

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 259 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 MAGGIO 2023

Fratelli Alessandria
Morisfarms
La Fusina
Boscarelli
Malenchini
Cavallotto
Domaine Bruno Clavelier
Bisci
Gagliasso
Principe Pallavicini
Torre Zambra
Mazzei
Salicutti
Davide Fregonese

Zoom: Consorzio di Tutela, Pecorino di Farindola Presidio SlowFood
Ristorante: Cecilia Santa Cucina - Roma



FRATELLI ALESSANDRIA

Docg Barolo Gramolere

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Fratelli Alessandria](#)

Proprietà: Gian Battista Alessandria

Enologo: Vittore Alessandria

Ottenuto dai vigneti del Cru Gramolere del comune di Monforte d'Alba (ubicato tra i Gavarini e la Bussia e maturato in legno grande), il Barolo omonimo 2019 profuma di piccoli frutti rossi e erbe aromatiche, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è solido, dai tannini fitti e saporiti, che emergono da una progressione agile e dinamica. Finale in crescendo su ritorni fruttati e balsamici. Dal 1870 di proprietà della famiglia Alessandria, la cantina con sede a Verduno resta una delle poche realtà che possono rivendicare la paternità del Barolo come fu concepito alla sua nascita. Oggi, l'azienda, 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, è condotta da Gian Battista, la moglie Flavia, il fratello Alessandro ed il figlio Vittore che animano la secolare tradizione vitivinicola della famiglia. I vini aziendali posseggono complessità e raffinatezza di grande rilievo e sono attualmente da considerarsi tra i migliori dell'intera denominazione. I vigneti sono ubicati in alcuni dei migliori Cru di Verduno e Monforte. Sono coltivati in predominanza a Nebbiolo, ma vi è una presenza significativa di tutti i vitigni tipici della zona, quali Dolcetto, Barbera ed il particolarissimo Pelaverga, che proprio a Verduno ha trovato il suo habitat ideale. Hanno trovato un piccolo spazio anche due vitigni a bacca bianca, l'autoctona Favorita e l'internazionale Chardonnay.

(fp)



MORISFARMS

Docg Morellino di Scansano Moris Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Merlot

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Poggio La Mozza](#)

Proprietà: famiglia Moris

Enologo: Attilio Pagli

Le origini della famiglia Moris sono spagnole: si trasferirono dalla Spagna 300 anni fa in una Maremma toscana per lo più incontaminata, in parte paludosa. L'azienda possiede oltre 420 ettari di terreno, suddivise in due tenute, che oggi gestiscono i cugini Ranieri Moris e Giulio Parentini. A un passo dal golfo di Follonica, si trova Tenuta Poggetti, proprietà storica della famiglia con 37 ettari di vigna, oliveti, l'agriturismo Santa Laura e l'enoteca Terrazza Moris, posta su di una larga terrazza da cui godere del tramonto e del panorama. Qui - sul Poggio dell'Avvolto - si trova anche l'iconico incrocio di cipressi piantati da Gualtier Luigi Moris con l'intento di rendere quei possedimenti belli come un giardino. Nel 1971 la famiglia acquista Poggio Le Mozza e pianta 35 ettari di vigna a vitigni rossi: l'idea è di dedicarsi al Morellino di Scansano e la prima bottiglia aziendale esce nel 1981, una volta ultimata la costruzione della cantina. La prima annata della Riserva è invece uscita nel 1988: vinifica in cemento vetrificato macerando per circa 20 giorni e poi matura in barriques di secondo e terzo passaggio per un anno. La versione 2020 sa di ciliegia in confettura, potpurri di frutta e fiori essiccati e una piacevole vena vegetale che ricorda il radicchio dolce. Il sorso ha carattere sapido e una dolce polposità che si attarda a lungo nella bocca, chiudendo sui toni fruttati e floreali.

(ns)



LA FUSINA

Doc Langhe Sauvignon il futuro nelle mani

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola La Fusina](#)

Proprietà: Luigi, Federica e Massimo

Abbona

Enologo: Gianfranco Cordero

«È un'idea e un progetto di Massimo, mio fratello - confessa Federica - volevamo un bianco in più e lui ama tanto il Sauvignon. Ed eccolo qui: un progetto assolutamente ben riuscito!». Anche il nome lo ha scelto Massimo: "Il futuro nelle mani", una dedica alla nuova generazione che, sull'etichetta, ha messo l'impronta delle mani. Ludovico, 7 anni e Amedeo, 3, figli di Federica, e Sofia, 4, sua figlia. «Vuole essere un inno al futuro e alle nuove generazioni che stanno crescendo». Saranno loro a ereditare La Fusina, azienda vitivinicola familiare di Dogliani, che porta il nome della prima famiglia che visse in quella cascina nel 1700. Tredici ettari che da Dogliani arrivano fino a Monforte e la frazione di Perno (dove La Fusina produce Barolo), e 80 mila bottiglie all'anno. L'ultimo nato, nella vendemmia 2022, è il Langhe Sauvignon. Una piccola produzione, poco più di 3000 bottiglie, che inizia con una fermentazione in legno e prosegue con l'affinamento in acciaio. Il risultato è una piacevole nota vegetale che dialoga bene con note di melone, mela cotogna, pesca, frutto della passione e pompelmo rosa. Sapido, fresco e aromatico, si sposa perfettamente con piatti di pesce, soprattutto crudo, molluschi, crostacei e carpacci di tonno. Ottimo con il sushi. La nota aromatica e minerale lo rende adatto ad essere abbinato ai piatti della cucina etnica, in particolare quelli piccanti e speziati.

(Fiammetta Mussio)



BOSCARELLI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Boscarelli Società Agricola](#)

Proprietà: Paola De Ferrari Corradi

Enologo: Maurizio Castelli, Mary Ferrara

La cantina di proprietà della famiglia De Ferrari Corradi, arrivati in Toscana da Genova, non si trova in una zona qualunque del suo areale di appartenenza, ma in uno delle sue terre migliori: Cervognano, una delle "sottozone" più significative e in futuro protagonista sicura del progetto "Pieve" del Consorzio del Nobile di Montepulciano, ovvero la declinazione poliziana delle Unità Geografiche Aggiuntive. Un terroir dai caratteri peculiari, caratterizzato da terreni alluvionali e profonde terre rosse, mix in grado di generare Sangiovese di razza, longevi e dal carattere definito. Qui, l'impresa dei De Ferrari comincia il suo percorso enoico all'inizio degli anni Sessanta del secolo scorso, mutuando il suo nome dal toponimo del luogo in cui sorge ed oggi contando su 14 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Da Boscarelli sono sempre arrivati vini raffinati, autentici e rigorosi, anche se frutto di continue riflessioni e variazioni sul tema, che hanno ormai da tempo consacrato questo marchio come uno dei punti di riferimento della denominazione del Nobile di Montepulciano. Come nel caso del Nobile 2020, oggetto del nostro assaggio, che possiede un bagaglio aromatico dai profumi di viola, piccoli frutti neri, sottobosco e spezie, corroborati da una progressione gustativa ampia, decisa e succosa, dai tannini articolati e risolti e dal finale sapido e ben profilato.

(fp)



MALENCHINI

Docg Chianti Colli Fiorentini

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Malenchini](#)

Proprietà: famiglia Malenchini

Enologo: Valentino Ciarla

Il Chianti Colli Fiorentini 2021 di Malenchini, declina un'annata calda con garbo e finezza. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, con tocchi di sottobosco e una bella nota di erbe di campo. In bocca, il sorso è delizioso, piacevolmente caldo all'attacco, si fa sapido e incalzante nel suo sviluppo, fino ad un finale che torna ancora fruttato. La cantina della famiglia Malenchini si trova nel contesto della bella villa medicea di Lilliano (di cui è proprietaria dalla metà dell'Ottocento), posta sulle colline che dominano Firenze, nei pressi di Bagno a Ripoli, dove sono allevati anche i 17 ettari di vigneto a biologico dell'azienda, che produce complessivamente 120.000 bottiglie. Oggi a guidarla c'è Diletta Malenchini, artefice di un percorso enoico convincente, dagli obiettivi sempre più chiari, con il Sangiovese ormai diventato protagonista assoluto, accompagnato dal sempre più marcato utilizzo di vitigni complementari locali, come il Canaiolo, e con un progressivo abbandono dei legni piccoli per gli affinamenti a favore della tradizionale botte grande. Il risultato è una gamma di vini, dove non mancano anche etichette da vitigni internazionali, dalla nitida definizione stilistica, con la freschezza e l'equilibrio a rappresentarne i tratti salienti e con un sempre più accentuato avvicinamento alle etichette del vicinissimo Gallo Nero piuttosto che a quelle del Chianti generico.

(fp)

CAVALLOTTO

Docg Barolo Bricco Boschis

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 19.400

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Cavallotto Fratelli - Tenuta](#)

[Vitivinicola Bricco Boschis](#)

Proprietà: famiglia Cavallotto

Enologo: Giuseppe e Alfio Cavallotto

Fra i primi coltivatori a vinificare le proprie uve appena finita la seconda guerra mondiale, la famiglia Cavallotto è da sempre sinonimo di Bricco Boschis, collina di Castiglione Falletto di cui i Cavallotto coltivano i vigneti a corpo unico dal 1928. Fu Olivo a etichettare la prima bottiglia di Barolo Cavallotto nel 1948 e da allora la famiglia - oggi alla quarta generazione con Laura, Giuseppe e Alfio - non ha mai smesso. La storia di questa collina è importante: Juliette Colbert, l'ultima Marchesa di Barolo, la cedette a colui che ne lavorava la terra, tale Giuseppe Boschis che diede quindi il nome al posto. Bricco Boschis fu poi comprato da Giacomo Cavallotto nel 1928 e vent'anni dopo le uve di quel bricco crearono le prime bottiglie provenienti esclusivamente da lì. La dicitura Bricco Boschis arrivò però solo nel 1967 e dal 1970 ogni etichetta di Bricco Boschis specifica anche le singole vigne che la compongono. Nel 1995, unendo le uve prodotte dalle vigne di Colle Sud-Ovest e Punta Marcello, nasce il cru Bricco Boschis, diretto discendente di quello prodotto dal 1948 al 1967. Ed eccoci qui, di fronte alla versione 2019: un vino serio e adombrato, ma dall'anima dolce, che sa di camelia e rosa, di ciliegia, di balsami di sottobosco e di tamarindo. Il sorso è compatto, con una piacevole agilità acidica che si alterna bene con l'aderenza tannica e una chiusura dolce su note di ciliegia e vaniglia.

(ns)

DOMAINE BRUNO CLAVELIER

Aoc Vosne Romanée Premier Cru Aux Brulées

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Domaine Bruno Clavelier](#)

Proprietà: Bruno Clavelier

Enologo: Bruno Clavelier

Il Domaine Clavelier è presente nella sottozona di Vosne-Romanée dalla fine del XVIII° secolo, ma fino agli anni Novanta del Novecento vendeva la sua produzione a terzi. La svolta avviene quando Bruno Clavelier, dopo una carriera rugbystica, ha deciso di occuparsi della proprietà di famiglia, diplomandosi in enologia a Digione e passando dal campo da rugby a quello vitato. Nel 1992 ha imbottigliato i primi vini, che sono emersi da subito nel panorama borgognone. La tenuta può contare su un patrimonio di vecchie vigne, piantate tra gli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso, da selezione massale delle vecchie piante del Domaine, ed oggi sono allevate a biologico e biodinamica. Le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, in tini di rovere aperti, utilizzando parte delle uve a grappolo intero, in percentuale che varia a seconda dell'annata. Le fermentazioni si svolgono con utilizzo di soli lieviti indigeni e rimontaggi leggeri. I vini maturano per un periodo di 16-18 mesi in barrique, solo per un terzo nuove, e sono imbottigliati senza chiarifica o filtrazione. Il Vosne Romanée Premier Cru Aux Brulées 2012 è fitto e fruttato al naso, dove escono netti sentori di amarena e prugna, spezie dolci, erbe balsamiche, sottobosco e pietra focaia. In bocca, il sorso è succoso di frutto con un ottimo equilibrio tra acidità e tannini, terminando in un finale fresco e dai precisi ritorni fruttati.

(fp)

BISCI

Doc Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 13.033

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Bisci](#)

Proprietà: famiglia Bisci

Enologo: Aroldo Bellelli

Profumo intenso di mele verdi e gialle, fiori bianchi, una bella freschezza accompagnata da aroma di mandorla, tipico della varietà Verdicchio: questi sono i profumi del Vigneto Fogliano 2019 di Bisci. Con il tempo nel bicchiere si dispiegano anche le note di salvia e un sentore di ananas, mentre in bocca è equilibrato, cremoso, dotato di una bella lunghezza: un Verdicchio autentico, fresco e minerale. Questo vino è ottenuto solo nelle migliori annate, da una meticolosa selezione di uve Verdicchio, provenienti dal migliore vigneto dell'azienda - il Vigneto Fogliano, da cui prende appunto il nome - sotto la denominazione di Matelica, e raggiunge la sua massima espressione dopo diversi anni di affinamento in bottiglia. L'azienda agricola Bisci è il risultato della passione per il territorio dei fratelli Giuseppe e Pierino Bisci, che nel 1972 acquistano una proprietà di circa 25 ettari e la trasformano negli anni nell'azienda di riferimento di questa denominazione marchigiana. La proprietà è situata nel cuore delle Marche tra le province di Macerata e di Ancona, e può contare su circa 18 ettari coltivati a Verdicchio e poco più di 2 ettari a Sangiovese e Merlot. Oggi i figli Mauro e Tito conducono l'attività in vigna e in cantina, interpretando il Verdicchio di Matelica - al di là del tempo e delle mode - in tutte le sue espressioni e potenzialità. Dal 2019 l'azienda è certificata biologica.



GAGLIASSO

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 9.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Mario Gagliasso](#)

Proprietà: famiglia Gagliasso

Enologo: Luca Gagliasso, Sergio Molino

La cantina Gagliasso è relativamente giovane: nasce negli anni Sessanta come Azienda Agricola Gagliasso Michele e Figli e nel 1971 esce con il primo Barolo di famiglia. Nel 1980 il figlio Mario ne prende in mano le redini e insieme alla moglie Laura la fa crescere, rinnovando i vigneti e ammodernando e ingrandendo la cantina. Nel 2000 entrano a far parte dell'attività anche i figli Luca e Nicoletta, entrambi enotecnici e, insieme, nel 2006 aprono le porte dell'agriturismo Il Torrighione, che si arricchisce di camere nel 2020. Il Torrighione è l'antico borgo medievale a La Morra dove si trova la cantina, organizzata in 5 locali separati che facilitano l'indipendenza di tutte le fasi di lavorazione del vino. Qui ogni anno confluiscono le uve dei 15 ettari di vigna dei Gagliasso, suddivisi fra La Morra, Monforte, Novello e Cherasco e coltivati a Nebbiolo, Barbera, Albarossa, Dolcetto, Chardonnay e Moscato. Di Barolo ne producono quattro, tutti a La Morra: la Riserva, il Tre Utin (composto da 3 piccoli vigneti), il cru Torrighione e questo cru Rocche dell'Annunziata. I ceppi qui hanno circa 50 anni e crescono su terreno a medio impasto (argillo calcareo e leggermente sabbioso). Dal 2019 hanno dato un vino gentilmente balsamico al naso ed ematico in bocca. Profumi di erbe aromatiche, seguiti da rosa e ciliegia anticipano un sorso pepato e sapido, decisamente aderente ma poi succoso, dal lungo finale agrumato.

(ns)

PRINCIPE PALLAVICINI

Doc Roma Malvasia Puntinata

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Terre dei Pallavicini Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Pallavicini, Gabriele

Bartolucci, Alvise Recchi, Francesco Vittori

Enologo: Mariabarbara Conti

Nel 2022 la cantina Pallavicini ha visto l'ingresso di nuovi soci accanto alla storica famiglia Pallavicini (che annovera nel suo albero genealogico Papa Clemente IX): dal Ceo dell'azienda Giulio Senni a Gabriele Bartolucci, Alvise Recchi e Francesco Vittori, rispettivamente un imprenditore di successo, un grande manager ed un famoso avvocato internazionale lussemburghese. Così, dopo 350 anni, la famiglia Pallavicini ha aperto le porte dei suoi tenimenti a uomini e capitale nuovi, con l'obiettivo di valorizzare i vini delle vigne di Roma per portarli in una posizione competitiva nell'enologia italiana ed internazionale. Le tenute Colonna, Marmorelle e Cerveteri sono quelle dove vengono coltivati i vigneti, in una superficie che occupa, complessivamente, 90 ettari, con ceppi di età tra i 7 e gli oltre 70 anni. Privilegiate le varietà a bacca bianca: Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano, Greco, Grechetto e Bombino ma non mancano piccoli appezzamenti impiantati con vitigni alloctoni quali Chardonnay, Incrocio Manzoni, Traminer, Riesling, Semillon e Falanghina. A completare il quadro anche una buona rappresentanza rossista, con i vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e, soprattutto, Cesanese. La Malvasia Puntinata 2022 è vino ben fatto dai profumi puliti caratterizzati da toni floreali, ad anticipare una bocca, tendenzialmente sapida e continua, dal finale ammandorlato.

(fp)

TORRE ZAMBRA

Doc Villamagna Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Azienda Vinicola Torre Zambra](#)

Proprietà: Federico De Cerchio

Enologo: Davide Dias

La tenuta di Torre Zambra, nel cuore della Doc Villamagna, rappresenta la punta di diamante della famiglia De Cerchio, gruppo vitivinicolo che ha sotto la sua gestione cinque tenute nel Centro/Sud Italia. Il gruppo è di proprietà di Federico De Cerchio, quarta generazione della famiglia, e tra gli imprenditori più dinamici e trainanti dell'ultima nata delle Doc abruzzesi. Le colline di Villamagna - a pochi chilometri sia dal Mar Adriatico che dalle cime della Maiella - godono di un microclima unico e molto vocato alla coltivazione della vite, con bruschi sbalzi termici fra il giorno e la notte e tra le diverse stagioni. Caratteristiche che rendono i vini bianchi molto profumati e i vini rossi complessi e adatti ad un lungo invecchiamento. "La denominazione di Villamagna per noi rappresenta l'eccellenza, un prodotto a cui riserviamo i vigneti migliori e la maggior cura nella vinificazione", osserva Federico De Cerchio. Il Villamagna Riserva 2019 di Torre Zambra è un vino di grande eleganza. Il colore è un brillante rosso rubino tendente al granato. Di intensa persistenza olfattiva, regala sentori balsamici e di frutta rossa appassita, quali amarene e prugne, per poi lasciare il passo ai tipici sentori della Doc Villamagna: cacao, polvere di caffè e cuoio. In bocca è intenso, equilibrato, con una dolce persistenza che accarezza il palato e lascia un finale pepato. Si abbina bene a brasati e carni rosse.

(Cristina Latessa)

MAZZEI

Doc Maremma Toscana Vermentino Superiore Belguardo V

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 15.700

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Agricola Marchesi Mazzei](#)

Proprietà: famiglia Marchesi Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

La Tenuta Belguardo è la dependance maremmana della famiglia Mazzei, punto di riferimento tra i più acclarati del panorama enologico toscano, a partire, evidentemente, dal Castello di Fonterutoli, una delle realtà più significative del Gallo Nero e non solo. Nasce a metà degli anni Novanta del secolo scorso il progetto nell'areale in provincia di Grosseto, siamo nelle colline tra il capoluogo e Montiano, ed oggi conta su 34 ettari a vigneto. Qui, accanto ad una doverosa produzione rossista (con il Morellino in evidenza), i Mazzei hanno anche proposto una declinazione enoica bianchista, sempre più protagonista all'interno del loro portafoglio etichette. A stimolare questa scelta, evidentemente, il successo del Vermentino, ma anche una solida convinzione che proprio in Maremma, questo vitigno, tipicamente mediterraneo, possa raggiungere risultati più che lusinghieri e, per certi aspetti, sorprendenti. Fresco di modifica del disciplinare, appena approvato, ecco il primo Vermentino Superiore della denominazione e della cantina: il Belguardo V, la cui prima annata è uscita nel 2011. Un vino decisamente non banale, ottenuto dall'incrocio di due cloni corsi e sardi e vinificato e maturato in anfora ed in acciaio. La versione 2021 profuma di frutta matura a polpa gialla, miele d'agrumi, mandorla fresca e erbe aromatiche. In bocca, il sorso è ricco, succoso e, soprattutto, sapido, con nota finale dai richiami salini.

(fp)



SALICUTTI

Docg Brunello di Montalcino Teatro

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.880

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Podere Salicutti](#)

Proprietà: Sabine e Felix Eichbauer

Enologo: staff tecnico aziendale

Podere Salicutti si trova nel quadrante sud-est della denominazione del Brunello di Montalcino. È stata la prima cantina a certificare i propri vigneti a biologico (1996), che occupano una superficie di 4,5 ettari (suddivisi in tre Cru aziendali: "Teatro", "Sorgente" e "Piaggione") e da cui si ricavano in media 10.000 bottiglie, a seconda dell'annata. Oggi Podere Salicutti è di proprietà della coppia formata da Sabine e Felix Eichbauer, che l'hanno acquistata nel 2016 dal suo fondatore Francesco Leanza, rimasto in azienda fino al 2019. Sabine è un architetto e Felix e la sua famiglia gestiscono "Tantris Maison Culinaire", ristorante con due stelle Michelin a Monaco di Baviera. In cantina, le operazioni sono essenziali e sono spartite barrique e tonneau. Dal 2017, è partita invece la conversione in biodinamica per i vigneti, con la supervisione di Adriano Zago. Il Brunello Teatro 2015, maturato per 3 anni in legno grande, possiede bouquet sfaccettato, contraddistinto dai classici sentori di frutti rossi maturi, fiori recisi e liquirizia, a cui si aggiungono note di sottobosco bagnato, resina di conifera, un tocco di caffè e terra. In bocca, i tannini sono giovani e ancora in fase di assestamento, ma fitti e ben estratti, con il frutto e l'acidità ben bilanciati. Lungo e persistente il finale, segnato da un prepotente ritorno del frutto sorretto da una intrigante nota speziata piccante.

(are)



DAVIDE FREGONESE

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Agricola Bugia Nen](#)

Proprietà: Davide Fregonese

Enologo: Andrea Del Piano, Davide Rosso

L'azienda che porta il nome del suo artefice, Davide Fregonese, si trova a Serralunga d'Alba. Dopo una Laurea in Ingegneria industriale e molti anni trascorsi tra Inghilterra e Stati Uniti completamente dediti alla finanza, Fregonese è approdato in Piemonte, mettendosi in gioco con un'esperienza decisamente diversa dalle precedenti. Qui, il fascino delle Langhe ha giocato il suo ruolo e Davide Fregonese ha deciso di entrare dalla "porta principale", avvalendosi per il suo progetto di amici e professionisti del vino come Luigi Vico e Davide Rosso. Dopo un decennio passato alla ricerca del luogo ideale per iniziare il suo percorso enoico, nel 2014, acquista pochi ettari di terra nel comune di Serralunga D'Alba, che comprendono anche porzioni di due Cru celeberrimi: Cerretta e Prapò, entrambi in realtà ancora non presentissimi sul mercato. Ma, "l'appetito vien mangiando", come si dice, e Davide Fregonese insieme a Davide Rosso è protagonista anche di un altro progetto intrigante, questa volta in Sicilia, sull'Etna, dove nell'areale di Castiglione di Sicilia, in Contrada Montedolce/Solicchiata, produce vini del Vulcano. Il Barolo Cerretta 2019 ha un profilo aromatico floreale con lampi di ciliegia e tocchi di liquirizia e sottobosco. In bocca, i tannini non sono mai invadenti e si sovrappongono ad una spiccata fragranza acida, che ne amplifica bevibilità e finale dalla nota balsamica di congedo.

(fp)

ZOOM



CONSORZIO DI TUTELA, PECORINO DI FARINDOLA PSF

VIA A. COSTA - MANOPPELLO (PE)

Tel: +39 085 8561222

Sito Web: www.pecorinodifarindola.eu

Il Pecorino di Farindola è prodotto nella parte sud-orientale del Gran Sasso, nei comuni di Farindola, Penne, Montebello, Villa Celiera, Carpineto della Nora, Arsita, Bisenti e Castelli. Si tratta di un prezioso prodotto tipico dell'Abruzzo che ha rischiato la scomparsa con la progressiva diminuzione in zona dell'allevamento ovino. Ma nel 2001, il Pecorino di Farindola diventava Presidio SlowFood, e nel 2002 nasceva il Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola. L'uso del caglio di maiale è diventato simbolo della unicità del Pecorino di Farindola, rinnovando lo storico connubio tra pecora e maiale. Ha alcune caratteristiche che lo distinguono: è ottenuto da latte ovino cagliato a 33-34 gradi senza refrigerazione, con caglio di maiale; la salatura superficiale delle forme è ottenuta in cestini di vimini ("fiscelle"); stagiona da 3 mesi ad 1 anno, senza lavare le forme, che sono trattate in superficie con olio e aceto; dopo i primi mesi su assi di legno le forme vengono stagionate in casse o madie di legno.

RISTORANTE



CECILIA SANTA CUCINA

VIA DEI VASCELLARI 48 - ROMA

Tel: +39 06 39739161

Sito Web: www.ceciliasantacucina.com

Da location per degustazioni vini a ristorante, che con il vino ha comunque mantenuto un rapporto stretto offrendo un'ampia gamma di vini bio e naturali. È questo il Cecilia Santa Cucina, nel cuore di Trastevere e a 50 metri dalla basilica di Santa Cecilia da cui prende il nome. "Un nome scelto - spiega Enrico Coletti, uno dei tre fondatori del locale (assieme allo chef Paolo Castrignano e all'architetta Paola Niolu curatrice del design interno) - anche perché Santa Cecilia è la patrona dei musicisti e artisti e noi ci consideriamo un po' artisti". Il menu proposto dallo chef Castrignano e dal sous chef Paolo Tomei è basato sulla cucina della tradizione con rivisitazione personale. Ecco allora la "Nostra Carbonara" con spuma di uovo soffiata dal sifone e guanciale croccante, fiori di zucca e carciofi croccanti. Tra i secondi si segnala il pescato cotto al forno nell'argilla. Il piatto omaggia l'artista Antonio Grieco che ha una bottega vicino al ristorante. Tra i dolci, stellare il Tiramisù.

(Cristina Latessa)



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: © Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana

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