

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 257 - Dal 7 al 13 Maggio 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 7 AL 13 MAGGIO 2023

*La Spinetta*

*Girland*

*Caprera*

*Lunadoro*

*Giacomo Fenocchio*

*Letrari*

*Val delle Rose*

*Librandi*

*Casali Viticoltori*

*Veuve Clicquot*

*Campàro*

*Tenuta Casadei*

*LEVII*

*Fratelli Giacosa*

*Zoom: Il Forte, Vermouth di Torino*

*Ristorante: Forkette - Verona*

1947

1945

1943

1942

1937

1934

1932

1929

1928

1926

1923

1921

1920

1919

1915

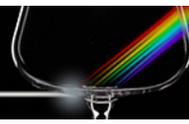
1911

1906

1904

1900

1899



## LA SPINETTA

Docg Barolo Vürsù Campè

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)

Proprietà: Giancarlo, Giorgio e Bruno Rivetti

Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

Prodotto per la prima volta con l'annata 2000, il Barolo Vürsù Campè è ottenuto dalle uve del vigneto Campè nella sottozona di Grinzane Cavour ed effettua la fermentazione malolattica in legno, dove, successivamente riposa per 24 mesi. La versione 2019 possiede profumi dominati dal frutto, con note dolci e speziate che si uniscono a cenni di tabacco e cacao. Sapido, pieno e spesso il sorso, dal congedo articolato e persistente. 100 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie sono i numeri di La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico nel Piemonte enoico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. Anche oggi, in un'epoca in cui quel tipo di approccio sembra aver perso la sua spinta propulsiva, Giorgio Rivetti continua, con apprezzabile caparbietà, a perseverare nella sua idea di come fare un vino in Langa, partendo però, ed è questo l'elemento assolutamente meritorio, da una rigorosa cura dei vigneti, che continua ad essere un esempio per tutti. La gamma delle etichette aziendali spazia tra le denominazioni più importanti di Langa, ma l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile è sbarcata anche sui Colli Tortonesi, non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola.

(fp)

## GIRLAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Flora Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

Fermentato in legno, dove svolge parzialmente anche la malolattica e, successivamente, maturato in legno grande per 12 mesi e per sei in acciaio, il Pinot Bianco Flora Riserva 2020 profuma di frutta bianca matura con tocchi rinfrescanti di ananas e lievi incursioni speziate ed affumicate. In bocca, il sorso è pieno e ritmato, fragrante nei suoi rimandi agrumati che caratterizzano anche un finale persistente e deciso. Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Giralan - che ha la sua sede operativa in uno storico maso del Cinquecento - è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano. Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dai 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere.

(fp)

## CAPRERA

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Sotto il Ceraso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 1.250

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Caprera](#)

Proprietà: Luca P. Virgilio, Alfonso Morelli

Enologo: Fabio Felicioni

Siamo a Pietranico, tra Maiella e Gran Sasso, nell'entroterra abruzzese: dalla cantina del 2021 scendiamo con la guida di Virgilio nelle ripide vigne, vegliate dal monte La Queglia. Un paradiso naturale con boschi, uliveti e seminativi. Luca Paolo Virgilio racconta la sua storia con un brillo negli occhi, mentre il vento soffia forte. La sua epifania arriva con un bicchiere di vino siciliano. Dopo la laurea in Scienze Politiche, coinvolge l'amico di una vita, Alfonso Morelli, a cercare la terra per il loro nuovo inizio. Quando arrivano in questo luogo intimo e selvaggio, tra il silenzio della natura incontaminata, scatta l'incantesimo. Nel 2014 cominciano a piantare vigne in un terreno vergine, intraprendendo subito la strada del biologico, scelta consapevole. In totale hanno circa 3,5 ettari vitati su 22 totali, suddivisi in due appezzamenti, entrambi sui 400 metri d'altitudine, poco lontani ma con caratteristiche differenti: su suoli calcareo-argillosi con presenza di marne azzurre a Caprera, fortemente argillosi a Feudo, dove un laghetto riverbera la luce del sole. Da una vigna di 90 anni su suoli sabbiosi e sassosi a Capecrano, a 390 metri, giunge questo cerasuolo di montagna, frutto di un'amicizia con un appassionato viticoltore. Ceraso di nome e di fatto, dal tipico colore ciliegia. Colpisce per il frutto luminoso, vivido, a tratti introverso. Succoso e ben strutturato, invoglia alla beva.

(Alessandra Piubello)

## LUNADORO

Docg Nobile di Montepulciano Pagliareto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Società Agricola Lunadoro](#)

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Carlo Filippi, Marco Delli

Lunadoro si estende per 60 ettari nelle vicinanze di Valiano, una delle "Pievi", ovvero la declinazione poliziana delle Unità Geografiche Aggiuntive secondo il progetto del Consorzio del Nobile di Montepulciano. Di questi, 12 sono coltivati a vigneto, per una produzione media di 75.000 bottiglie. Questa piccola realtà poliziana fa parte del gigante elvetico Schenk Italian Wineries, che produce oltre 50 milioni di bottiglie di media all'anno. Un volume produttivo che arriva dalla Cantina di Ora in Alto Adige (l'altra azienda vitivinicola che abbraccia l'intera filiera come quella toscana), a cui si aggiungono soprattutto una miriade di marchi espressione praticamente di ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte. I vini di Lunadoro si offrono con uno stile dal piglio contemporaneo dove vinificazioni ed invecchiamenti hanno come obiettivo una ricerca della massima maturità del frutto e un apporto non secondario dei legni di affinamento. Il risultato sono etichette dalla cifra moderna e non prive di una particolare attenzione verso l'intensità aromatica e il volume gustativo. Come nel caso del Nobile Pagliareto 2020 dal rigoglioso fruttato maturo a dominare il suo profilo olfattivo con il supporto di abbondanti rimandi alla vaniglia e al cioccolato. Anche in bocca il vino si dimostra soprattutto generoso, con un sorso largo e pieno, avvolgente e dal finale serrato ancora sulle spezie.

(fp)



## GIACOMO FENOCCHIO

Docg Barolo Villero

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agr. Giacomo Fenocchio](#)

Proprietà: Claudio e Albino Fenocchio

Enologo: staff tecnico aziendale

Maturato per 30 mesi in legno grande, il Barolo Villero 2019 esprime con buona definizione le doti del Cru da cui è ottenuto, proponendo uno sviluppo aromatico dai toni caldi e di frutta scura, a cui si aggiungono tocchi balsamici e lievi speziature. In bocca, il sorso è ben profilato, tendenzialmente ampio, rotondo e succoso, dal finale tonico ancora su lampi balsamici e fruttati. La famiglia Fenocchio di Monforte ha intrapreso con decisione il suo virtuoso percorso enoico nel 1989 con Claudio Fenocchio, che ne ha perfezionato la specializzazione, dopo che il padre Giacomo ne aveva sviluppato l'attività vitivinicola a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, conferendo prevalentemente le uve a terzi. Oggi, i vini che escono da questa realtà - 16 ettari a vigneto, che comprendono oltre al Cru Bussia (in possesso dei Fenocchio dal 1972), anche parcelle a Cannubi, a Villero e a Castellero, per una produzione di 95.000 bottiglie - sono tra quelli che conservano maggiormente una cifra stilistica coerente ed autentica, di stampo nettamente tradizionale, costituita da macerazioni lunghe (anche 90 giorni) e affinamenti solo in legno grande, senza accelerazioni o forzature di sorta. Una cantina capace di tenere insieme il nuovo e tutto quanto di buono la storia ha lasciato in eredità, con vini che, soprattutto nel recente passato, si sono imposti nel variegato e competitivo scenario del Barolo.

(fp)

## LETRARI

Doc Trento Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Letrari Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Letrari

Enologo: Lucia Letrari

Fa parte della linea classica questo rosato di Letrari, linea che comprende uno Chardonnay in purezza e tre blend di Chardonnay e Pinot Nero, declinati nella versione Dosaggio Zero, Brut e Brut Rosé. L'affinamento sui lieviti è di 18-24 mesi e il colore rosa tenue deriva in considerevole parte dal salasso di Pinot Nero messo in macerazione sulle bucce nella cantina a Rovereto. Le uve provengono dai diversi vigneti aziendali - 16 ettari totali sparsi lungo la Vallagarina - e ogni anno la composizione per ogni etichetta classica dipende dall'andamento dell'annata e dal polso di Lucia Letrari e i suoi collaboratori nel "leggere" e comprendere quei filari. L'edizione di Brut Rosé assaggiata sa di piccoli frutti rossi e di rovi di bosco, adolciti dalla crema chantilly e dalla mora in caramella; in bocca il sorso si diffonde con una sferzata sapida, dopo l'ingresso cremoso e agrumato. Un vino semplice ma non evanescente, vinificato in sole vasche d'acciaio, a differenza delle riserve aziendali (6 in tutto), che non solo affinano più a lungo sui lieviti (anche fino a 10 anni) ma che in parte maturano anche in legno. Per quanto ormai particolarmente nota per le bollicine prodotte (di cui fu peraltro pioniera grazie alle intuizioni di Leonello Letrari), la famiglia trentina fu anche fra le prime a creare un uvaggio bordolese in Italia: lo storico Maso Lodron, nato nel 1976 insieme all'azienda e capace di lunghi invecchiamenti.

(ns)

## VAL DELLE ROSE

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese e altre

varietà complementari

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Enologo: Miriam Bracali

Il marchio Cecchi, che porta con sé 130 anni di storia, è una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura) e in Maremma, appunto, con Val delle Rose. Una serie di realtà produttive che la collocano tra le imprese più significative dell'enologia nazionale e che hanno segnato un processo, ormai conclamato, di affiancamento alla storica attività di imbottigliatore dell'azienda con sede a Castellina Scalo. È nel 1996 che Cecchi acquista l'azienda Val delle Rose, allora composta da 25 ettari a vigneto, in località Poggio la Mozza nel cuore del Morellino di Scansano. L'azienda fu sottoposta ad interventi profondi, il più importante dei quali è stato la realizzazione di una moderna cantina, ad accompagnare un ampliamento della superficie vitata, oggi estesa su 100 ettari e prevalentemente coltivata sia con varietà internazionali che con Sangiovese, Ciliegiole e Vermentino. Tra i vini di punta aziendali c'è senz'altro il Morellino di Scansano, che passa un breve periodo di maturazione in barrique (5 mesi). Nella versione 2022 al naso, prevale una base aromatica fruttata con qualche tocco speziato. Il sorso è saporito, godibile ed immediatamente beverino, congedandosi con un finale ricco ed ancora sul frutto.

(fp)

## LIBRANDI

Calabria Igt Rosso Megonio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Magliocco

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Librandi oggi conta su 232 ettari di vigneto coltivati a biologico e le bottiglie in media ogni anno sono 2.200.000. Numeri importanti che segnalano il peso di questa realtà, sottolineando un salto quantitativo per nulla disarmonico con la qualità delle etichette aziendali, saldamente fra le migliori della Calabria. Già perché Librandi è senz'altro il marchio che ha maggiormente influito sulla crescita enoica del lembo estremo del sud Italia continentale, riportandolo, per così dire, ai fasti della sua storia antica. Un'operazione iniziata nel 1993, che ha dato i suoi risultati più importanti a partire dalla seconda metà del Nuovo Millennio. Il Megonio, ottenuto dal vitigno di antica coltivazione Magliocco, è vino che trasuda della storia enoica della Calabria. Il Magliocco è una varietà presente, ma in piccole percentuali, in gran parte dei vigneti più vecchi della Regione, dove era utilizzato come complementare del più produttivo Gaglioppo. Meritoria quindi l'operazione di preservazione effettuata dalla cantina Librandi, peraltro non nuova ad iniziative del genere nel nome del completo recupero della tradizione enologica calabrese. La versione 2020, affinata per 12 mesi in barrique, profuma di ciliegie e mirtilli maturi, con accenti speziati e tocchi affumicati. In bocca, il vino è caldo ed avvolgente, dal sorso morbido, succoso e continuo, che si congeda con una bella nota quasi ferrosa.

(fp)



## CASALI VITICULTORI

Dop Lambrusco Reggiano Secco Pra di Bosso

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino  
Bottiglie prodotte: 205.000  
Prezzo allo scaffale: € 8,00  
Azienda: [Casali Viticoltori](#)  
Proprietà: cooperativa di soci produttori  
Enologo: Davide Carnevali

Casali Viticoltori è la più antica realtà vitivinicola reggiana. La sua storia ha inizio agli inizi del XX secolo, quando Giuseppe Casali decise di trasformare la sua produzione familiare in una vera e propria attività. La prima cantina, collocata a ridosso dell'antica Rocca dei Boiardo di Scandiano nel Reggiano, con il crescente successo dei vini sul mercato, si trasferì negli anni Ottanta del secolo scorso nell'attuale sede a Pratisollo di Scandiano. Oltre alla coltivazione delle varietà che compongono l'articolato universo dei Lambruschi - Marani, Salamino, Montericco, Grasperossa, Montericco, Ancelotta - e ad un apporto non secondario di vitigni internazionali, Casali Viticoltori alleva anche la varietà a bacca bianca di antica coltivazione Spergola, adatta alla produzione di vini frizzanti. Casali Viticoltori, dalla fine del 2014, è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine, che con più di 700 soci coltiva un vigneto di circa 1870 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Reggiano, rappresenta una solida realtà che ogni anno "sforna" circa 2 milioni di bottiglie. Il Lambrusco Reggiano Secco Pra di Bosso 2022, che miscela Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino, profuma di rosa, viola, ciliegia e fragola. Il sorso è vivace, fragrante e saporito, mosso da una carbonica ben dosata, che gli dona dinamismo fino ad un finale persistente e ancora fruttato.

(fp)

## VEUVE CLICQUOT

Aoc Champagne Brut La Grande Dame

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: n. d.  
Prezzo allo scaffale: € 190,00  
Azienda: [Veuve Clicquot Ponsardin](#)  
Proprietà: Gruppo LVMH  
Enologo: Didier Mariotti

Con la vendemmia 2015 la cuvée de prestige della Maison Veuve Clicquot si rivela con un'etichetta d'autore firmata dalla designer Paola Paronetto. Il packaging incarna una sinfonia cromatica che richiama l'armonia di un'annata solare e luminosa, la 2015 secondo Clicquot. Un'annata che per Didier Mariotti è stata facile da gestire, senza gelo e malattie, ma che ha costretto a notare come il carattere 'solare' unito ad alcune condizioni di siccità, ha messo in evidenza degli schemi di maturazione inusuali, facendo della 2015 un nuovo parametro di comprensione degli effetti del riscaldamento globale sulla viticoltura in Champagne. La Grande Dame ha debuttato con l'annata 1962 in occasione del bicentenario dalla fondazione nel 1972. Nel tempo le proporzioni dei vitigni nel suo assemblaggio si sono modificate e oggi alla 24esima uscita presenta quel 90% di Pinot Nero che sancisce in maniera perentoria il legame tra la Maison e la visione di Madame Veuve Clicquot, che aveva nell'eleganza del pinot noir di Bouzy e Ambonnay una firma di stile. Uno champagne di classe che con la vendemmia 2015 mostra texture e struttura, ampiezza aromatica - tra note agrumate, freschezze di zenzero e grande sapidità - e profondità espressiva, ma soprattutto una vivacità e una piacevolezza straordinaria, fatta di dettagli e raffinatezza. Nessun dubbio sin da ora sul suo potenziale di invecchiamento. Un grandissimo Champagne.

(Chiara Giovoni)

## CAMPÀRO

Doge Barolo Boiolo Domani

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 2.500  
Prezzo allo scaffale: € 45,00  
Azienda: [Azienda Agricola Camparo](#)  
Proprietà: famiglia Drocco  
Enologo: Gianluca Colombo

Negli anni Ottanta Mauro Camparo cominciò il mestiere di viticoltore tramandato dal nonno e dal padre, specializzando l'azienda sull'attività vitivinicola quando lui stesso prese in mano le redini dell'impresa negli anni '90. A metà di quegli anni concentra la produzione aziendale sulle denominazioni del suo areale e sul Nebbiolo da Barolo ed inizia anche il passaggio alla coltivazione a biologico dei vigneti (posti nelle sottozone di Diano D'Alba, La Morra e Grinzane Cavour), che ricevono la certificazione nel Nuovo Millennio. Oggi insieme a Mauro tra i filari e in cantina, situata a Diano d'Alba, ci sono i figli Sara, Alberto e Alessio. Il portafoglio etichette odierno comprende il bianco *Quando* (da uve Arneis e Favorita), i rosati *Qui e Ora*, il Diano d'Alba *Sempre* (Dolcetto in purezza), il Nebbiolo d'Alba *Così*, il Langhe Rosso *Adesso* (uvaggio a base di Dolcetto, Nebbiolo e Barbera), la Barbera d'Alba *Sarà* e 3 Barolo *Domani*, fra cui quello oggetto del nostro assaggio. Il Boiolo Domani 2019, ottenuto da Nebbiolo di La Morra, matura in legno grande per 18 mesi. Di un bel rosso rubino brillante con leggere striature aranciate, possiede naso di piccoli frutti rossi, rosa, viola e sottobosco, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è ben profilato, dai tannini ricchi e saporiti e dalla fragranza acida puntuale, che donano agilità di beva fino ad un finale lungo che ritorna floreale e balsamico.

(fp)

## TENUTA CASADEI

Toscana Igt Syrah Sogno Mediterraneo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah, Grenache e Mourvèdre  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Prezzo allo scaffale: € 17,00  
Azienda: [Tenuta Casadei](#)  
Proprietà: Stefano Casadei, Fred Cline  
Enologo: Stefano Casadei

Sogno Mediterraneo della Tenuta Casadei è un Syrah in prevalenza, con piccole aggiunte di Grenache e Mourvèdre, fermentato in cemento e in anfore di terracotta, che subisce la fermentazione malolattica in barrique, dove, successivamente, riposa per 12-14 mesi a seconda dell'annata. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche terra, spezie, tabacco e cioccolato. In bocca, il sorso è tendenzialmente denso e avvolgente, congedandosi con un finale persistente e serrato, dai ritorni fruttati, speziati e terrosi. Ad animare questa realtà vitivinicola maremmana, nata nel 1997 nell'areale di Suvereto - oggi assestata su 24 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per 130.000 bottiglie di produzione complessiva - c'è Stefano Casadei che, insieme alla moglie Anna Baj Macario, è protagonista anche al Castello del Trebbio, cantina chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nell'azienda sarda Olianias, un progetto nato nel 2000. Nella tenuta maremmana, in sinergia con la famiglia Cline - imprenditori viticoli di Sonoma Valley, che sono entrati nella sua compagine societaria - si coltivano una serie di vitigni internazionali: dal Cabernet Franc al Petit Verdot, dal Grenache al Syrah, dal Mourvèdre al Cabernet Sauvignon, dal Sauvignon al Semillon, e in cantina si utilizzano cemento, barrique e qualche materiale un po' più esotico e "modaiolo", come la terracotta interrata.

(fp)



## LEVII

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [LEVII Società Agricola](#)

Proprietà: Simone Berasi

Enologo: Mattia Filippi

Un "classico" metodo classico di montagna: è il Levia riserva Brut Trentodoc 2015, prodotto dall'azienda guidata da Cesare Berasi. Cesare è nato in questi luoghi, all'interno di una famiglia contadina, attiva sia nell'allevamento degli animali che nella coltivazione di seminativi e alberi da frutto e che coltivava anche la vite, senza però produrre vino. Sin da giovanissimo aiuta nei vigneti di famiglia e, durante gli studi universitari a Trento, matura la passione per il vino. Sono ormai passati undici anni da quando ha acquisito i vigneti di famiglia (LEVII prende il nome da un toponimo "Le Viti" nel dialetto locale), fondato la cantina e avviato una solida e già apprezzata produzione di bollicine, declinate in cinque etichette della collezione. L'annata 2015 della Riserva Brut è un blend 75% Chardonnay e 25% Pinot Nero. Le uve crescono a circa 650 metri di altezza sulle colline a Ovest di Trento, nella zona di Bleggio Superiore ai piedi delle Dolomiti del Brenta con esposizione a Sud. Dopo la vendemmia, le uve affinate sui lieviti per un minimo di 60 mesi. Nascono bollicine "estreme ed eleganti" (come le definisce la cantina stessa), con una grande ricchezza olfattiva e gustativa e un perlage finissimo e persistente. All'olfatto regala sensazioni minerali e di nocciole fresche. La freschezza tipica dei vini di montagna qui si contrappone in un equilibrio ottimale rispetto a cremosità e morbidezza.



## FRATELLI GIACOSA

Docg Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Giacosa Fratelli](#)

Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa

Enologo: Giuseppe Zatti

A nord-est del paese di Barolo c'è Castiglione Falletto. Ad avvolgere Castiglione Falletto, sul lato orientale, c'è la menzione geografica aggiuntiva di Scarrone e in quella sottozona si trova Vigna Mandorlo: tre ettari di filari ai piedi del castello del borgo che partono da 380 metri di altezza e scendono di circa 100 metri di altitudine. La forte pendenza, il suolo di origine marina, argilloso-calcareo, la piena esposizione al sole, contribuiscono a formare i grappoli (attentamente selezionati) della Riserva del Barolo Scarrone Vigna Mandorlo. La sua stratificazione organolettica gestisce bene il calore e la siccità sperimentata nel 2017, sviluppando al naso e in bocca tutta l'eleganza e la struttura che ci si aspetta da questa denominazione: profumi di cipria, fiori rossi appassiti, note terrose e balsamiche di sottobosco, e infine cuoio si alternano nel bicchiere, mentre in bocca si aggiunge una fresca nota di chinotto. Il sorso è caldo e pepato, non di meno sapido: s'introduce dolce, aderisce con decisione ma poi scorre di nuovo balsamico, lasciando un lungo retrogusto di ciliegia sotto spirito e cacao. Vigna Mandorlo è solo una piccola parte dei 50 ettari di vigneti della famiglia Giacosa: un patrimonio cresciuto negli anni Novanta, partendo dalla cantina originaria di Borgonuovo di Neive, acquisita nel 1895 dall'antenato Giuseppe, grazie alla somma vinta con una fortunata giocata al Lotto.

(ns)

## ZOOM



### IL FORTE, VERMOUTH DI TORINO

STRADA SAN LAZZARO, 14 - CASTIGLIONE TINELLA (CN)

Tel: +39 348 9513668

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

Se la richiesta di drink e bevande "alcohol free" o dal basso tenore alcolico è in crescita, il made in Italy in bottiglia trova una valida risposta nel Vermouth di Torino che - con la sua bassa percentuale di alcol - è sempre più nei desiderata dei barman e della mixology. Il Vermouth di Torino Il Forte è prodotto a partire da vini delle Langhe e del Monferrato, e con zucchero, spezie ed erbe naturali per l'infusione, tutti provenienti dall'Italia. Il Forte nasce dalla passione che caratterizza l'attività di Col dei Venti, una piccola ma conosciuta cantina con base a Castiglione Tinella nel cuneese, che produce anche questo vino rinforzato con alcool in tre versioni diverse (rosso, bianco e bianco extra dry): uva Cortese dolcificata con zucchero raffinato e ravvivata da una selezione di essenze naturali ed infusi di spezie, artemisia, erbe officinali e fiori. Storicamente, il Vermouth - o Vermut - nasce nel 1786 dall'intuito dell'erborista Antonio Carpano, in una piccola bottega di Torino.

## RISTORANTE



### FORKETTE

VIA S. MARIA ROCCA MAGGIORE, 8 - VERONA

Tel: +39 045 5702330

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

Il ristorante-pizzeria "Forkette" a due passi dal centro di Verona è la terza tessera del mosaico culinario del gruppo Qking, che arriva dopo "Al Borgo 1964" a Cerea, l'ammiraglia della realtà di proprietà della famiglia Fiorini a Palesella, e "Tenuta San Martino" a Legnago. Si tratta di un locale polivalente - pizzeria, ristorante ed enoteca - dove trova il suo terreno d'elezione anche il vino, in un'articolata offerta di etichette che comprende oltre 400 referenze. Dalla pizzeria escono pizze ottenute da lievito naturale e farine macinate a pietra, da quella di farro a quella integrale, declinate nelle classiche "evergreen" o in quelle più sfiziose indicate come "evolutive". Il menù ristorante prevede invece piatti che strizzano l'occhio ad un'impostazione più internazionale, come nel caso della "Picana alla Brasiliana" o della "Pluma di maialino Iberico" ma anche con qualche mirata incursione nella cucina tipica del veronese, come nel caso del risotto all'Amarone classico o a quello al "tastasal".



# 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: © [Veuve Clicquot](http://Veuve Clicquot)

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*