

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 261 - Dal 4 al 10 Giugno 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 4 AL 10 GIUGNO 2023

Michel Lafarge

Ruffino

Librandi

Fratelli Abrigo

Fattoria Svetoni

Endrizzi

Ricasoli 1141

Bava

Cantina LaSelva

Giuseppe Mascarello

Cirelli

Borgo del Cedro

Scarpa

Pietro Caciorgna

Zoom: Fonterosa, Giardiniera in Agrodolce

Ristorante: Viesca Toscana, Il Borro - Reggello (FI)



MICHEL LAFARGE

Aoc Volnay Premier Cru Clos du Château des Ducs

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Domaine Michel Lafarge](#)

Proprietà: [Frédéric Lafarge](#)

Enologo: [Frédéric Lafarge](#)

Il Domaine Michel Lafarge si trova nel cuore del villaggio di Volnay, uno dei comuni nobili della Côte de Beaune. L'attività vitivinicola di questa realtà familiare comincia agli inizi del XIX secolo ed oggi la superficie vitata di proprietà occupa 12 ettari. Fino agli anni Trenta del secolo scorso i vini aziendali erano venduti a terzi, poi, dal 1934, il Domaine cominciò ad imbottigliare in proprio, ma solo a partire dagli anni Sessanta la sua produzione venne commercializzata con l'etichetta Michel Lafarge. Furono proprio Michel Lafarge - dagli anni Cinquanta per oltre vent'anni - e poi suo figlio Frédéric a costruire il percorso virtuoso di questo Domaine che, a partire dal 1997, ha abbracciato completamente le teorie di Rudolf Steiner e quindi la biodinamica in vigna e in cantina, diventando la prima azienda di Volnay dedicata a questo metodo. Il Clos du Château des Ducs, oggetto del nostro assaggio, è un monopolio della famiglia Lafarge, che occupa 0,60 ettari e tocca la parte bassa dell'abitato di Volnay. La versione 2016 è ricca al naso di molteplici profumi che spaziano dalle bacche scure ai fiori blu, genziana, poi spezie, un tocco di liquirizia e una raffinata nota minerale. In bocca è vino pieno, tannico e dotato di una buona acidità, aprendosi bene alla conquista del palato grazie anche ad un sapido ritorno minerale, a tridimensionale persistenza aromatica, nel lungo il finale.

(are)



RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Romitorio di Santedame

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Ruffino](#)

Proprietà: [Constellation Brands Inc.](#)

Enologo: [Gabriele Tacconi](#)

Negli anni '80 del secolo scorso, il Colorino, vitigno di antica coltivazione toscano, era quasi scomparso tra le colline chiantigiane. Nella tenuta di Santedame si trovava un vecchio vigneto di questa varietà accanto a un eremo medievale, un cosiddetto "Romitorio". La coincidenza suggerì di valorizzare questa coppia e così, nel 1990, nacque il vino Romitorio di Santedame come Toscana Igt, da un uvaggio basato sul Colorino e una piccola quota-parte di Merlot. Nel 2018, dopo undici anni di assenza dagli scaffali, Ruffino ha sostituito il Merlot e l'ha rilanciato sotto le insegne del Gallo Nero (con l'annata 2015). Il Chianti Classico Gran Selezione di Santedame 2019, ottenuta dalle uve della sottozona di Castellina in Chianti, dopo la malolattica svolta in cemento, matura per 24 mesi in barrique. Profuma di ciliegia ed erbe aromatiche su base affumicata e speziata. In bocca, il vino ha un ingresso morbido e dolce, struttura rilevante composta da tannini serrati, sviluppo avvolgente e finale solido e intenso. Nel 1877 due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, fondarono una cantina a Pontassieve, alle porte di Firenze. Da allora le cose in questa realtà produttiva sono molto cambiate. Ma una è restata ancora la stessa. Benché di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, la cantina fiorentina continua a mantenere il suo baricentro fondamentale proprio tra le colline della Toscana.

(fp)



LIBRANDI

Calabria Igt Rosso Gravello

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Librandi](#)

Proprietà: [Walter e Silvia Abrigo](#) e [Nicodemo](#)

Enologo: [Donato Lanati](#)

Partire dalla storia di un territorio e dalle radici familiari per curare e valorizzare, con rigore scientifico ed un approccio sostenibile, suoli e vitigni autoctoni, aprendosi ad un mondo, quello del vino, in continua evoluzione. Questa, in breve, la filosofia di Librandi, importante realtà del vino calabrese che ha creduto fortemente nella crescita della propria realtà e dei propri vini. In questo contesto nasce Gravello 2020, proveniente dal cru Vigna Gravello, sito nella Tenuta Arcidiaconato e caratterizzato da suoli argillosi e calcarei. Gaglioppo e Cabernet Franc sono vinificati separatamente, poi affinano 12 mesi in barrique d'Allier e quindi altri 6 mesi in bottiglia. Una cura che, alla degustazione, si percepisce sin da subito. Infatti, il vino si presenta elegante già alla vista, grazie ad una brillante veste rosso rubino e ad un naso ricco, con piacevoli note floreali, di ciliegia, frutti rossi, mora, prugna, liquirizia, leggere speziature e fresche note balsamiche. Il bellissimo impatto olfattivo è un invito alla degustazione del vino. L'ingresso è fresco, con un tannino di grande carattere, ben integrato e in perfetto equilibrio con una morbidezza avvolgente. Al palato il vino si conferma complesso e piacevole, con una perfetta fusione, sul lungo finale, di note balsamiche, liquirizia e frutti rossi. Perfetto in abbinamento con piatti di pasta a base di carne e secondi di manzo e agnello.

(Paolo Lauria)



FRATELLI ABRIGO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Azienda Agricola Abrigo Fratelli](#)

Proprietà: [Walter e Silvia Abrigo](#)

Enologo: [Emanuele Antona](#)

Il Barolo, qui, si imbottigliò solo dal 2013. Prima ci fu una lunga storia contadina, fatta di grano, mais e fieno, di cui campava in generale la campagna langarola. Le viti erano poche e se c'erano - a Diano, dove si è insediata la famiglia Abrigo nel 1935 provenendo da Treiso - erano di Dolcetto. Fu negli anni Settanta che Ernesto Abrigo mise a frutto i suoi studi in enologia, indirizzando l'azienda verso la viticoltura ed etichettando le prime bottiglie a marchio "Abrigo Fratelli". Prima Dolcetto, appunto, poi Barbera, Chardonnay, Nebbiolo, Arneis e Favorita. Col nuovo millennio fecero le prime esperienze con il Metodo Classico dell'Alta Langa e infine, nel 2013, il primo Ravera, dal cru che si trova nel Comune di Novello. Sono poche le bottiglie che producono, circa 45.000 all'anno, suddivise in poche etichette (una bollina, un bianco e cinque rossi): un'azienda a conduzione familiare, che è passata di mano dai fratelli Aldo e Franco, ad Ernesto con la sorella Mariarita e - dall'anno scorso - alla gestione di Water e della sorella Silvia. I terreni stanno tutti intorno alla proprietà, eccetto la vigna a Ravera, da cui proviene il Barolo in assaggio. La versione 2018 è carnosa ed eterea, profumata di fiori appassiti, cipria e balsami gentili con un cenno di terra umida. In bocca c'è aderenza e uno sviluppo sapido, che finisce sui toni dell'agrume, della vaniglia e della piccola frutta rossa.

(ns)



FATTORIA SVETONI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni tradizionali

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Podere Rubino](#)

Proprietà: Andrea Rossi, Omar Pellegrini, Giuseppe Prencipe ed Alessandro Maiocchi
Enologo: Roberto Da Frassini

Nel 1865 la famiglia Svetoni, diventata proprietaria della villa e delle sue terre poco dopo l'unità nazionale, iniziò a produrre vino. Dopo alcuni passaggi di proprietà - l'ultimo proprietario in ordine di tempo di questa realtà era la famiglia Folonari - i 23 ettari coltivati a vigneto, che sorgono non lontani dal villaggio di Gracciano, una delle 12 Unità Geografiche Aggiuntive del progetto consortile "Pieve", sono stati acquistati nel 2017 da Podere Rubino Srl, una società dove confluisce la passione per il vino e l'amore per questa parte di Toscana da parte di un gruppo di amici, costituito da Andrea Rossi (ex sindaco di Montepulciano e oggi presidente del Consorzio Vino Nobile e della Vecchia Cantina) Omar Pellegrini, Giuseppe Prencipe ed Alessandro Maiocchi. Accanto alla produzione di vino, Villa Svetoni, edificio costruito alla metà dell'Ottocento, propone anche un resort e il ristorante "Osmosi", dove troviamo ai fornelli lo chef Mirko Marcelli. Il Nobile di Montepulciano 2020, maturato in legno di varia misura per 18 mesi, possiede aromi tendenzialmente definiti di frutta rossa fresca, tocchi speziati, rimandi alle erbe aromatiche e al sottobosco. In bocca, il sorso è ben profilato e succoso, dai tannini marcati ma non aggressivi, che contraddistinguono uno sviluppo solido e continuo, dalla chiusura intensa dove il frutto e le spezie protagoniste sono ancora protagoniste.

(fp)

ENDRIZZI

Doc Trento Brut Rosé Piancastello Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrizzi
Enologo: Tiziana Piffer, Thomas Battisti

Un perlage fine, elegante e continuo, ma soprattutto profumi intensi, con sentori fruttati dove prevale la fragolina di bosco e di crosta di pane che danno una identità speciale e una bocca persistente ma non invadente. È il brut Endrizzi Trentodoc Piancastello Rosé Riserva annata 2018, sboccata nel 2022 per permettere al vino di restare 48 mesi sui lieviti. Il "dosage" è minimo, per non alterare le caratteristiche naturali. Le uve - Pinot Nero, Chardonnay, molto adatte al clima del Trentino, caratterizzato da sbalzi termici tra il giorno e la notte - provengono da un vigneto della cantina di San Michele all'Adige (Trento) che cresce in un terreno con caratteristiche dolomitiche calcaree vicino al Castello di Monreale, uno dei pochissimi vigneti della regione strutturato come un vero clos: circondato da boschi e allevato a guyot da oltre 30 anni, con viti provenienti da cloni originari della Champagne. La prima fermentazione avviene per parte del vino in barrique e per l'altra parte in acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico previsto dal consorzio. Così la cantina Endrizzi, tra le più antiche della regione fondata nel 1885 e tra i primi sostenitori del metodo classico in questo territorio, conferma la vocazione per la produzione di bollicine d'altura con la quinta generazione, rappresentata da Paolo Endrici, sua moglie Cristine e i figli Lisa Maria e Daniele.

RICASOLI 1141

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Barone Ricasoli Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli
Enologo: Carlo Ferrini

Il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2020, ottenuto dalle uve dei vigneti adiacenti al castello stesso, matura in tonneau, prevalentemente usati, per 22 mesi. Profuma di frutti rossi freschi, spezie, liquirizia con un cenno affumicato in coda. In bocca, il sorso è autorevole, pieno, succoso ma anche dinamico, dallo sviluppo solido e dal finale lungo di nuovo fruttato. Il Castello di Brolio, ha bisogno di poche presentazioni. Ci sono tutti gli ingredienti più significativi: storia, blasone, famiglia e in più il fatto che qui è stato inventato il vino più famoso di Toscana. Oggi è una delle aziende chiantigiane dal patrimonio in vigneti tra i più estesi della denominazione, 235 ettari, da cui ha selezionato un proprio clone di Sangiovese, che porta il nome "Brolio", e, in qualche misura, "comprende" l'intero assetto pedo-climatico del Gallo Nero, estendendosi nei tratti più vocati del suo areale. Produce 1.200.000 di bottiglie, e grazie ad una zonazione aziendale avviata nel 2008, ha posto all'apice del suo portafoglio etichette decisamente importanti (i Cru "Colledilà", "Roncicone" e "CeniPrimo"), capaci di indirizzare verso la modernità perfino tutto un territorio. Il vero Château italiano, verrebbe da dire, che il nuovo corso, impresso da Francesco Ricasoli senza clamori ormai quasi venti anni fa, ha riportato indiscutibilmente al centro della Toscana enoica e non solo.

(are)

BAVA

Docg Barolo Scarrone

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Bava](#)

Proprietà: famiglia Bava
Enologo: Giulio Bava

Proprietaria anche del marchio Cocchi da oltre un quarantennio, la famiglia Bava sta nel mondo del vino piemontese dai primi anni del secolo scorso. Una lunga storia che trova la sua genesi enoica a Cocconato, tra le colline del Monferrato astigiano, per poi estendersi gradualmente con vigne e cantine nelle tenute di Agliano e Castiglione Falletto, in Langa. Oggi, l'azienda conta su 55 ettari vitati, per una produzione di 490.000 bottiglie, ad abbracciare le principali denominazioni astigiane e albesi, in un vasto portafoglio etichette, capace di valorizzare oltre a Nebbiolo, Barbera e Moscato, anche tipologie e varietà meno conosciute, come i vini a base di Ruchè, la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e l'Albarossa, per fare alcuni esempi. I vini possiedono uno stile solido e convincente, che guarda alla tradizione con un occhio moderno, ma senza inutili forzature, proponendo una gamma di prodotti dalla costanza qualitativa riconosciuta. Il Barolo Scarrone, ottenuto dall'omonimo vigneto situato a Castiglione Falletto, matura per 30 mesi in legno grande e barrique. La versione 2019 possiede un bagaglio aromatico che sa in prevalenza di frutti rossi maturi e spezie, con lampi balsamici. In bocca, l'impatto del sorso è pieno e succoso, dai tannini risolti, come nelle caratteristiche di questo Cru, e progressione articolata, che in chiusura rimanda ancora a sensazioni fruttate e speziate.

(fp)



CANTINA LA SELVA

Docg Morellino di Scansano Colli dell'Uccellina Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [LaSelva Società Bioagricola](#)

Proprietà: Karl Egger

Enologo: Leonardo Conti, Giulio Serafinelli

Un sorso lungo e saporito di ciliegia e spezie dolci perfettamente bilanciate, sensazioni sapide e pepate che danno consistenza vivace al vino, mentre il naso si riempie dei profumi di potpourri, vaniglia, piccoli frutti rossi e un ricordo ematico: molto piacevole il Colli dell'Uccellina 2020 di cantina LaSelva. Vino che nasce proprio dalla vigna di poco più di 6 ettari sulle colline nel parco dell'Uccellina, oasi verde che si estende lungo la costa compresa fra Principina al Mare e Talamone. Merlot e Sangiovese vengono vinificati separatamente in acciaio per poi passare, in tempi diversi, a maturare in legno - barriques per il primo, tonneaux per il secondo: solo alla fine si uniscono per formare questa riserva di Morellino di Scansano. La vigna, come il resto della proprietà, è certificata biologica secondo la filosofia di Naturland, associazione che lo stesso proprietario di LaSelva ha contribuito a fondare. Fra i pionieri dell'agricoltura bio in Europa, Karl Egger si trasferì nel 1980 da Monaco di Baviera in Maremma (fra Fonteblanda e Albinia), iniziando dalla gestione di 7 ettari di vigna fino ad arrivare agli attuali 30 (coltivati a Vermentino, Alicante, Ciliegio, Sangiovese, Malvasia Nera, Pugnitello, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot), distribuiti su 800 ettari di superficie totale, su cui ha sviluppato anche colture di frutta e verdura, che trasforma in ottime conserve.

(ns)

GIUSEPPE MASCARELLO

Docg Barolo Monprivato

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 17.400

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Mascarello e Figlio](#)

Proprietà: Mauro Mascarello

Enologo: Giuseppe e Mauro Mascarello

Quello del Monprivato è uno tra i più importanti Cru del Barolo, posto nel cuore delle colline di Castiglione Falletto, ed è capace di regalare vini luminosi e senza tempo. La declinazione offerta dalla cantina Giuseppe Mascarello, che ne detiene quasi l'intera estensione, è nota per essere la più significativa. Il naso della versione 2012 è floreale con note di rosa appena appassita e fruttato con tocchi appena accennati di ciliegia, con lieve speziatura e sottofondo balsamico dai rimandi terrosi a rifinitura. Al palato, il vino è ritmato e contrastato, dall'articolazione tannica di grande energia e dal finale intenso, profondo e agrumato. La famiglia Mascarello si occupa di vitivinicoltura da oltre un secolo e mezzo. Prima alle dipendenze della marchesa Giulia Colbert Faletti di Barolo, e poi, dalla fine del XIX secolo, gestendo un'azienda propria a Pian della Polvere. Oggi la cantina di Castiglione Falletto può contare su oltre tredici ettari vitati non solo a Nebbiolo ma anche a Freisa, Dolcetto e Barbera. L'azienda è nota per firmare alcuni tra i più rinomati e prestigiosi Cru della denominazione del Barolo, rilasciando etichette rigorose, raffinate e dallo stile inconfondibile. Vini, quelli che escono dalla cantina "Mascarello Giuseppe & Figlio", ormai famosi in tutto il mondo, di grande personalità, sempre più ricercati dai collezionisti e in possesso di un'anima fortemente territoriale.

(are)

CIRELLI

Doc Abruzzo Pecorino Anfora

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Cirelli](#)

Proprietà: Francesco Cirelli

Enologo: Donato Di Tommaso e Paolo Colaizzo

«Mentre faccio il vino, immagino di preparare una pozione magica. Un antidoto alla tristezza, un balsamo per vecchie ferite, una bevanda che non faccia dimenticare, ma perdonare. Una dichiarazione esistenziale. Un mio messaggio d'amore incondizionato». Francesco Cirelli si presenta così. Siamo ad Atri, in provincia di Teramo, a 8 km dal mare. Cirelli è un'azienda agricola biologica certificata, circondata da 22 ettari di terreno. Non solo vigna, ma anche uliveti, campi, boschi, prati e allevamento. In vigna e in cantina, la filosofia di Francesco è: meno si fa, meglio è. Le uve di Pecorino d'Abruzzo provenienti dai suoi vigneti vengono raccolte in cassette e portate in cantina. Qui l'uva viene diraspata e poi sofficemente pressata. Il pigiato viene trasferito nelle anfore per la fermentazione alcolica avviata con piede de cuve preparato in precedenza e avviato con lieviti indigeni. Solitamente il vino non macera per più di un giorno. Le bucce vengono poi separate dal vino in fermentazione e pigiate. Il vino svolge naturalmente nell'anfora anche la malolattica. Affina in anfora per circa 12 mesi. Al naso ha piacevoli sentori di frutta gialla e note floreali, mentre in bocca avvolge una bella freschezza e mineralità. Ottimo in abbinamento ad antipasti e primi piatti di verdure e pesce, come il flan agli asparagi e gli spaghetti integrali risottati alla bottarga di muggine profumati di limone.

(Fiammetta Mussio)

BORGO DEL CEDRO

Doc Roma Malvasia Puntinata Topho

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Borgo del Cedro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Costantini

Enologo: Lorenzo Costantini

La realtà di Borgo del Cedro nasce come una specie di "spin off" enoico e tutto al femminile della famiglia Costantini, con protagoniste le sorelle Sara e Giulia. Si tratta di un progetto recentissimo (iniziato nel 2019) che guarda con fiducia allo sviluppo della Doc Roma e con rigore ad un rapporto sostenibile con l'ambiente, continuando una dinastia orientata da sempre sul mondo della viticoltura e dell'enoologia concentrate su questo fattore determinante. L'azienda conta su 8 ettari vitati, allevati prevalentemente a Montepulciano, Syrah e Malvasia Puntinata su suoli tufacei di origine vulcanica e posti nei comuni di Monte Porzio Catone, Monte Compatri e Roma. Il padre di Sara e Giulia, Lorenzo, è un enologo consulente affermato nell'areale laziale e possiede una propria azienda, Villa Simone, dove si produce soprattutto Frascati, una denominazione che secondo il tecnico ha ancora da esprimere tutto il suo potenziale come, del resto, l'intero Lazio enoico. La Doc Roma Malvasia Puntinata Topho 2022, il cui nome rimanda all'antico termine romano "tophus", ovvero tufo, possiede un bagaglio aromatico molto profumato, con note di fiori di tiglio, ananas e pesca noce, con un richiamo alla mandorla fresca. In bocca, il sorso è immediatamente piacevole, continuo e fragrante, dallo sviluppo semplice e dal finale che restituisce un po' di calore alcolico e un fruttato tendenzialmente dolce.

(fp)



SCARPA

Docg Barolo Tettimorra*

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Soc. Antica Casa Vinicola Scarpa](#)

Proprietà: Evgeny Strzhalkovsky

Enologo: Silvio Trincherò

Ci sono voluti quasi cent'anni per arrivare al primo Barolo Scarpa dalla fondazione dell'azienda, che avvenne nel 1854 per mano del veneziano Antonio Scarpa, trasferitosi qui perché conquistato dal paesaggio, dalla cucina locale e dalla finezza dei vini di Langa. Una storia di tutto rispetto, che l'enologo Mario Pesce ha acquistato e ammodernato nel 1949. I suoi studi appassionati lo hanno portato ad interpretare al meglio la Barbera, contribuendo a creare il prestigio di una vitigno nobile e duraturo, a partire dall'iconica etichetta La Bogliona, nata nel 1970. Ai 25 ettari a corpo unico coltivati da Scarpa a Podere Bricchi, si aggiungono i 5 ettari nel Barolo e Barbaresco. Il nome Tettimorra* è un marchio registrato negli anni Settanta e stava ad indicare il comune di provenienza del Barolo: i tetti di La Morra. La stessa origine è toccata anche al Barbaresco, il TettiNeive*. "Dal 2018 le uve del Tettimorra* provengono dal vigneto di poco più di un ettaro a Roncaglie, ma per le prossime annate in uscita non verrà rivendicato come menzione; a differenza del Monvigliero, la cui prima annata in menzione sarà proprio la 2018", ci spiega Silvio Trincherò, enologo in capo alla produzione dal 2007. Da Roncaglie, quindi, è nato un vino appuntito, che profuma di uva spina, agrumi rossi, tabacco, spezie dolci e liquirizia: la trama del sorso è larga e distesa, calda ma scorrevole, saporita di fiori e balsami boschivi.

(ns)



PIETRO CACIORGNA

Doc Terre di Casole Sangiovese Alberaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietro Caciorgna](#)

Proprietà: Pietro Caciorgna

Enologo: Paolo Caciorgna

L'azienda agricola Pietro Caciorgna, si trova nel Comune di Casole d'Elsa, in provincia di Siena. Oggi questa realtà ha una superficie totale di 20 ettari, coltivati a cereali e foraggi per il piccolo allevamento di razza Chianina, produce anche vino in passato in parte venduto sfuso. Attualmente, il vigneto, due ettari posti nella collina "Osteria delle Macchie" e impiantato nel 2001 a Sangiovese, alimenta un piccolo portafoglio etichette a Doc Terre di Casole. A condurre l'azienda ci sono Pietro e la moglie Elda, che si occupano principalmente dell'agriturismo e dell'allevamento, mentre la parte viticola è condotta dal figlio Paolo Caciorgna, affermato enologo consulente, che gestisce anche un progetto di poco più di due ettari a vigneto sull'Etna (distribuiti in Contrada Marchesa, Santo Spirito e Bocca d'Orzo). Il termine "Alberaia" (oltre a riecheggiare il suffisso "aia" che per i vini toscani ha di certo un valore significativo) è il nome del vino oggetto del nostro assaggio e indica una fila di alberi, normalmente lungo un fiume, in questo caso lungo il fiume Elsa. La versione 2019, dopo la malolattica in barrique, prosegue la sua maturazione sempre in legno piccolo di secondo e terzo passaggio. I suoi profumi rimandano alla ciliegia matura, alla terra e al sottobosco. In bocca, il sorso è sottile e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante da cui emergono tocchi affumicati.

(fp)

ZOOM



FONTEROSA, GIARDINIERA IN AGRODOLCE

LOCALITÀ BAUDANA, 75 - SERRALUNGA D'ALBA (CN)

Tel: +39 0173 613544

Sito Web: www.fonterosa.it

La Giardiniera in Agrodolce di Fonterosa è composta da verdure immerse in un delicato agrodolce, tanto vino bianco e poco aceto, come il tipico antipasto piemontese richiede, permettendo, con la sua delicatezza, abbinamenti versatili a piatti misti di salumi, carni e pesce. Nata ad Alba nel 1985, l'Azienda Fonterosa della famiglia si è trasferita nel 1993 sulle colline di Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe, in uno dei luoghi più significativi per l'enogastronomia piemontese e dell'Italia tutta. Giorgio e Daniela, fondatori dell'Azienda, si occupano rispettivamente della parte produttiva, commerciale e amministrativa, affiancati dal 2004 dal figlio Fabrizio. Da subito l'intento della Fonterosa è stato quello di offrire ai suoi clienti prodotti (dalla frutta al vino alle verdure in agrodolce, dalle salse ai sughi) che potesse portare con sé una qualche suggestione di Langa, sia attraverso le loro ricette tradizionali sia grazie alla scelta di materie prime provenienti da quel luogo.

RISTORANTE



VIESCA TOSCANA, IL BORRO

VIA PISTELLI, 75 LOCALITÀ VIESCA - REGGELLO (FI)

Tel: +39 055 8615537

Sito Web: www.viescatoscana.com

Viesca Toscana (Luxury Tuscan Farmhouse in chiantishire) di Regello fa parte della Holding di Ferruccio Ferragamo ed è parte della galassia Il Borro dal 2019. Ad alimentare un'esperienza tutta all'insegna del massimo relax e del benessere per il corpo e i suoi sensi, ecco la Spa - anche in chiave "vinosa" con il Rituale "Wine Sensory Peeling": massaggio del corpo al profumo del vino i cui benefici derivano dai principi attivi delle vinacce, dei vinaccioli e delle foglie di vite. O, ancora, l'Olive Sensory Peeling, massaggio del corpo all'olio di oliva realizzato con l'olio de Il Borro, che si ispira agli antichi rimedi della cultura toscana. Per continuare l'esperienza anche a casa propria, Spa Viesca ha selezionato per i suoi ospiti una linea di prodotti mirati, tra cui quelli Biologici de Il Borro. Con Viesca e Il Borro, Ferragamo ha creato un'oasi di attenzioni ad alto livello: ospitalità, vino, cosmetici e ristorazione, dedicati al gusto, alla bellezza e alle materie prima di qualità.



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: © [Librandi](#)

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