

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 103 - Dal 24 al 30 Maggio 2020 - Tiratura: 28.900 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 24 AL 30 MAGGIO 2020

Biserno

Sinibaldi

Tenuta San Guido

Berlucchi

Biondi Santi

Davide Fregonese

Bibbiano

Alois Lageder

Antonelli San Marco

Bertani

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Cesarini Sforza

Prunotto

Roccolo Grassi

Zoom: Devodier, Prosciutto Crudo di Parma

Ristorante: Archivio Storico - Napoli





BISERNO

Toscana Igt Rosso Lodovico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 700,00

Azienda: [Tenuta di Biserno Società Agricola](#)

Proprietà: marchese Ludovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie e rappresenta la visione, anzi la previsione, dei fratelli Piero e Lodovico Antinori che hanno scommesso sul terroir di Bibbona, che fino al loro progetto enologico, restava senz'altro ai margini del ben più noto e vicinissimo areale di Bolgheri, di cui respira, peraltro, i tratti enologici. Da una parte, la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra, la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia, riunite in una realtà, capace di distinguersi in un polo enologico ricco di progetti e acquisizioni di spessore significativo. Si tratta di un'impresa giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, è nata appena una quindicina di anni fa. Protagonisti, vini di stile moderno e di caratura internazionale, con il contributo di Michel Rolland che si tocca, da questo punto di vista, letteralmente con mano. Al vertice della piramide qualitativa aziendale Il Lodovico, prodotto solo in determinate annate e affinato in legno piccolo per 16 mesi. La versione 2016, ha un bel frutto fragrante, le note tostate gli fanno da complemento, eppure il tratto non è per niente scontato per via di intriganti riverberi balsamici e ferrosi. Polposo e saporito, ha in bocca una trama capace di trovare buoni cambi di passo e allunghi.

SINIBALDI

Docg Cesanese del Piglio Bivli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cesanese d'Affile, Cesanese

Comune

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Az. Agricola Maria Elena Sinibaldi](#)

Proprietà: Maria Elena Sinibaldi

Enologo: Maurizio Pezza

Griffe tascabile (tre ettari vitati), ma ambiziosa e volitiva proprio come lo spirito della titolare. Coniugando rispetto e radici - alla lettera, visto che nel pur piccolo "giacimento" aziendale di Santa Maria di Pugliano, a Paliano, abita una preziosa quantità di viti a piede franco e col Cesanese, principe della contrada, convivono rari esemplari di autoctoni eredi di altre epoche e generazioni di vignaioli, dal Ferrone al Beglio Bono - e scegliendo procedure di lavorazione, guidate dal consulente e amico di famiglia Maurizio Pezza, semplici, essenziali e tese a evitare ogni tipo di stress o forzatura enologica per le "creature" ospitate in cantina. L'esito è incarnato a puntino nel Bivli: vino di collina piena (400 metri di quota), terreno di argille colorate a dar spinta ed energia, macerazione misurata (non più di una dozzina di giorni) come è buona misura per il Cesanese, ambiente di fermentazione diviso tra acciaio e cemento con rinuncia premeditata e consapevole al legno come mezzo di affinamento, affidato invece a una ulteriore sosta in vasca e poi al riposo defaticante e armonizzante in vetro. Il risultato è un sorso dal timbro tradizionale e, insieme, vicinissimo per freschezza alle nuove tendenze di beva: appena scabro, ma senza spigoli, tatto di seta grezza e profumi intensi di ciliegia chiara e visciola variegati da nuances intriganti di piccoli frutti rossi.

(Antonio Paolini)

TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 238.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Nicolò Incisa della Rochetta

Enologo: Graziana Grassini

La Tenuta San Guido, la culla del rosso più noto d'Italia, conta su 90 ettari di vigneto, da cui si producono quasi 800.000 bottiglie, perché accanto al Sassicaia si sono affiancati nel tempo anche Le Difese e il Guidalberto, a completare il portafoglio prodotti. Vini gerarchicamente inferiori al vino "bandiera" aziendale, ma ben centrati nelle loro rispettive tipologie. Tornando al vino bolgherese per eccellenza, sottolineare che è saldamente uno dei più luminosi e celebrati esempi delle potenzialità enologiche del nostro Paese può risultare ridondante e scontato. Con quest'etichetta, alla fine degli anni '60, gli Incisa della Rochetta hanno inventato in un sol colpo un modo di pensare e di fare vino in Italia, un territorio (tanto che il legislatore ha dovuto cucirgli addosso una Doc, praticamente su misura) e un termine di paragone con i grandi del pianeta per tutto il movimento vitivinicolo nazionale. Un vero e proprio mito, che ha una forza tale da mantenere il suo appeal decisamente intatto (anche se non sono pochi coloro che considerano i Sassicaia degli anni '80 i più riusciti), riuscendo dove pochi hanno avuto successo e cioè mettendo praticamente tutti d'accordo: dal semplice frequentatore occasionale del mondo del vino alla critica, passando per gli snob del settore. Nessuno escluso. La versione 2016 è impeccabile e raffinata, degna celebrazione di un'annata spettacolare.

BERLUCCHI

Docg Franciacorta Blanc de Blanc Nature '61

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: famiglia Ziliani

Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

Ormai consolidato marchio franciacortino, la cantina con sede a Borgonate - 550 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 4.400.000 bottiglie - vanta una storia a dir poco significativa per il suo territorio e per lo sviluppo dell'intera produzione di bollicine made in Italy. Le sue vicende cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di Metodo Classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e l'inizio di una vera svolta per la spumantistica tricolore, che con oggi può vantare un successo diventato anche internazionale. Sui lieviti per almeno cinque anni ed ottenuto dalle uve provenienti dal vigneto Arzelle, vero e proprio Cru aziendale, il Franciacorta Blanc de Blancs Nature '61 2013 si presenta con perlage fine e continuo. Al naso, si susseguono leggeri toni tostate, qualche cenno di pan brioche e un più intenso ritorno aromatico che sa di susina, fiori di tiglio e mandorla fresca. In bocca, lo sviluppo è dinamico e tonico, con una bella nota salina che congela il sorso.



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [S. Agricola Greppo Biondi Santi](#)

Proprietà: Gruppo Epi, Jacopo Biondi Santi

Enologo: Federico Radi

Biondi Santi: un mito, uno dei pochi del Bel Paese enoico. Un punto di riferimento tra i pochi su cui non c'è davvero bisogno di discutere. Un luogo, la cantina avvolta tra i cipressi e l'edera, i vigneti antichi, una serie di etichette diverse ma al contempo uguali a se stessi, anche se i protagonisti sono cambiati (oggi l'azienda è di proprietà della holding francese Epi Group). La più celebre cantina di Montalcino, proiettata a ricoprire il suo ruolo "naturale", lo status definitivo di griffe mondiale, preservando tutte le chiavi filosofiche e stilistiche che hanno reso leggendari i Sangiovese del Greppo. Addirittura ulteriormente amplificate, con posticipazione, per esempio, dell'uscita dei Brunello, delle Riserva e del Rosso di Montalcino, a sottolineare ancora che il tempo è sempre galantuomo e che la natura si integra bene con l'opera dell'uomo solo con molta pazienza. Ecco che allora assaggiare oggi il Brunello di Montalcino 2009 diventa qualcosa di più che una degustazione di routine sullo stato di evoluzione di un vino. I suoi profumi sono caldi e avvolgenti, come l'annata che lo ha generato, sono però al contempo fragranti e fini, con qualche piccolo cenno di evoluzione a complessificare il tutto. In bocca, il sorso è succoso, deciso e contrastato, con tutte le sue belle durezze ancora scapitanti, a ricordarci il carattere di un vitigno mai scontato e dal sicuro fascino.

DAVIDE FREGONESE

Docg Barolo Prapò

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Bugia Nen](#)

Proprietà: Davide Fregonese

Enologo: Andrea Del Piano

C'è un gran fermento in Langa. In uno dei territori vitivinicoli più importanti al mondo - e dai prezzi più alti - nascono nuove realtà. Spesso piccole aziende che puntano sulla qualità assoluta, forti dei grandi esempi che hanno. Tra queste c'è Bugia Nen - che in dialetto piemontese vuol dire "non ti muovere" - l'azienda di Davide Fregonese, un manager della Finanza con la grande passione dei vini, piemontesi e francesi in primis. Il lavoro lo ha portato a lavorare tanto all'estero, ma il suo sogno è sempre stato quello di tornare a "casa" (lui è di Torino), magari in campagna. L'occasione è arrivata qualche anno fa: investire in poco più di un ettaro a Serralunga d'Alba, consigliato dal suo amico Davide Rosso dell'azienda Giovanni Rosso, una metà nel cru Prapò, il restante in Cerretta. Davide Rosso, con il suo team, si prende cura di Bugia Nen sia dal punto di vista agronomico che enologico, previo accordo con Fregonese. Una sorta di azienda "chiavi in mano" dove il proprietario però è sempre presente. Tra le due etichette rimangono impressionati dal Prapò 2014. Questo è il Barolo più austero, quello da aspettare un po', che lavora sul tempo. E' il fuoriclasse sulla lunghezza. La frutta qui prende il sopravvento sui fiori ed escono mirtillo e more. Ha una speziatura elegante di chiodi di garofano e di leggero incenso. Beva sapida e dalla trama tannica sottile e affilata.

BIBBIANO

Toscana Igt Rosso Bibbianaccio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Trebbiano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico Marocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

La Tenuta di Bibbiano, oggi 30 ettari vitati a biologico per una produzione di 140.000 bottiglie, vede il suo consolidamento e, successivamente, l'inizio del suo percorso viticolo più impegnato tra gli anni '50 e i '70 del Novecento. Si trattava di un'epoca pionieristica per il Chianti Classico, benché fosse l'area dove Bettino Ricasoli codificò il vino più noto della Toscana. Lo era se guardiamo a quegli anni dal punto di vista della qualità e di un preciso progetto enologico. Bibbiano però impostò il proprio cercando, senza scorciatoie, entrambi gli obiettivi e costruendosi, prima di tutto, uno stile enologico coerente, personale e non privo di classicità, tuttora ben leggibile. Merito dell'impronta inconfondibile di Giulio Gambelli, ma anche del mantenimento di una precisa cifra stilistica nel solco della continuità che ne ha percorso l'intera storia. Attualmente, a guidare la cantina c'è Tommaso Marocchesi, che ha rispettato l'approccio aziendale del passato, introducendo solo opportune varianti produttive, di marketing e commerciali. Il Bibbianaccio 2015, emulo della ricetta del Ricasoli, è un blend di Sangiovese, Colorino, Trebbiano e Malvasia, maturato per 12 mesi in tonneau e per altri 12 in legno grande. Ha profumi vivaci di frutti rossi maturi, con note di sottobosco e toni balsamici e speziati a rifinitura. Al palato è succoso bilanciato e generoso, dal finale lungo e serrato.

ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Pinot Grigio Porer

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 70.667

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Tenuta Alois Lageder](#)

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Paola Tenaglia, Georg Meissner, Jo Pfisterer

Si prenda il Pinot Grigio, lo si pianta al confine meridionale dell'Alto Adige su terreni molto calcarei a circa 230 metri s.l.m. e, ultimata la vendemmia, si decida di giocarci in cantina: tre vinificazioni separate, poi assemblate per ottenere un vino piacevolmente fruttato (mela, pera e qualche nota tropicale), dolce di miele, rosa e vaniglia, affusolato dalla vena balsamica della lavanda, foglie compresse. Il colore ha un lieve tono rosato che invita a bere un sorso gentile, finemente amaro ma molto sapido, che lascia la bocca profumata e saporita. Da Lageder però i divertissement si condividono: ecco quindi l'idea di un fun-kit di assemblaggio esteticamente impeccabile, che permette di sperimentare a casa quello che l'azienda ha cercato di fare a Magré. Tre boccette contenenti i risultati delle tre vinificazioni: la n. 1 in bianco (fruttatissimo, salmastro e croccante), la n. 2 a contatto con le bucce per 15 giorni (di rosa appassita, molto sapido e tannico) e la n. 3 di macerazione a grappolo completo per circa 8 mesi (profondo e "rozzo", di catrame e carciofo, amarognolo e sapido). L'invito è di trovare il proprio blend personale, che non per forza deve coincidere con quello aziendale (rispettivamente al 65, 20 e 15%); qui l'equilibrio perfetto si è raggiunto con un bilanciamento 40-40-20, che ha mantenuto lo slancio dei profumi acquistando aderenza nel sorso, freschezza persistente e una solare anima agrumata. Esperimento riuscito!



ANTONELLI SAN MARCO

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Antonelli San Marco S. Agricola](#)

Proprietà: Filippo Antonelli

Enologo: Massimiliano Caburazzi, Paolo Salvi

Conosciutissimi e apprezzati da ogni appassionato di vino che si rispetti, i vini firmati Antonelli si collocano al top delle varie denominazioni montefalchesi. La cosa non sorprende, vista la costanza qualitativa dimostrata fin dalla metà degli anni Ottanta, della Tenuta San Marco, 50 ettari a vigneto per 300.000 bottiglie di produzione complessiva, inserita in un areale vocato, nei pressi del borgo di Montefalco e che rappresenta quanto di meglio si possa desiderare per allevare le varietà tipiche della zona. Tra queste, ovviamente, il Sagrantino. Anzi, tra i produttori storici della tipologia, un posto di riguardo spetta certamente a Filippo Antonelli. I suoi vini possiedono un'impostazione stilistica intrigante, personale e all'insegna dell'eleganza. Una declinazione "classica" verrebbe da dire, che non ha mai ceduto nel tempo alle lusinghe delle mode enologiche. La versione 2016 (che uscirà fra un'anno), grazie anche ad un millesimo rilevante, colpisce per bilanciamento e finezza, caratteristiche che, a ben guardare, fanno parte del Dna di questa cantina, come accennato, ma che paiono comunque esaltate da un'annata che, visto il suo spessore, regala ottime impressioni da subito e lascia immaginare anche positivi scenari futuri. I profumi sono fragranti, alternando frutti e fiori a sensazioni affumicate e soprattutto lo sviluppo gustativo sembra il punto di forza decisivo, regalando ritmo, sapidità ed equilibrio.

BERTANI

Doc Valpolicella Classico Superiore
Ognisanti di Novare

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.320

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Bertani Domains](#)

Proprietà: Angelini Holding

Enologo: staff tecnico aziendale

Ha debuttato con l'annata 2017 la linea "Bertani Cru", che dà slancio al rosso da uve fresche della Valpolicella penalizzato, soprattutto in qualità, dal successo dell'Amarone. Due vigneti le cui uve sono destinate esclusivamente al Valpolicella e due etichette: "Ognisanti" Valpolicella Classico Superiore e "Le Miniere" Valpolicella Classico. Il progetto sviluppato a Tenuta Novare, storica azienda Cav. G.B. Bertani in Valpolicella capofila di Bertani Domains, "si lega al lavoro fatto in altre tenute, come Val di Suga a Montalcino e San Sisto nelle Marche per la valorizzazione del terroir identificato dal paesaggio - spiega Andrea Lonardi, direttore operativo del Gruppo. Alla base della definizione dei due cru a Villa Novare ci sono la storicità e una ricerca di diversi anni per caratterizzare ogni vigneto, applicando una gestione viticola 'su misura' e tecniche enologiche per rispettare e massimizzare le espressioni delle nostre varietà autoctone sui diversi suoli". Suoli poveri, nel caso di Vigna Ognisanti, con molto calcare, in cui la Corvina, assolutamente predominante nell'uvaggio, dà acini più piccoli del normale, con un miglior rapporto tra polpa e buccia, ideali per produrre vini da uve fresche come il Valpolicella. Ognisanti 2017 si caratterizza per struttura e concentrazione importanti. Colpisce l'elevata sapidità che accompagna le note di ciliegia e marasca, di eucalipto e pepe bianco. Di lunga vita.

(Clementina Palese)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Doc Rosso di Montalcino Rossofonte

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

A condurre Ciacci Piccolomini d'Aragona sono i fratelli Lucia e Paolo Bianchini, proseguendo il lavoro avviato dal padre Giuseppe che, a metà degli anni '80, ereditò le proprietà della famiglia nobile omonima, cominciando ad imbottigliare in proprio. Siamo nel quadrante sud-orientale di Montalcino, praticamente a metà strada tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. Una porzione dell'areale di Montalcino che brilla per essere uno dei migliori e dove i terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie, che danno Brunello di grande forza e temperamento. La tenuta si articola nelle parcelle di Ferraiolo, Egle, Contessa e Colombaio per una estensione complessiva di 40 ettari e una produzione annuale di 200.000 bottiglie, divisa tra tre Brunello e il Rosso di Montalcino. Il profilo stilistico aziendale prevede etichette che hanno piglio tradizionale e precisione d'esecuzione di impronta modernista, sempre però dall'espressività tendenzialmente in linea con l'areale d'origine, con affinamenti in legno grande di varia misura da 7,5 fino a 75 ettolitri. Il Rosso di Montalcino Rossofonte 2017 è un vino di bella precisione aromatica, che incrocia frutta scura, sottobosco e lievi cenni balsamici. Un vino generoso anche in bocca, dove si rivela completo per stratificazione e volume, dal sorso ricco e succoso e dal finale ampio e ben ritmato.

CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Rosé 1673

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cesarini Sforza Spumanti](#)

Proprietà: Cavit

Enologo: staff tecnico aziendale

Ha davvero bisogno di poche presentazioni il marchio Cesarini Sforza, ramo "effervescente" della Cantina di La-Vis da poco passato a Cavit, e punto di riferimento per gli amanti del Metodo Classico italiano. Senza girarci intorno, un rappresentante di assoluto rilievo del Trento Doc, denominazione che con sempre maggiore consapevolezza svolge un ruolo fondamentale nella spumantistica italiana con riferimentazione in bottiglia. 800 gli ettari vitati da cui la Cesarini Sforza può approvvigionarsi delle uve dai soci conferitori La-Vis, trovando quelle più adatte alla produzione di bollicine, che arrivano dalla Valle di Cembra, dalla Val Sugana e dalla Vallagarina. Anno lontano, ma fondamentale per la cantina Cesarini Sforza: nel 1673, infatti, Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora si sposarono e da qui sarebbe nato il casato che dà, per l'appunto, il nome a questa realtà produttiva. Il Brut Rosé Millesimato, a base di Pinot Nero, arriva nel bicchiere da un ripidissimo vigneto a 800 metri ai confini con la Val di Fiemme, dopo un minimo di sessanta mesi sui lieviti. Risultato di un deciso cambio di rotta enologico (da citare la pressatura soffice tradizionalmente usata nello Champagne), la versione 2013 ha un colore invitante e vivo, possiede intensi profumi di rosa appassita, fragolina e lampone, con cenni di rovo a rifinitura. In bocca sviluppa cremosità, note di bergamotto candito, con la sapidità a fare da padrona.



PRUNOTTO

Docg Barbaresco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Prunotto](#)

Proprietà: Albiera Antinori

Enologo: Gianluca Torrenzo

Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Dapprima, fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei prodotti a marchio Prunotto verso connotazioni tendenzialmente più moderne, a partire, nel 2000, dall'adozione del rovere medio-piccolo per gli affinamenti. Tuttavia, tale cambiamento non ha inciso sullo spessore qualitativo dei vini Prunotto, capaci di mettere sempre al primo posto finezza espressiva. Oggi, la cantina produce 800.000 bottiglie e conta su 50 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli Cru di proprietà. Tra questi si distinguono Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco), Costamiolo (per la Barbera d'Asti), Bricco Colma (dove è allevato l'Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e Bussia (per il Barolo). Il Barbaresco 2016, interpreta meravigliosamente l'ennesima bella annata in terra di Langa. Grande finezza e purezza olfattiva, eleganza ed equilibrio gustativo, per un sorso che non stanca mai, ma che anzi invita al bis.



ROCCOLO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 11.500

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Rocolo Grassi è una delle stelle più brillanti della Valpolicella enoica, anche se la sua comparsa sul firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina di Francesca e Marco Sartori nasce infatti nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, allevata con cura e rispetto del territorio, per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie. I vigneti, distribuiti in vari appezzamenti, insistono nella valle di Mezzane, una delle "sottozone" della Valpolicella con le caratteristiche più particolari, come una situazione climatica, in generale, più fresca che in altre parti dell'areale e terreni caratterizzati da suoli argillo-calcarei. Lo stile delle etichette aziendali guarda alla tradizione con buona sintonia con il territorio d'origine e un'esecuzione centrata e priva di sgrammaticature, alla ricerca più della raffinatezza che della potenza. Inutile dire che l'Amarone è l'etichetta fondamentale di questa azienda. L'annata 2016, affinata per 26 mesi in barrique per la metà di secondo passaggio, consegna agli annali un rosso di grande intensità, struttura e morbidezza. Detto questo, non è un vino pesante, ma piuttosto bilanciato, con tannini dolci e ben estratti, che donano al sorso energia e profondità. I profumi sono molteplici e spaziano dalla frutta in confettura e sotto spirito alle spezie e ai cenni affumicati, fino a una scia raffinata e profonda di erbe amare.

ZOOM



DEVODIER, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

VIA PONTICELLA, 4 - LESIGNANO DE' BAGNI (PR)

Tel: +39 0521 861070

Sito Web: www.devodier.com

È uno dei protagonisti dell'immenso giacimento gastronomico del Bel Paese. Dall'incontro tra un territorio unico, come quello di Parma, e la passione per l'eccellenza che la famiglia ha infuso in decenni di lavoro, nascono i salumi a marchio Devodier. E il prosciutto di Parma ne è l'emblema più noto e più goloso. Creazione gourmet limitata dal carattere forte nata dall'affinamento di un prodotto raro della tradizione Parmigiana è lavorato a partire dalla coscia anteriore al naturale, aggiungendo solo la miscela di sali marini di casa Devodier, che è stata perfezionata negli anni, per inseguire quel gusto unico, intenso ed elegante che lascia un ricordo indelebile. Due le linee di produzione: la "Dolceparma" ovvero le confezioni di prosciutto di Parma affettato e l'"Alta Tutela" prosciutti interi ottenuti dalla collaborazione con i migliori allevatori della filiera, che mettono al centro della produzione il benessere animale e delle persone. Un prosciutto crudo biologico ottenuto da suini allevati al pascolo, con cereali bio.

RISTORANTE



ARCHIVIO STORICO

VIA ALESSANDRO SCARLATTI, 30 - NAPOLI

Tel: +39 081 19321922

Sito Web: www.archivistorico.com

Il ristorante L'Archivio Storico è un omaggio alla gloria della Napoli che fu. Le cinque sale sono dedicate ai cinque Re Borbone delle Due Sicilie: Carlo, Ferdinando, Francesco I, Ferdinando II e Francesco II. Una storia che incrocia anche quella della grande tradizione gastronomica partenopea che qui è declinata da una cucina capace di rivisitare chiave Borbonica i classici piatti di Napoli. Un percorso gastronomico pieno di contrasti che al contempo omaggiano questa terra e fanno scoprire nuovi orizzonti. Intrigante anche la carta dei vini che da borbonica e meridionale è declinata dal 2020 in nome dei nuovi temi suggeriti dall'attualità enoica. Ecco allora una carta "sostenibile" e sensibile ai cambiamenti climatici. Un esempio? I vini Piwi (pilzwehrstandfähig), vini frutto di incroci tra varietà diverse, anche extra europee. I vitigni Piwi sono più resistenti ai maggiori nemici della vigna: oidio, botrite, ma anche temperature rigide o piogge abbondanti. Tutto ciò li rende anche naturalmente più sostenibili, in quanto riduce la necessità di effettuare trattamenti in vigna.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'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 al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



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: © WineNews

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

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum