

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 258 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 MAGGIO 2023

Bindella

Brezza

Alberto Motta

Henri Gouges

Castelvecchi

Pievalta

Oddero

Mizzon

Il Borro

Azelia

Alexandre Bonnet

Il Carnasciale

Mauro Molino

Badia di Morrona

Zoom: Maso Alto, Acqua Tonica

Ristorante: Cracco Portofino (GE)



BINDELLA

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Vallocaia Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Società Agricola Bindella](#)

Proprietà: Rudi Bindella

Enologo: Giovanni Capuano, Andrea

Scaccini

Fra le etichette aziendali dedicate alla denominazione Nobile di Montepulciano, la Riserva Vallocaia, che proviene da viti che hanno raggiunto e/o superato i 20 anni di età, rappresenta probabilmente la punta di diamante. Maturata due anni in tonneau e uno in bottiglia, la versione 2019 è rosso senza eccessi dal profilo aromatico caratterizzato da un rigoglioso fruttato e da tocchi floreali, accompagnati da rimandi, affumicati iodati e agrumati. Il sorso è sapido e deciso, segnato da una ricca articolazione tannica ma anche da un frutto polposo, che viene sostituito nel finale da una bella nota balsamica. È dal 1984 che lo svizzero Rudolf Bindella (distributore nel suo Paese di vini italiani e proprietario di una catena della ristorazione da 40 locali) propone vini di forte personalità. Uno stile che non ha subito le tendenze modaiole o si è richiamato a false tradizioni, mantenendo il suo focus coerentemente centrato sul Sangiovese e la produzione a denominazione. Attualmente, la cantina - con sede nei pressi di Acquaviva, futura "Pieve" nel progetto consortile sulle Unità Geografiche Aggiuntive - conta su 54 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 190.000 bottiglie, e rappresenta la realtà che ha segnato forse i passi più significativi sulla strada di un Sangiovese poliziano lavorato con i mezzi della modernità, ma che non si sovrappone al suo carattere e alla sua personalità.

(fp)

BREZZA

Docg Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.855

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Brezza Giacomo e Figli](#)

[dal 1885 Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Brezza

Enologo: Enzo Giangiaco Brezza

Sa tanto di fiori, sia freschi che leggermente appassiti, il Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva 2017 di Brezza, cui si aggiungono note balsamiche gentili di melissa e fiori di rosmarino, con un tocco di cipria. Il sorso è centralissimo, diretto, deciso e aderente, che cede il passo al calore e a sapori di frutta rossa matura e un accenno di vaniglia. Questo vino nasce da un pezzetto particolare della menzione di Sarmassa: una porzione di vigna riparata ed esposta a sud, "dove la neve si scioglie più rapidamente" seconda la saggezza dei contadini del posto. Ogni anno viene vinificata separatamente e solo dopo un'attenta valutazione, di anno in anno si decide se farle proseguire il percorso da sola, fino a farla diventare la riserva della Vigna Bricco, con due anni di affinamento sulle spalle in più. Altrimenti confluisce nel Barolo Sarmassa dell'azienda, che insieme al Cannubi e al Casteller, sono i tre cru di Barolo, che la famiglia Brezza imbottiglia - in buona compagnia di altre referenze monovignone per lo più rosse (Nebbiolo e Barbera d'Alba, Freisa, Dolcetto), con un rosato da Nebbiolo e un bianco da Chardonnay - nel piccolo comune di Barolo dal 1885. Una storia di famiglia antichissima, partita con il primo vino imbottigliato nel 1910. Oggi la quarta generazione della famiglia Brezza lavora con 31 ettari di proprietà, di cui 20 a vigneto a conduzione biologica, un albero e un ristorante.

(ns)

ALBERTO MOTTA

Docg Morellino di Scansano Guerino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agraria Motta Alberto](#)

Proprietà: famiglia Motta

Enologo: Luciano Bandini

La famiglia milanese Motta non ha saputo sottrarsi al fascino delle terre di Maremma, riformulando la propria esistenza tra le colline e il mare. Dal 1987, conduce il podere "La Tartaruga", che stilizzata ritroviamo anche nel logo aziendale e nelle etichette dei vini e degli olii (l'azienda possiede anche un proprio frantoio). L'opificio e i terreni sono situati sui poggi dell'Argentiera, a sud di Grosseto, proprio di fronte al Parco Naturale della Maremma. A condurre l'azienda dal 2015 Alberto, che ha ricevuto da suo padre Mario le redini dell'impresa. I vigneti sono coltivati in regime biologico, anche a causa della loro vicinanza con la riserva naturale maremmana e sono allevati prevalentemente con i vitigni di antica coltivazione della zona: Sangiovese, Ciliegiole e Ansonica. La produzione ha come perno principale il Morellino - "annata", Riserva e Guerino (oggetto del nostro assaggio) - ma nella cantina con sede a Banditella di Alberese si producono anche due Ciliegiole, un Ansonica in purezza e un Rosato (ottenuto a base di Sangiovese e Ciliegiole). Il Morellino di Scansano Guerino 2022 riesce a "dribblare" con buona autorevolezza un'annata non proprio memorabile a queste latitudini. Ne esce un rosso dai profumi ben modulati sui toni della ciliegia e del mirtillo maturi, con qualche leggero rimando alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno e goloso, ben ritmato e saporito.

(fp)

HENRI GOUGES

Aoc Nuits-St-Georges Hommage

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 186

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Domaine Henri Gouges](#)

Proprietà: Gregory e Antoine Gouges

Enologo: Gregory e Antoine Gouges

Il Domaine Henri Gouges è nato nel 1920 e da quell'anno produce le sue uve e imbottiglia in proprio. Nel 1967, alla morte di Henri - fondatore del Domaine, presidente del sindacato per la difesa dei vini borgognoni, sostenitore della legge sull'istituzione delle Aoc e rappresentante della Borgogna in seno all'Inao - l'azienda è stata condotta prima da Michel e Marcel, poi da Pierre e Christian ed oggi da Grégory e Antoine. Il Domaine Henri Gouges conta su parcelle tutte racchiuse nell'areale di Nuits Saint Georges, per complessivi 15 ettari a vigneto (dal 2008 in conduzione biologica), distribuiti su dieci denominazioni, di cui 7 Premier Cru - tra cui "Les Chaignots", "Chene Carteau", "Les Pruliers" e il monopolio "Clos des Porrets-st-Georges" - e parte di altri apprezzamenti rilevanti come "Les Vaucrains" e "Les Saint Georges". In cantina il cemento si alterna all'acciaio e l'utilizzo del legno non privilegia il rovere nuovo, dando vita a vini dallo stile austero. Il Nuits-St-Georges Hommage 2019 (edizione rarissima) è raffinato e freschissimo al naso, dove emergono sentori di frutti appena colti come more, ciliegie e lamponi, agrumi, erbe aromatiche, fiori di campo e infine una elegante nota minerale. Il sorso è elegante e carnoso al tempo stesso e vanta una fittissima tessitura tannica vellutata e avvolgente e un frutto di rara nitidezza, il lungo finale è segnato da una deliziosissima nota salina.

(are)



CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Madonnino della Pieve

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Fattoria di Castelvecchi in Chianti](#)

[Le Madi del Chianti Società Agricola](#)

Proprietà: Paladin Società Agricola

Enologo: Andrea Sammiceli

La "Premiata Fattoria di Castelvecchi", che nel suo nome rimanda all'impresa già in attività agli inizi del secolo scorso ad opera del Marchese Gutierrez de la Solana, è la dipendenza toscana di Carlo e Roberto Paladin, a capo anche dell'azienda veneta omonima, della friulana Bosco del Merlo e della franciacortina Castello Bonomi. Siamo nella parte nord della sottozona di Radda in Chianti con i vigneti di proprietà divisi negli appezzamenti "Maggio", "Poggione", "Madonnino", "Giardino" e "Ciliegio", che crescono ad una altezza anche superiore ai 500 metri sul livello del mare - come nel caso del vigneto "Colle Petroso" -, per un totale di 15 ettari e una produzione media sulle 100.000 bottiglie. Lo stile dei vini si caratterizza per un approccio tendenzialmente moderno con una ricerca della piena maturità del frutto, intense estrazioni e buon sostegno del rovere, che resta sempre in primo piano. Il tutto realizzato con tecnica consapevole e sopraffina. Il Chianti Classico Madonnino della Pieve Gran Selezione 2016, maturato per 24 mesi incrociando legni grandi e barrique, possiede profumi di frutti rossi scuri, fiori appassiti, terra, sottobosco, e richiami tostati ed affumicati, provenienti dal rovere di affinamento. In bocca, il sorso è dolce e pieno, dominato da una struttura tannica serrata e continua, terminando in un finale intenso ancora su toni affumicati e di fiori appassiti.

(fp)

PIEVALTA

Doc Castelli di Jesi Classico Superiore
Dominè

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 17.300

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Società Agricola Pievalta](#)

Proprietà: Barone Pizzini

Enologo: Alessandro Fenino

Se c'è un vitigno bianco che reagisce alle condizioni pedoclimatiche in modo percepibile nel bicchiere questo è il Verdicchio. E lo dimostrano bene le diverse espressioni delle etichette di Pievalta che su questo ha puntato. Prima azienda biodinamica delle Marche, adocchiata da Silvano Brescianini e acquistata dalla Franciacortina Barone Pizzini nel 2002, è condotta nel segno della caratterizzazione dei vini in base ai vigneti di provenienza - quasi 30 ettari in totale - diversi per suoli ed esposizioni. Dominè è il Verdicchio su cui il gruppo di lavoro - Alessandro Fenino, enologo con alle spalle alcune vendemmie in Barone Pizzini, alla direzione del progetto, affiancato dall'agronomo Pierluigi Donna, dall'enologo Sergio Paolucci - ha lavorato sperimentando fino a "trovare la quadra" differenziandolo dalle altre due etichette aziendali ottenute da uve vinificate in bianco. Il 75-80% delle uve, che provengono dalla contrada Busche in Montecarotto, grande cru della zona, viene macerato in fermentazione a cappello sommerso per una settimana, mentre il restante 20-25% arriva dalle vigne vecchie di Chiesa del Pozzo in località Monte Schiavo acquistate nel 2018. Matura in acciaio, botti grande e cemento per 20 mesi e affina in bottiglia per altri 6. La macerazione si avverte nel colore un poco aranciato, nell'intensità del naso che ricorda piccoli frutti e nel sorso sapido, voluminoso e fresco.

(Clementina Palese)

ODDERO

Docg Barolo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Oddero Società Agricola](#)

Proprietà: Mariacristina Oddero,

Isabella Boffa Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero, Luca Veglio

Un nome e un marchio storico, quello di Oddero, nato alla fine dell'Ottocento nel comune di La Morra, quando Giacomo Oddero decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio ad un'avventura che prosegue da sette generazioni. A Giacomo, nipote del primo Giacomo di famiglia, è legata la storia e i successi più recenti di Poderi e Cantine Oddero, che oggi sua figlia Mariacristina e i nipoti Isabella e Pietro stanno continuando ad ottenere, prendendo su di sé la responsabilità e la guida di una struttura produttiva moderna (150.000 le bottiglie annue), ancorché ancorata alla tradizione e al territorio, rispettosa dell'ambiente in vigna e del vino in cantina. I vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, tutti certificati biologici, per complessivi 35 ettari, sono suddivisi in parcelle, a volte anche piccole, di mezzo ettaro addirittura, distribuite su un'ampia zona nel cuore delle Langhe, mentre in cantina il legno grande domina nella maturazione delle etichette aziendali più significative. Il Barolo 2019, maturato in grandi botti di rovere, alterna frutti rossi maturi e in confettura, con tocchi floreali e di erbe aromatiche più fragranti, con le spezie la liquirizia e il cioccolato a fare da rifinitura. Il sorso è ampio, succoso ed articolato, con tannini croccanti e sviluppo solido e continuo, che si chiude in un finale ancora fruttato e dai rimandi balsamici.

(fp)

MIZZON

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone,

Dindarella, Oseleta, Negrara, Rossignola,

Molinara

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Mizzon](#)

Proprietà: Nicola Perusi

Enologo: Paolo Grigolli, Nicola Perusi

Nicola Perusi ha preso in mano l'azienda del nonno nel 2010, arrendendosi ad una vocazione contadina di famiglia che era iniziata nei primi del Novecento: frutta e ortaggi, poi vino, hanno impegnato nei campi il bisnonno Attilio Mizzon, insieme ai figli Giovanni e Giuseppe. Giovanni purtroppo muore giovane, Giuseppe tenta anche la strada dell'allevamento, ma il successo del suo Recioto prende il sopravvento (e lo salva anche dallo sfortunato furto dei vitelli appena comprati). I riconoscimenti fioccano e Giuseppe sviluppa bene l'attività: quando Nicola la rileva inizia la conduzione biologica dell'azienda e si tentano nuovi percorsi, come l'uso dell'anfora in cantina, usata oggi per la fermentazione e la lunga macerazione di un Amarone e un Recioto. Dai sei ettari di proprietà Mizzon ricava circa 40.000 bottiglie l'anno e una decina di etichette, fra cui questo Amarone, che proviene dai vigneti in zona pede-collinare allevati a pergola. Le bucce, fra macerazione e fermentazione, restano in contatto con il vino per quasi due mesi; la maturazione invece avviene per 4 anni in legno grande e barrique. L'annata 2016 ha dato un vino spinoso, che profuma di piccoli frutti rossi dolci e aciduli, lievi note speziate e di sottobosco umido; in bocca sviluppa il suo carattere agrumato, che dà serbevolezza al sorso sapido e smorza il calore e la nota amandorlata, accompagnandolo ad un lungo finale di ciliegia e mentuccia.

(ns)



IL BORRO

Toscana Igt Rosso Il Borro

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot Cabernet Sauvignon, Syrah

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 51,00

Azienda: [Il Borro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Ferragamo

Enologo: Stefano Chioccioli, Samuele

Mammoli

Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, con il primo vitigno maturato in legno grande e gli altri due in barrique per 18 mesi, Il Borro 2019 appare di un rosso rubino intenso e brillante quasi impenetrabile. Bagaglio aromatico ampio e ricco che si concede con nitidi sentori di ciliegie nere, cassis e more, sottobosco erboso e una nota minerale ferrosa quasi ematica. Sorso pieno, potente ma reso setoso da tannini ben estratti e una calibrata acidità, mentre il lungo finale è caratterizzato da un fresco cedere balsamico. 45 ettari a biologico per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie, sono i numeri di Il Borro, tenuta situata nell'aretino e di proprietà di Ferruccio Ferragamo dal 1993, che oggi vede sul suo ponte di comando i figli Salvatore e Vittoria. In principio, i vini aziendali ricalcano il cliché della Toscana enoica di quel tempo, molto più attenta ai risultati dei vitigni internazionali piuttosto che a presidiare la tradizione di quelli di antica coltivazione. Soprattutto nel recente passato, l'azienda ha affrontato un ripensamento stilistico dei suoi prodotti ed oggi a presidiare saldamente il portafoglio etichette aziendale troviamo anche significative declinazioni del Sangiovese, sotto la denominazione Valdarno di Sopra. Restano, tuttavia, protagonisti ancora alcuni Supertuscan, come quello oggetto del nostro assaggio, che trovano ancora una loro collocazione d'eccellenza.

(are)

AZELIA

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.400

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Azelia di Luigi Scavino](#)

Proprietà: Luigi Scavino

Enologo: Luigi e Lorenzo Scavino

Messo in commercio per la prima volta nel 2020 (con l'annata 2016), il Barolo Cerretta è ottenuto dall'omonimo Cru, piantato con una selezione massale di ceppi di Nebbiolo provenienti dal Cru Bricco Fiasco. La versione 2019, maturata in legno grande per 30 mesi, possiede un profilo aromatico caratterizzato da intensi aromi di ciliegia, ribes, mirtillo maturi e erbe aromatiche, ben integrati ad una base di liquirizia e tocchi speziati ed affumicati. In bocca, l'articolazione tannica è fitta ed incisiva e marca un sorso sapido, cremoso e continuo, di solida persistenza, che si congeda con un finale fragrante dai ritorni fruttati e balsamici. Azelia, situata a Castiglione Falletto, è l'azienda di Luigi Scavino e del figlio Lorenzo e conta su 16 ettari coltivati a vigneto, per una produzione di 80.000 bottiglie. Lo stile aziendale coniuga la finezza del Nebbiolo con la ricerca della sua potenza, derivato da un rigoroso lavoro in vigna ed estrazioni generose in cantina, dove si usano legni di varie dimensioni. A tutto questo si aggiunge il ruolo fondamentale svolto dai principali appezzamenti di proprietà, evidentemente significativo per l'espressività delle etichette aziendali. A Serralunga: San Rocco, Margheria, Voghera Brea e Cerretta, a cui si aggiunge il Bricco Fiasco (Castiglione Falletto), senza dimenticare il vigneto Oriolo di Montelupo Albese, da cui sono ricavate le uve per il Dolcetto.

(fp)

ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Brut Nature La Géande 7 Cépages

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot

Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane,

Petit Meslier

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Domaine Alexandre Bonnet](#)

Proprietà: Lanson BCC Group

Enologo: Irvin Charpentier

La Géande 7 Cépages è una cuvée che racconta la storia di un territorio unico: Les Riceys nella Côte des Bar, un villaggio dove la Champagne confina con la Borgogna (tanto che le tinaie avevano un ingresso su ciascuna aree di produzione: il vino, nell'antichità, veniva fatto uscire da una o dall'altra porta a seconda delle offerte ricevute) e che oggi vanta ben tre Doc (Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys). Qui, su una unica parcella del Domaine, sono state raccolte le uve dei sette vitigni storici della Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane, Petit Meslier) per dare vita, dopo un affinamento di almeno 36 mesi sui lieviti, a La Géande 7 Cépages. È una terra di colline emerse nel Giurassico dal sottosuolo calcareo, un territorio che, sotto clima semi-continentale, conferisce freschezza ed eleganza ai suoi vini. Come lo Champagne Brut Nature La Géande 7 Cépages 2017, che regala una variegata tavolozza di aromi - tra cui pesca, pera, albicocca e mandorla con note di acacia e caprifoglio - oltre a una lunga persistenza in bocca. Il Domaine Alexandre Bonnet, emblema con i suoi 47 ettari di vigneti di questo crocevia, ha introdotto dal 2015 pratiche di viticoltura sostenibile (tutti i suoi vini sono certificati Hve) e, sotto la guida di Arnaud Fabre, ha condotto un lavoro di selezione parcellare e di riscoperta dei vitigni storici della Champagne.

IL CARNASCIALE

Toscana Igt Rosso Il Caberlot

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Caberlot

Bottiglie prodotte: 3.450

Prezzo allo scaffale: € 380,00

Azienda: [Podere Il Carnasciale](#)

Proprietà: famiglia Rogosky

Enologo: Marco Maffei

Nel panorama della cosiddetta tipologia dei "Supertuscan" spesso ed ingiustamente sfugge questo vino ottenuto dall'omonimo vitigno (anche perché prodotto solo in Magnum), che, dette in poche parole, resta uno dei rossi più originali del panorama toscano. Una specie di punto d'incontro tra i caratteri speziati e freschi del Cabernet Franc e quelli più morbidi del Merlot, che dà vita ad un vino raffinatissimo, profumato e irresistibile. Il Caberlot cresce a Mercatale Valdarno in provincia di Arezzo. Si tratta di un'uva ibrida, nata spontaneamente chissà quando e scoperta nel padovano dall'agronomo Remigio Bordini, che la sottopose nel 1982 all'attenzione di Wolf Rogosky e della moglie Bettina, appena diventati proprietari del Podere Il Carnasciale. Oggi, Bettina, insieme al figlio Moritz e in stretta collaborazione con l'enologo Peter Schilling, continua a proporre questo splendido vino, vera e propria chicca, della quale l'assaggio è consigliatissimo. Il Caberlot (prodotto per la prima volta nell'annata 1988) compie la fermentazione malolattica e la successiva maturazione (per 22 mesi) in barrique in prevalenza nuove, a cui seguono altri 18 mesi di bottiglia. La versione 2019 profuma di piccoli frutti neri, edera, spezie, toni di pepe e accenti balsamici e pirici. In bocca, il vino è succoso, denso e ritmato, dal finale ancora sul frutto croccante con una piacevolissima nota mentolata a congedo.

(fp)



MAURO MOLINO

Docg Barolo Conca

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.069

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Azienda Agricola Mauro Molino](#)

Proprietà: famiglia Molino

Enologo: Matteo e Mauro Molino

Il Barolo Conca per Mauro Molino rappresenta il sogno che si realizza. Diplomatosi nel 1973 alla Scuola Enologica di Alba, decide di seguire la sua passione: fare l'enologo di professione. Trova la prima opportunità lavorativa in un gruppo vinicolo in Emilia Romagna, dove si trasferisce per cinque anni. Alla morte del padre eredita quel pezzo di terra vitato che gli permette di rientrare e coronare il suo desiderio più recondito: fare vino nelle sue Langhe. Il Vigna Conca è proprio il primo vino che produce dalle vigne ereditate, dopo averle ristrutturare e dopo aver costruito la cantina all'Annunziata di La Morra. È il 1982 e da lì in poi sarà una storia vitivinicola ancora giovane ma fortemente cercata, dedicata ad esprimere in modo schietto non solo i cru di La Morra (al Conca si aggiungeranno il Gallinotto, dalla menzione geografica aggiuntiva di Berri, La Serra e il Bricco Luciani dall'Annunziata), ma anche il Nebbiolo in generale, la Barbera, il Dolcetto e infine anche lo Chardonnay e l'Arneis. Il Conca resta però il fiore all'occhiello dell'azienda, figlio di 0,38 ettari di filari all'interno di un vocato anfiteatro esposto a sud-est a circa 250 metri di altezza. La versione 2019 sviluppa note di rosellina e fragole di bosco, chinotto e noce moscata; il calore si diffonde già al naso, ma in bocca trova una vivace graziosità nell'aderenza sapida, che torna sulle note agrumate e floreali nel finale.

(ns)



BADIA DI MORRONA

Docg Chianti I Sodi del Paretaio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Soc. Agr. Fondiaria Ligure Toscana](#)

Proprietà: Filippo Gaslini Alberti

Enologo: Giorgio Marone, Adolfo Benvenuti

Una antica Badia, di epoca medioevale e che dà il nome a questa azienda pisana, domina i vigneti di proprietà della famiglia Gaslini Alberti dal 1939. 110 sono gli ettari allevati a vigna, ad altezza variabile tra 150 e i 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Dopo il primo balzo compiuto dall'impresa negli anni Novanta del secolo scorso, grazie al lavoro di Duccio Gaslini Alberti, a condurre questa realtà - estesa in totale su 600 ettari tra Pisa e Volterra, in località Terricciola - sono i figli Filippo e Alessandra Gaslini Alberti che, specie nel recente passato, hanno saputo imprimere alle proprie etichette uno scatto in più sul piano della costanza qualitativa e della personalità. I vini possiedono una cifra stilistica ben leggibile, in cui le spiccate acidità vengono lasciate esprimersi senza rincorrere facili addomesticamenti, per esempio, con un uso del rovere misurato e senza eccessi. Il risultato è una gamma di vini solida, in cui le risposte positive non mancano ad ogni livello e non solo sulle punte, sia sulle etichette a denominazione che a su quelle ad Igt. Il Chianti I Sodi del Paretaio 2022, maturato in cemento per 10 mesi, possiede aromi di frutti rossi maturi con cenni di erbe aromatiche e toni terrosi. In bocca, il sorso è scorrevole, ben modulato ed immediatamente piacevole, dai tannini risolti e dal finale ancora fruttato.

(fp)

ZOOM



MASO ALTO, ACQUA TONICA

LOCALITÀ MASI ALTI DI PRESSANO, 9 - LAVIS (TN)

Tel: +39 347 5834146

Sito Web: www.masoalto.com

Il progetto dell'Agribirrifico Maso Alto, con sede a Lavis, si basa su una filosofia produttiva rigorosamente biologica, senza l'utilizzo di chimica alcuna. La coltivazione dell'orzo - come anche quella del luppolo nei terreni di proprietà, circondati da boschi e vigneti - è a biologico, e l'acqua utilizzata per la birra e non solo arriva dalla sorgente che sgorga nel Maso. Essa è anche la protagonista assoluta dell'Acqua Tonica di montagna, aromatizzata con il luppolo di Maso Alto, la genziana e il ginepro e senza aggiunta di coloranti o conservanti in accordo, evidentemente, con lo spirito aziendale. L'idea che sta alla base di questo prodotto è quella di immergersi nei profumi dei boschi dell'areale trentino della Val di Cembra, respirandone l'aria di montagna. Senza coloranti e senza conservanti, è molto dissetante e possiede un profilo aromatico dalle spiccate note balsamiche. Perfetta da sola o per la mixology è da provare anche con ghiaccio, una scorza di limone ed un rametto di rosmarino selvatico.

RISTORANTE



CRACCO PORTOFINO

MOLO UMBERTO I, 9 - PORTOFINO (GE)

Tel: +39 0185 1636026

Sito Web: www.craccoportofino.it

Cracco Portofino è il posto dove celebrare il ritorno della primavera. Il ristorante, chiuso nel periodo invernale, appare quasi sospeso sul pittoresco porticciolo del borgo in una posizione unica, proprio dietro all'ormeggio dei grandi yacht. Qui, tra grandi vetrate affacciate sul mare e terrazze, gli ospiti si immergono nello scenario del Golfo del Tigullio mentre assaporano proposte che esaltano il territorio, orto e mare prima di tutto, grazie a prodotti forniti da pescatori e realtà locali. Ristorante gourmet, bar e bistrot da Cracco Portofino, nel corso della giornata, si alternano caffè, aperitivi, piatti alla carta e menù degustazione che iniziano dall'iconica "insalata russa caramellata Portofino", un classico dello chef vicentino in chiave ligure. Aperto nell'estate del 2021 dove sorgeva il Pitosforo, il locale - che è affidato alla gestione del resident chef Mattia Pecis - è già stato insignito da Moët & Chandon e Gambero Rosso del premio Tradizione Futura all'interno della Guida Ristoranti d'Italia 2022.



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: © Mauro Molino

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