

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 254 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 APRILE 2023

Masseria Torricella

Patrizia Cencioni

Masi

Casa E. di Mirafiore

Damilano

Tenuta San Leonardo

Siddùra

Frascole

Animaetnea

Sandrone

Castello La Leccia

Berlucchi

Valdipiatta

Anna Maria Abbona

Zoom: Pastificio di Martino, Pasta di Gragnano

Ristorante: Acanto - Milano



MASSERIA TORRICELLA

Puglia Igp Verdeca Gemma

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdeca

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Masseria Torricella](#)

Proprietà: Giuseppe Consoli

Enologo: Marco Mascellani

Masseria Torricella si trova nelle Murge meridionali nella Valle d'Itria, a quattro chilometri da Alberobello e si affaccia sul "Canale di Pirro", una vallata di origine carsica ed oggi cuore del Parco Regionale di Barento. Si tratta di una realtà formata da tre Masserie (Torricella, Muriano e Nispoli), che si estendono su una superficie totale di 150 ettari. All'attività principale, quella dell'ospitalità agrituristica, si affiancano anche l'allevamento, l'olivicoltura e la viticoltura. Il portafoglio etichette, come sovente accade per le aziende pugliesi, è piuttosto ricco con il minimo comune denominatore rappresentato dai vitigni di antica coltivazione. Ci sono un Rosato (Aurora da uve Primitivo), uno Spumante (anch'esso rosato e da uve Primitivo), tre vini rossi (Monte del Vento da uve Primitivo), Nispoli (da uve Cabernet Sauvignon) e Il Sapiete (uvaggio a base di Primitivo e Cabernet Sauvignon) e tre vini bianchi Incipit (da uve Minutolo), Brezza (da uve Verdeca) e Gemma (sempre da uve Verdeca). Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, è la versione 2021 ed effettua una maturazione in tonneau. Possiede naso dalle belle sfumature erbacee che rimandano alle erbe aromatiche e balsamiche, alla frutta a polpa bianca e a note saline. L'impatto al palato è fresco e sapido, di buona ampiezza e persistenza aromatica, terminando in un finale in cui fanno breccia sul frutto fresche note citriche.

(are)



PATRIZIA CENCIONI

Docg Brunello di Montalcino Ofelio

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.066

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Patrizia Cencioni](#)

Proprietà: Patrizia Cencioni

Enologo: Valentina Ciarla

Il Brunello di Montalcino Ofelio 2018, ottenuto in un'annata non priva di criticità a queste latitudini, esce dall'assaggio con buona autorevolezza. Maturato per 40 mesi in legno grande, possiede profumi ben profilati che passano da un rigoglioso fruttato a tratti più fragranti che rimandano alle erbe aromatiche con tocchi agrumati e cenni affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso è tonico, con l'acidità a dettare il ritmo del suo sviluppo che risulta contrastato e profondo, terminando con una decisa nota balsamica. La piccola realtà produttiva di Patrizia Cencioni, all'inizio del Nuovo Millennio, rappresentava una delle migliori firme tra le "nuove" aziende di quell'epoca. I tratti stilistici erano ben centrati sull'equilibrio e l'essenzialità, tracciando un percorso, in quegli anni, poco battuto. Successivamente, i vini si sono un po' appesantiti ma oggi, anche grazie ad un ripensamento della guida tecnica di cantina, stanno ritrovando i loro caratteri originari insieme ad una confortante continuità. L'azienda, che si trova ad un passo da Montalcino arrivando da San Quirico d'Orcia, conta su 9 ettari a vigneto, che guardano verso il quadrante sud-est della denominazione e produce 35.000 bottiglie. Patrizia Cencioni la guida dal 1989, anno della sua fondazione, dopo aver ripreso i fili del lavoro di suo nonno Giuseppe Cencioni, uno dei fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino.

(fp)



MASI

Verona Igt Rosso Fresco di Masi

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Corvina, Merlot

Bottiglie prodotte: 140.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

Fresco di Masi Rosso Verona Igt è un vino dalla lavorazione essenziale, con una fresca acidità e immediate note di frutta fresca, dalla melagrana al ribes fino alla ciliegia. Ottenuto da uve biologiche, Merlot e Corvina in proporzione variabile a seconda dell'annata, il Fresco di Masi Rosso è parte del nuovo progetto all'insegna della sostenibilità di Masi Agricola, azienda veneta che ha appena festeggiato le 250 vendemmie e le sette generazioni della famiglia fondatrice, i Boscaini, succedute al vertice del gruppo. Le due etichette dall'anima green, Fresco di Masi Rosso e il suo gemello Fresco di Masi Bianco, nascono dalla volontà di un ritorno alle origini, sia nella produzione "per sottrazione", ovvero minimizzando l'intervento dell'uomo sulla natura, sia nel packaging che vuole essere 100% sostenibile. Le uve di Fresco di Masi Rosso sono raccolte nelle ore più fresche del giorno e subito vinificate, senza appassimento né passaggio in legno, ma solo con i lieviti propri dell'uva, decantati e non filtrati. Quanto alla confezione, la nuova "Bottiglia Masi", frutto della collaborazione dell'azienda con il designer Piero Lissoni e Verallia, è trasparente e leggera (pesa un terzo in meno delle bottiglie di vini di uguale posizionamento) e si presenta con un collo accentuato che, come spiega Raffaele Boscaini direttore marketing di Masi, "enfaticizza il suono, il caratteristico 'gluglu' durante la versata".



CASA E. DI MIRAFIORI

Docg Barolo Paialgallo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Casa di](#)

[E. Mirafiori & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Il Barolo Paialgallo 2019 è ottenuto dalle uve del Cru omonimo situato sulle colline che sovrastano Barolo ed inizia la sua maturazione in barrique, dove sosta per 12 mesi. Al termine di questo periodo il vino viene travasato in legno grande, dove prosegue l'affinamento per un ulteriore anno. I suoi profumi alternano ai rimandi alla ciliegia e alla prugna tocchi speziati e balsamici. In bocca, il sorso è polposo e tendenzialmente morbido con l'acidità ad amplificare le sensazioni di freschezza nel lungo finale. Fu Emanuele Alberto Guerrieri conte di Mirafiori, figlio del primo Re d'Italia, a fondare la Casa E. di Mirafiori nel 1878, con i suoi tenimenti in Barolo e Fontanafredda. Una nobile figura di imprenditore contadino, che si dedicò al vino con un approccio moderno e che - parallelamente all'impegno enologico - spese molte energie per la comunità dei suoi dipendenti. Nel 1900, dopo la morte del suo fondatore, Casa E. di Mirafiori raggiunge la massima espansione commerciale, ma sotto la gestione del figlio Gastone le cose cominciarono a incrinarsi, fino alla sua scomparsa definitiva nel 1931. Nel 2008, il marchio e l'azienda sono stati riportati ai fasti di un tempo da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, all'interno del progetto enologico che poggia anche su Fontanafredda e Borgogno. I vigneti si estendono per 25 ettari e si trovano nei comuni di Serralunga d'Alba, Fontanafredda e Barolo.

(fp)



DAMILANO

Docg Barolo Lecinquevigne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Damilano

Enologo: Alessandro Bonelli

L'attività della cantina inizia nel 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a produrre le prime bottiglie. La proprietà passò poi al genero Giacomo Damilano. La quarta generazione, composta da Paolo, Guido e Mario Damilano è oggi alla guida dell'azienda, rinnovando stile e immagine della casa e spostando in avanti l'asse della qualità, con un apporto di modernità, rappresentato, soprattutto, dall'uso del legno piccolo in fase di affinamento. L'azienda può contare su un patrimonio viticolo di 53 ettari a vigneti, per una produzione che sta in media sulle 350.000 bottiglie annue. E se la parte da leone è giocata dal Barolo (l'azienda possiede parcelle di vigneto nei Cru Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste e Raviole, oltre che a Barolo, Grinzane Cavour, Novello e Monforte d'Alba, il cui Barolo 2019 ha appena debuttato), anche il resto dell'articolata gamma delle etichette possiede costanza qualitativa. Il Barolo Lecinquevigne nasce dall'assemblaggio delle uve di alcune delle zone più vocate dell'areale: Barolo, Grinzane Cavour, Monforte e Novello. La versione 2019 possiede profumi che spaziano su più fronti: da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato, cacao e radici. Le note balsamiche sono accompagnate da tocchi affumicati e al palato il vino offre un sorso morbido e uno sviluppo compatto, che accompagna un finale lungo e ampio.

(fp)



TENUTA SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso San Leonardo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Carmenère, Merlot

Bottiglie prodotte: 54.800

Prezzo allo scaffale: € 94,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola San Leonardo](#)

Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini

Tenuta San Leonardo da tre secoli è la residenza dei Marchesi Guerrieri Gonzaga, che ne sono appassionati custodi. Trecento ettari, di cui 30 di vigneti a conduzione biologica, protetti dalle montagne trentine meridionali che fanno argine ai freddi venti nordici e accolgono le temperate brezze del Lago di Garda. La zona presenta terreni calcareo argillosi, ben drenati e ricchi di ciottoli e sabbie. In questo straordinario terroir, trovano dimora Cabernet Sauvignon, Carmenère e Merlot, le uve dedicate alla produzione del San Leonardo, vino simbolo della tenuta, un classico taglio bordolese di aristocratica eleganza e straordinaria longevità. La nuova annata del San Leonardo, la 2018, è stata presentata a Palazzo Taverna a Roma con l'etichetta artistica destinata a 999 bottiglie numerate creata da Simone Berti, realizzatore anche di un libro d'artista in 120 copie numerate, sulla scia del progetto "Arte a San Leonardo" fortemente voluto da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga. Il San Leonardo 2018 presenta nel bicchiere un colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Ha una bella complessità olfattiva in cui risaltano piccoli frutti di bosco ma anche accenni di sottobosco ed erbe aromatiche. Al gusto risalta il suo equilibrio con tannini fitti e ben integrati, la struttura è composta e vivace con un finale in crescendo. A tavola è perfetto da abbinare a stufati, brasati, arrosti e selvaggina.

(Cristina Latessa)



SIDDÙRA

Colli del Limbara Igt Rosso Tiroso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 4.800

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener

Enologo: Dino Dini

Il Tiroso 2017, maturato per 10 mesi in barrique, è un rosso che sposta sulla sperimentazione l'asse aziendale di Siddùra. Si tratta di un taglio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, di ampio respiro. Un vino capace di unire un sorso bilanciato alla generosità mediterranea, le sensazioni tostate a quelle varietali. Aromi di frutta rossa e nera, dunque, ma anche toni più delicati di fiori e menta e richiami boisé, che spaziano dal tabacco alle spezie. Potenza e intensità, in bocca, ma anche tensione e sapore, in un gioco ben riuscito. I Colli del Limbara rappresentano una delle più importanti aree vitivinicole della Sardegna e si estende sulle province di Sassari e Olbia-Tempio (oggi Città metropolitana di Sassari e Nord-Est Sardegna). Le vigne di Siddùra sono disposte ad un'altitudine media di 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente sabbiosi. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 37. La cantina gallurese attualmente produce 200.000 bottiglie che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca anche la sperimentazione, come nel caso del vino oggetto del nostro assaggio o, per passare al piano tecnico, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. Da poco è arrivato in azienda il nuovo direttore tecnico, Mattia Piludu, che insieme all'enologo Dino Dini e all'agronomo Luca Vitaletti, accompagnerà questa realtà nelle nuove sfide.

(fp)



FRASCOLE

Docg Chianti Rufina

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Frascole Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Lippi e Santoni

Enologo: Cosimo Lippi

L'avventura enologica di Elisa Santoni ed Enrico Lippi comincia nel 1992 (ed oggi a dare continuità all'azienda troviamo anche il figlio Cosimo). Siamo non lontani da Dicomano, dove termina la valle del Mugello ed inizia la Valdisieve, in un luogo che sta a 400 metri sul livello del mare (ma alcuni appezzamenti aziendali si trovano anche più in alto) al centro del Chianti Rufina. Un piccolo borgo medioevale, il podere Vico, che troneggia sulla collina di Frascale, ospitando la cantina e un agriturismo. Dal 1998 è stata scelta la pratica biologica per i vigneti (e gli ulivi) che occupano 16 ettari e da cui si ricavano 65.000 bottiglie, lavorate in cantina con essenzialità e misura tra cemento e legni di varia misura. Qui si producono vini di bella personalità, legati ai tratti tradizionali della zona ed ottenuti, nel caso delle etichette più importanti, dai vitigni di antica coltivazione Sangiovese, Canaiolo e Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca, pur non mancando anche "sconfinamenti" sul Merlot, sul Sauvignon, sul Traminer e, soprattutto e più di recente, sul Pinot Nero. Il Chianti Rufina 2021, maturato in tonneau e cemento per 12 mesi, profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco, terra e grafite, con leggeri richiami affumicati. In bocca, il sorso è agile, succoso e vivace, dai tannini sapori e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale gustoso dai rimandi agrumati.

(fp)



ANIMAETNEA

Doc Etna Bianco Animalucente

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Carricante, Minnella

Bottiglie prodotte: 954

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola Moretti Alberto](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Il nuovo brand "Animaetnea" consolida il progetto iniziato sull'Etna dalla famiglia Moretti Cuseri - già presente in Sicilia con Feudo Maccari acquisito sul finire degli anni Novanta del secolo scorso - che, attraverso Contrada Santo Spirito posta tra Randazzo e Passopisciaro, ha esordito sul mercato con i suoi primi vini nel 2020. Sulle pendici dell'Etna, ad oggi, gli ettari coltivati a vigneto sono 12 e seguono un trend in costante crescita che vede molte aziende dell'isola e non solo, trovare come loro "naturale" espansione proprio i terreni intorno al Vulcano, a testimonianza del forte appeal di questo angolo di Trinacria. Lo sviluppo del progetto etneo accompagna anche un cambio nella compagine tecnica aziendale, che, dal 2022, ha visto l'arrivo di Emiliano Falsini, enologo consulente artefice non secondario del successo dei vini del Vulcano, firmando molte delle etichette più acclamate dell'areale. Blend a base di Carricante e Minnella maturato per 6 mesi in acciaio, l'Etna Bianco Animalucente 2021 profuma di ginestra, agrumi canditi e tocchi di pietra focaia. In bocca, il sorso è generoso dall'attacco morbido e dallo sviluppo continuo e ben profilato, che si esaurisce in un finale dai richiami ancora agrumati. La famiglia Moretti Cuseri, dalle solide radici toscane, alla "casa madre" Tenuta Sette Ponti situata nell'aretino, affianca anche la bolgherese Orma e la maremmana Poggio ai Lupi.

(fp)



SANDRONE

Docg Barolo Le Vigne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Società Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: famiglia Sandrone

Enologo: Luca Sandrone

A Barolo definiscono il 2019 un'annata straordinaria: lungo ed umido inverno, caldo tardivo dopo la fioritura delle vigne, piogge intermittenti estive, autunno caldo con notti rinfrescanti. La grandinata che ci fu a settembre non toccò le vigne della famiglia Sandrone, che quindi riuscì a portare a casa uve in forma smagliante da tutti i 4 appezzamenti con cui compongono Le Vigne, seguendo l'antica tradizione di assemblaggio langarola. Fermentato spontaneamente, il Barolo Le Vigne 2019 ha bisogno ancora di tempo per esprimersi al meglio: oggi ha un carattere estremamente balsamico, che concede spazio alle note fruttate e di fiori appassiti solo in un secondo momento, insieme alle spezie dolci. Anche il sorso porta con sé le stesse caratteristiche, con un'aderenza tannica decisa e una buona sapidità, che si diffonde soprattutto in chiusura. Le Vigne è uno dei 6 vini che produce la cantina (3 Barolo e poi un Nebbiolo, una Barbera e un Dolcetto, tutti d'Alba) e ognuno ha una storia peculiare da raccontare. Perché Luciano Sandrone - fondatore della cantina con la moglie nel 1978 e mancato pochi mesi fa - ha improntato l'attività fin da subito secondo una filosofia di produzione accorta, impegnata, gioiosa e lungimirante. Partendo da un garage e una vigna (il Cannubi Boschis, oggi Barolo Aleste), per arrivare a 27 ettari a vigneto gestiti dalla figlia Barbara, il fratello Luca e i nipoti Alessia e Stefano.

(ns)



CASTELLO LA LECCIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Bruciagna

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Castello La Leccia](#)

Proprietà: Rolf Sonderegger

Enologo: Paolo Salvi, Simone Randelli

Ottenuto dalle uve dal vigneto omonimo, situato a cinquecento metri sul livello del mare su suoli in prevalenza argillosi e sabbiosi, il Chianti Classico Gran Selezione Bruciagna 2018 matura per 24 mesi in legno grande e barrique. Pulito e fine al naso etereo nelle espressioni balsamiche si fa più intenso sul frutto rosso e le spezie. Il sorso è agile e fresco, appena sapido, ha una buona persistenza e un bel tessuto tannico, congedandosi con un finale lungo e persistente. Il Castello La Leccia ed il suo borgo vennero acquistati nel 1920 dalla famiglia Daddi. Dopo un lungo e attento restauro, Francesco Daddi con il prezioso contributo dell'Architetto Alessandro Loni Coppè, nel 2012 ha riportato il Castello all'antico splendore. Mentre, nel 2018, il testimone è passato alla famiglia svizzera Sonderegger, che oggi guida l'azienda. Siamo nella sottozona di Castellina in Chianti e i vigneti aziendali, 15 ettari, sono coltivati in biologico in cinque diversi appezzamenti intorno al nucleo centrale del Castello, ad altitudini che variano dai 300 ai 500 metri sul livello del mare. I ceppi sono piantati su terreni argillosi e calcarei e le varietà allevate sono in prevalenza Sangiovese, Malvasia Nera e Syrah. In vigna, la conduzione è ridotta all'osso, a fare il paio con una gestione delle vinificazioni essenziali, con fermentazioni in acciaio e affinamenti in cemento e legni di varia misura.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature
Blanc de Blancs '61

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi & C.](#)

Proprietà: Cristina, Arturo e Paolo Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani

Ottenuto dalle uve Chardonnay coltivate nel vigneto aziendale di Arzelle, il Franciacorta Nature Blanc de Blancs '61 (dove il "61" rimanda alla storia più intima della Maison) viene maturato per 6 mesi in barrique e successiva sosta sui suoi lieviti per almeno 5 anni. La versione 2015 profuma di canfora e glicine, pesca, liquirizia e pan brioche. In bocca, il sorso è ampio e rinfrescato da una buona fragranza acida a rendere sviluppo e finale persistente. Storico marchio franciacortino, Berlucchi - 535 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione che supera i 4.000.000 di bottiglie - vanta una valenza significativa per il successo di tutto un territorio. Le sue vicende cominciano agli inizi degli anni Cinquanta del secolo scorso, quando Guido Berlucchi, insieme all'enologo Franco Ziliani e al suo collega Giorgio Lanciani, produssero in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente che, per la prima volta, portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e dava una vera svolta alla spumantistica tricolore. L'azienda con sede a Borgonovo di Corte Franca possiede anche su una tenuta, Caccia al Piano, fuori dalla Lombardia, situata nell'areale bolgherese, che conta su 23 ettari vitati.

(fp)



VALDIPIATTA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Tenuta Valdiplatta](#)

Proprietà: Giulio e Miriam Caporali

Enologo: Eric Boissenot, Mauro Monicchi

Acquistata alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso da Giulio Caporali, la Tenuta Valdiplatta - che conta oggi su 23 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie (lavorate in cantina con misura anche negli affinamenti effettuati in legno di varia misura) e che dovrebbe giovare della futura Uga "Cerialina" secondo il progetto Pievi del Consorzio - ha saputo nel corso della sua ormai più che trentennale attività dare ai suoi prodotti uno stile chiaramente definito e una non banale personalità, attraversando con coerenza un percorso di ricerca della qualità con pochi eguali a Montepulciano. Oggi la gamma dei vini ha davvero acquistato una fisionomia precisa e ben leggibile, anche sotto l'impulso di Miriam la figlia di Giulio che cura in prima persona le sorti dell'azienda di famiglia. Nel segno della continuità storica e stilistica, ci mancherebbe, ma anche con la consapevolezza di dover alzare sempre più l'asticella della qualità, obiettivo che trova la sua realizzazione in vini dallo stile identitario, fatto di finezza ed eleganza più che di concentrazione e rotondità. Il Nobile di Montepulciano 2020 possiede profumi definiti di piccoli frutti rossi e sottobosco con leggeri rimandi speziati. In bocca, il vino si distende con misura e sapore, offrendo tannini precisi e buona fragranza acida, che accresce un finale ben articolato e dai rimandi fruttati.

(fp)



ANNA MARIA ABBONA

Docg Barolo del Comune di Castiglione Falletto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agr. Abbona Anna Maria](#)

Proprietà: Anna Maria Abbona, Franco Schellino

Enologo: G. Barbero, L. Schellino

C'è in questa famiglia una sorta di tradizione nello scegliere strade lontane per poi tornare alle origini. Successe ad Anna Maria Abbona, che si discostò dall'azienda di famiglia per fare la grafica pubblicitaria, tornando a vigna e cantina quando se ne rischiò la vendita (in un periodo storico difficilissimo del vino italiano, legato allo scandalo del metanolo). È quindi successo anche a suo figlio Lorenzo, cuoco di professione, che di fronte ad un bivio, imboccò la strada di casa. Un percorso simile ha riguardato Federico, fratello di Lorenzo, richiamato dalla natura mentre frequentava la facoltà di economia e commercio. Stiamo parlando di una famiglia intera che ha scelto con cognizione di causa, che la campagna è ciò che li rende più felici; e che con i piedi ben saldi nella contemporaneità, affronta le sfide attuali, conscia che il mondo del vino - e l'agricoltura tutta - deve evolvere per affrontare il cambiamento climatico e la scarsità di risorse. Anna Maria Abbona e suo marito Franco Schellino dal 1995 (e oggi insieme ai figli) gestiscono così - e con fiducia e attaccamento al territorio - una cantina che conta su 20 ettari di vigna e una produzione media annua di 100.000 bottiglie, fra cui due etichette di Barolo. Il Castiglione Falletto 2016 è materico: balsami boschivi e frutta rossa in confettura si legano alla vaniglia, delineando un sorso caldo, pieno e deciso, che chiude su note di ciliegia.

(ns)

ZOOM



PASTIFICIO DI MARTINO, PASTA DI GRAGNANO

VIA CASTELLAMMARE, 82 - GRAGNANO (NA)

Tel: +39 081 8018211

Sito Web: www.pastadimartino.it

Il Pastificio Di Martino di Gragnano nasce nel 1912 grazie a Giuseppe Di Martino. Sul finire della Seconda Guerra Mondiale Giuseppe Di Martino introdusse in azienda due dei suoi sei figli: Giovanni e Gaetano, che intensificarono la commercializzazione della pasta prodotta dalla famiglia. Distrutto nel 1980 dal terremoto, il Pastificio rinacque nel 1983. Forti di oltre cento anni di esperienza, oggi Giuseppe e Giovanna Di Martino, pastai di terza generazione, portano avanti la vocazione di famiglia, improntata ai valori di qualità, artigianalità, innovazione, valorizzazione del territorio e della sua cultura, esportando i loro prodotti in tutto il mondo. La Pasta di Gragnano è ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale e, dal 2013, è stata riconosciuta come indicazione geografica protetta. Fino al XVII secolo era un alimento poco diffuso ma, a seguito della carestia che colpì il Regno di Napoli, divenne fondamentale grazie alle sue qualità nutritive.

RISTORANTE



ACANTO ALL'HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 17 - MILANO

Tel: +39 02 62302026

Sito Web: www.dorchestercollection.com

Acanto, il ristorante dell'Hotel Principe di Savoia di Milano (cinque stelle lussuoso della Dorchester Collection), è il luogo ideale dove rilassarsi prima o dopo un viaggio o dove organizzare un appuntamento di lavoro di classe. Il locale, aperto nel 2006 e con un ingresso indipendente rispetto all'hotel, si presenta luminoso con grandi spazi, un trionfo di marmi e velluti su cui dominano lampadari di vetri di Murano e grandi specchi. Un ristorante dall'eleganza opulenta e ovattata che rinvia all'atmosfera dei Grand Hotel di primo Novecento presenti nell'area a una fermata di metropolitana dalla Stazione Centrale. Ai fornelli lo chef Alessandro Buffolino reinterpreta i grandi classici della cucina italiana con tecniche innovative come si può apprezzare con "l'uovo Bio cremoso con spuma di stracciatella e tuberi croccanti" e con la "sfera ai mirtilli, cassis e violette". Chef sommelier è Mara Vicelli. Non mancano menù degustazione (anche ad hoc), oltreché il brunch della domenica accompagnato da musica dal vivo.



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: © Berlucchi

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.**

