto, dal cliché che prevede per i Syrah l'essere banalmente dei rossi ad alta concentrazione, sorretti dal legno e dagli aromi di pepe. Ecco allora un Cortona Syrah 2020 che, affrontando un'annata non facile, riesce ad esprimere nei suoi aromi erbe aromatiche, dai tocchi mediterranei, piccoli frutti rossi maturi, spezie e un lontano rimando alla castagna. In bocca, il sorso è ben profilato in una bella amalgama tra dolcezza e sapidità, con il finale che torna sui mirtili.

(fp)



BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Case Vecie

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Azienda Agricola Brigidara](#)

Proprietà: famiglia Cesari

Enologo: Marco Furia, Enrico Nicolis

Situata a San Floriano, non lontano da San Pietro in Cariano, Brigidara è una realtà vitivinicola dalla lunga storia enoica, iniziata nel 1928. L'azienda è sempre stata di proprietà della famiglia Cesari ed attualmente è gestita da Stefano Cesari. La sua estensione coltivata a vigneto è di 47 ettari a vigneto (suddivisi negli appezzamenti principali di Brigidara, Case Vecie, Cavolo e Marcellise), da cui si ricavano in media complessivamente 350.000 bottiglie, distribuite tra le classiche denominazioni del veronese. Accanto a Stefano 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, proponendo sia etichette dai tratti sottili ed agili che vini più potenti e solidi. L'Amarone Case Vecie 2011, ottenuto dall'omonimo Cru situato nel comune di Grezzana e maturato due anni in legno piccolo e due anni in legno grande, possiede profumi intensi e sfaccettati da cui emerge nitida la ciliegia nera, ma anche succo di more e mirtilli maturi, piacevoli note di erbe aromatiche, liquirizia, incenso, cacao, cannella ed altre spezie. Ricco di personalità, solido e muscoloso, ma bilanciato dalla ancora vibrante dotazione tannica, il sorso di gran bella tensione e lunghezza per un finale segnato da un ritorno fruttato e balsamico che lo alleggerisce ed allunga.

(are)

BASILE

Doc Montecucco Sangiovese Cartacanta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Basile Società Agricola](#)

Proprietà: Giovan Battista Basile

Enologo: Maurizio Seattini

Il Montecucco Sangiovese Cartacanta 2019 - maturato in legno grande e tonneau nuovi e di secondo passaggio per 12 mesi - possiede profumi che richiamano i fiori rossi, l'alloro e la terra, con tocchi speziati a rifinitura. Polposo e fragrante il sorso, che si sviluppa contrastato e con buona dinamica, tannini sapidi e un finale ampio e dai ritorni fruttati. Fondata dalla famiglia Basile nel 1999, la cantina, situata nel podere Monte Mario, è condotta da Giovan Battista Basile, attualmente presidente della maremmana Doc Montecucco. Si tratta di una piccola ma agguerrita realtà - 8 ettari di vigneto a biologico per 50.000 bottiglie di produzione complessiva - un po' il "marchio di fabbrica" della struttura produttiva della denominazione ai confini di Montalcino. Un'azienda che ha saputo conquistare una meritata rinomanza soprattutto grazie ai suoi Sangiovese, offerti in una serie di declinazioni dalla solida affidabilità qualitativa e dal profilo stilistico interprete fedele dei terreni sciolti e galestroso di Cinigiano, in un certo senso la "capitale" del Montecucco. Quest'ultimo, specie nel recente passato, dimostrando di poter dire la sua nel competitivo panorama enoico toscano. Niente segreti nella realizzazione delle etichette aziendali, solo rigoroso lavoro in vigna, a partire dalla scelta biologica, e operazioni enologiche essenziali, con anche i vini bianchi capaci di buone performance.

(fp)

ELVIO COGNO

Doc Langhe Nascetta del Comune di Novello Anas-Cëtta®

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nascetta

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Elvio Cogno](#)

Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore

Enologo: Valter Fissore

Con l'Anas-Cëtta, vino storico di Novello, Elvio Cogno ha restituito la memoria delle Langhe a Millennial e Generazione Z. L'azienda agricola produce i grandi vini delle Langhe proprio sui quindici ettari di vigneti di proprietà a Novello, uno degli undici comuni in provincia di Cuneo in cui è consentita la produzione di Barolo Docg. La cantina, che segue la visione del fondatore di territorialità, sostenibilità ed eccellenza enoica attraverso una vinificazione tradizionale che assecondi i tempi, vanta quattro tipologie di Barolo. Citata già nella seconda metà dell'Ottocento, l'azienda piemontese ha deciso di riportare in vita la Nascetta, vitigno autoctono del territorio rimasto a lungo all'ombra dei grandi rossi piemontesi, con una micro-produzione già nel 1994. E da lì il percorso è stato in ascesa. I grappoli sono raccolti nella vigna di Novello, a 350 metri di altezza. Una volta portate in cantina, le uve vengono vinificate in parte in acciaio (70%) e in parte (30%) in botte di rovere di Slavonia. L'Anas-Cëtta è un bianco, Langhe Doc, la cui sapidità ricorda i vitigni di ambienti caldi, persino mediterranei. Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, a naso presenta un bouquet intenso con profumi di erbe aromatiche, agrumi e fiori di campo. Al palato si avvertono note di miele acacia, salvia e rosmarino. La sapidità e la mineralità rinfrescano il sorso e assicurano una lunga persistenza.

CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone della Valpolicella Val**zzane

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 66,00

Azienda: [Corte Sant'Alda Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

Una vita spesa tra i vigneti a partire dal 1985 quella di Marinella Camerani, che pionieristicamente è passata nella coltivazione dei suoi vigneti prima al biologico e poi al biodinamico in un percorso virtuoso tutto all'insegna del rapporto uomo/vigneto - mentre in cantina a fare compagnia all'acciaio e al cemento ci sono botti grandi di rovere, ciliegio e castagno e anfore di terracotta) - regalando al Veneto enoico una serie di etichette di bella e affascinante personalità. Oggi Corte Sant'Alda, con sede a Mezzane di Sotto, conta su una ventina di ettari - coltivati in prevalenza con le varietà locali Corvina, Rondinella, Molinara e Corvinone - per una produzione media di oltre 100.000 bottiglie e in azienda è arrivata a dare manforte anche la figlia di Marinella, Federica, con cui è partito il progetto "Adalia" (ad affiancare Podere Castagnè guidato da Simon Staffler): una serie di etichette, ricavate da 4 ettari di vigneto ad hoc, dall'impostazione stilistica più immediata rispetto a quella consueta di Corte Sant'Alda, non rinunciando però ad articolazione e carattere. L'Amarone Val**zzane 2016, ottenuto dalle uve dei vigneti Roraro, Valletta, Bosco, Prà Alto e Retratto in Val Mezzane, profuma di confettura di frutti di bosco, cioccolato e spezie. In bocca, il sorso è robusto e di notevole volume, ma scandito da fragranza e sapidità, terminando in un finale compatto e dai richiami balsamici.

(fp)



CORTE FIGARETTO

Docg Amarone della Valpolicella
Valpantena Brolo del Figaretto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Corte Figaretto](#)

Proprietà: Mauro Bustaggi

Enologo: Mauro Bustaggi, Paolo Grigolli

L'Amarone della Valpolicella Valpantena Brolo del Figaretto 2018, maturato in legno per 24 mesi, profuma di frutta rossa matura, cioccolato, erbe aromatiche e spezie. In bocca, il suo sviluppo è denso e articolato, dal profilo tannico risolto e dal finale ampio su ritorni fruttati e una bella nota balsamica di chiusura. Tra Poiano e Quinto, nel veronese, la famiglia Bustaggi, Mauro, la moglie Patrizia ed oggi anche con il contributo della figlia Sofia, ha iniziato il proprio progetto enologico nel 1986. Corte Figaretto è un'azienda agricola a conduzione familiare nel cuore della Valpantena, che potremmo definire come la vera e propria sottozona della Valpolicella, poiché in possesso di caratteristiche pedoclimatiche peculiari, anche se in tempi ancora recenti non goda, inspiegabilmente, di una adeguata considerazione. Al clima essenzialmente mediterraneo, caratterizzato da ridotte precipitazioni, si aggiungono le brezze provenienti dai vicini Monti Lessini. Queste, d'estate, stemperano la calura diurna, garantendo un'ampia escursione termica tra il giorno e la notte e permettendo così alle uve di giungere a maturazioni meno intense che nel resto della Valpolicella, conferendo ai vini di questo areale un'inconfondibile personalità. I vigneti, 20 ettari, sono coltivati ad altezza che variano tra i 150 e i 300 metri, mentre in cantina gli affinamenti sono effettuati in legno di varia misura.

(fp)

LA TORRE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola La Torre](#)

Proprietà: Luigi Anania

Enologo: Luigi Anania

Tradizione e territorialità sono il timbro del Brunello di Montalcino 2018 dai profumi intensi di frutti di rovo, fiori di campo, erbe aromatiche, spezie e macchia mediterranea. Lineare e di gradevolissima beva il sorso, ben definito da tannini fitti, vitali ed eleganti, che risulta sapido e ben bilanciato tra frutto ed acidità. Di buona lunghezza il finale balsamico. La Torre si trova nei pressi di Sant'Angelo in Colle, nella zona sud del quadrante della denominazione di Montalcino. Il primo Brunello aziendale è stato ottenuto dall'annata del 1982, immesso nel mercato nel 1987, undici anni dopo l'acquisto del podere. La superficie vitata si estende per 5,6 ettari e poggia su terreni calcareo-galestroso ad altezza media di 400 metri sul livello del mare, rappresentando in modo paradigmatico il "taglio" delle realtà produttive di Montalcino di piccola dimensione, essenziali a sostenere l'articolato mondo del rosso toscano ad oggi dalle super-performance commerciali in tutti i mercati. Accanto ai vini a denominazione, assoluti protagonisti, l'azienda affianca anche una piccola produzione ad Igt con l'Ampelio, a base di Alicante, Sangiovese e Ciliegio. La filosofia produttiva dell'azienda condotta dall'agronomo Luigi Anania è tendenzialmente tradizionale con affinamenti in legno grande, ma con l'uso mirato anche di rovere medio e barrique, disegnando uno stile sobrio e dal tocco consapevole.

(are)

VIGNAI DA DULINE

Doc Friuli Venezia Giulia Morus Alba

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia Istriana, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.782

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Vignai da Duline](#)

Proprietà: Lorenzo Mocchiutti e

Federica Magrini

Enologo: Lorenzo Mocchiutti

Camminare fra le centenarie e sessagenarie vigne di Ronco Pitotti è sempre una profonda emozione. Entrare nei terrazzamenti viticoli risalenti al XVI secolo circondati da bosco e prati, mentre ascolti il ciarlare degli uccelli e percepisci la vita pulsare, è una magia. I custodi di questo ecosistema sono Lorenzo Mocchiutti e la moglie Federica Magrini, ovvero i Vignai da Duline. "Chio-ma integrale", come viene scherzosamente chiamato Lorenzo, un po' per le sue fluenti chiome, un po' perché è un fautore di non cimare le vigne (anche un suo vino, una Malvasia Istriana, si chiama così) mi scorta verso un luogo sacro. Qui hanno piantato una piramide rovesciata che è una scultura, ma anche un altare, per celebrare un rito: assaggiare nella natura il loro Morus Alba. Il duo oltre ad avere in affitto questo storico vigneto a Manzano, si prende cura da circa 25 anni della proprietà del bisnonno Mocchiutti a La Duline, quattro ettari con vigne che risalgono al 1908. Mi ha sempre colpito il loro profondo rispetto verso la terra e la vitalità del suolo, che passa anche attraverso il biologico vero, e che si sostanzia in una filosofia di vita che non è uno slogan ma connessione autentica con la viticoltura. Morus Alba 2020 distilla il territorio: unisce la Malvasia Istriana de La Duline (60%) al Sauvignon di Ronco Pitotti in un connubio di profumi aromatici, di tensione vibrante, eleganza e pura espressività.

(Alessandra Piubello)

VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: prevalentemente Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € n. d.

Azienda: [Società Agricola Cooperativa](#)

[Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di così produttori

Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Il Nobile di Montepulciano 2020 (assaggiato in anteprima a Febbraio) ha un profilo olfattivo fragrante dal rigoglioso fruttato e dai tocchi di erba di campo, sottobosco e spezie. In bocca prevale la piacevolezza di beva, con un sorso solido e ben profilato, dai tannini misurati e un finale ampio che rimanda ancora ai frutti rossi. La cantina sociale di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano 1.000 ettari di vigneti in prevalenza a biologico, per una produzione complessiva di 7.000.000 di bottiglie, distribuite su quattro linee di etichette principali: "Vecchia Cantina", "Cantina del Redi", "Poggio Stella" e "Astorre Noti". L'attuale presidente è Andrea Rossi, ex sindaco di Montepulciano e Presidente del Consorzio del Nobile. Il che la dice lunga sul peso di questa realtà produttiva nell'areale. Recente la completa ristrutturazione dell'assetto e della guida tecnica aziendale, in vista di un rilancio deciso dei vini della cooperativa, che fa il paio con l'attivismo del Consorzio del Vino Nobile, impegnato, a sua volta, nel progetto "Pieve". La composizione territoriale del bacino vigneti è articolata, abbracciando due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia, con il Nobile di Montepulciano (di cui la Vecchia Cantina rappresenta quasi la metà dell'intera produzione) a recitare il ruolo di protagonista.

(fp)



TORNESI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.400

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tornesi](#)

Proprietà: famiglia Tornesi

Enologo: Paolo Vagaggini

Non manca certo il tipico timbro montalcinese a questo vino dal naso variegato e persistente dove si inseguono sensazioni fruttate e floreali, ma anche sottobosco bagnato, camino e note iodate. In bocca si snoda bene mettendo in evidenza un bel frutto e una bella struttura nervosa e ficcante ben indirizzata da una ricca e matura dotazione tannica. L'azienda della famiglia Tornesi, che conduce a biologico un ricchissimo frutteto e 5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 25.000 bottiglie, ruota attorno ai suoi terreni nel poggio Le Benducce e a Castelnuovo dell'Abate e fa parte della folta schiera di aziende familiari e artigianali che popolano lo scenario di Montalcino, caratterizzata da una produzione all'insegna della tradizione sia nell'allevamento del vigneto che nelle pratiche di cantina. La sua storia comincia nel 1967 quando Gino Tornesi iscrive le sue vigne a Brunello, diventando uno dei primi soci del Consorzio, come produttore ma non come imbottigliatore. Sarà infatti suo figlio Maurizio a iniziare l'attività produttiva e commerciale a tutto tondo, nel 1993 con la prima produzione di Rosso di Montalcino e nel 1998 con il Brunello, vendemmia 1993. Accanto alle classiche etichette Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino, e Brunello Riserva, il Brunello selezione Benducce 570, l'Igt Le Benducce (da uve Sangiovese) e il bianco Brezza Divino (da uve Trebbiano e Malvasia).

(are)



TALESTRI

Docg Amarone della Valpolicella Passione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà consentite

Bottiglie prodotte: 3.200

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Agricola Le Tre Talestri](#)

Proprietà: famiglia Marcato

Enologo: Enrico Nicolis

L'Amarone della Valpolicella Passione 2015, ottenuto da un'annata felice a queste latitudini, matura in tonneau e barrique per 4 anni. I suoi profumi rimandano alla ciliegia sotto spirito, alla liquirizia e alle erbe aromatiche, con tocchi di cioccolato e pepe su base balsamica e tostata. In bocca, il sorso è ricco e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo avvolgente e continuo e dal finale intenso e ben profilato, dove riemergono accenti fruttati e balsamici. L'azienda condotta dalle sorelle Anna, Lisa e Francesca Marcato (con l'affettuosa supervisione di papà Francesco, che ha passato 30 anni a produrre Soave e Durello) è una giovane realtà della Valpolicella che, con l'acquisizione nel 2008 di 10 ettari a vigneto su terreni basaltici di origine vulcanica particolari della zona, produce in proprio, dal 2015, i classici vini delle denominazioni veronesi: Amarone, Valpolicella e Valpolicella Ripasso, più i Metodo Classico "Istinto" e "Ambizione" (Pas Dosé). Una cantina, dunque, tutta al femminile, il cui nome, Talestri, rimanda non casualmente a quello della regina delle Amazzoni a simboleggiare forza e coraggio. L'azienda si trova nei pressi di San Briceo a 160 metri di altezza sul livello del mare e l'impostazione stilistica dei suoi prodotti ha un taglio moderno, con i legni piccoli a guidare prevalentemente gli affinamenti accanto agli appassimenti, solida pratica tradizionale dell'areale.

(fp)

ZOOM



TITO SPECK, SPECK COTTO

VIA POZZE DI SOPRA, 2 - DAIANO (TN)

Tel: +39 0462 342244

Sito Web: www.titospeck.it

Tito Braitto, maestro macellaio e fondatore dell'azienda di famiglia Maso dello Speck Tito con sede a Daiano, in provincia di Trento, è noto da sempre in Val di Fiemme per i suoi speck, salami, würstel e carni. Oggi i prodotti di Tito Speck, offerti nelle linee "Tradizionale" (ottenuti con metodo classico) e "Riserva" (a lunga stagionatura), vengono venduti in oltre 10 punti vendita Tito Speck in Trentino e in Alto Adige, rappresentando un solido ancoraggio alle radici gastronomiche più intime di questa terra. Tra le varie specialità offerte da Tito Speck, lo speck cotto è senz'altro una delle più gustose. Si tratta di una carne legata ad un'antica tradizione tirolese, ottenuta da cosce di suino di prima scelta, lentamente salate, leggermente affumicate e successivamente cotte al vapore. Il Maso dello Speck è anche ristorante e si trova non lontano da Cavalese. Protagoniste sono, evidentemente, le carni dell'allevamento aziendale, declinate nei piatti della tradizione culinaria trentina più rigorosa.

RISTORANTE



TRUSSARDI BY GIANCARLO PERBELLINI

PIAZZA DELLA SCALA, 5 - MILANO

Tel: +39 02 80688201

Sito Web: www.trussardi.com

Moda, arte, cultura, enogastronomia, memoria e respiro della City contemporanea. Tutto questo si fonde a Palazzo Trussardi, il flagship store della maison del Levriero che sorge proprio accanto al Teatro alla Scala di Milano. Qui lo scorso autunno ha riaperto lo spazio ristorativo con l'arrivo di Giancarlo Perbellini. Lo chef, che vanta due stelle Michelin (con Casa Perbellini di Verona), ha ripensato sia la proposta del Café Trussardi al piano terra per la prima colazione, un aperitivo prima dell'opera o una pausa pranzo di gusto, sia gli spazi al primo piano dedicati a percorsi di degustazione più articolati (è disponibile anche una saletta privata). Al Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini gli ospiti possono scegliere tra un menù Degustazione, con cinque portate iconiche dello chef (tra cui i "Crostacei e molluschi alla russa"), il menù "Xmilano", che reinterpreta quattro simboli della città, compresa "la Milanese cotta e cruda" dove si coniugano due diverse tecniche di cottura e la "Cassœula Oggi", e il menù alla carta.



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 viticoltura