

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 99 - Dal 26 Aprile al 2 Maggio 2020 - Tiratura: 28.800 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 26 APRILE AL 2 MAGGIO 2020

Zýmē

Marchionni

Diego Morra

Castello Romitorio

Bric Castelvej

Le due Terre

Tenute Rubino

Montenidoli

Bisol

Lamole di Lamole

Podere Sottoilnoce

Antonio Camillo

Guicciardini Strozzi

Tedeschi

Zoom: Moschella, Uovo di Pasqua - Milano

Ristorante: Rinuccio 1180 - Bargino (FI)



ZYMĚ

Docg Amaron della Valpolicella Classico Am.

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymē](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

Celestino Gaspari, enologo consulente, nel volgere di un trentennio è passato da una serie di esperienze molto importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina con sede a San Pietro in Cariano, Zymē (il nome proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, come attitudine alla trasformazione) è la sua "creatura" e conta su 30 ettari e vigneto situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, tra bianchi, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, vini della Valpolicella. Una bella realtà del Veneto in bottiglia in attività dal 1999, che trova naturalmente nell'Amarone l'etichetta della propria continuità storica con il proprio territorio. Lo stile dei vini è un buon incrocio tra un approccio tradizionalista e mirate incursioni nell'enologia e nella viticoltura più moderna. L'Amarone Classico Am. 2016 possiede profumi complessi e intensi, dove tra il frutto rigoglioso si fa spazio anche una bella nota di erba aromatica e cenni speziati a rifinitura. In bocca, il vino attacca dolce e morbido, è ricco come tradizione vuole, ma sa anche esprimere contrasto e profondità del sorso, congedandosi con un finale lungo, appena segnato da ricordi di tabacco e ritorni boisé.

MARCHIONNI

Toscana Igt Trebbiano L'Erta

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 1.750

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Vigliano Società Agricola](#)

Proprietà: Paolo e Lorenzo Marchionni

Enologo: Paolo Marchionni

È già da un po' che diverse aziende toscane hanno ridato pregio e vigore a un'uva come il Trebbiano. Non più vitigno da taglio o da vini sempliciotti. Un po' come se fosse la risposta "collinare" al marittimo Vermentino. La sua bellezza sta nella versatilità: vino di facile beva che può dare ampie soddisfazioni dopo qualche anno di invecchiamento. Sulle colline che circondano Firenze, a Vigliano - siamo nel territorio del Chianti dei Colli Fiorentini - coltivano anche Trebbiano Paolo e Lorenzo Marchionni, dell'azienda omonima. Due fratelli nati e cresciuti lì e che hanno sempre avuto una dimensione totalizzante di quel posto, diventato anche luogo di lavoro. Lorenzo ha poi fatto un'altra scelta e Paolo è rimasto a prendersene cura senza alcun uso di prodotti di sintesi. Il 90 per cento della superficie vitata è occupata da Sangiovese, ma quella del Trebbiano è una bella sfida che nasce da un vigneto del 1967. Privo di impostazioni agronomiche ed enologiche - Paolo è laureato in Filosofia, si è fatto le ossa letteralmente in campo. E il risultato è quello di vini da uno stile molto personale. Come L'Erta, vinificato in cemento e a contatto con i lieviti per un anno. Super vibrante, teso e lineare, con sentori di gelsomino e di agrume delicato. In bocca tanto sapido da chiedere subito un secondo sorso e ti accorgi così di uno sviluppo sorprendente della beva. Un giallo davvero invitante.

(Francesca Ciancio)

DIEGO MORRA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agricola Diego Morra](#)

Proprietà: Diego Morra

Enologo: Diego Morra, Davide Cavallo

L'azienda Diego Morra, si trova nelle Langhe e precisamente a Verduno, paese probabilmente noto soprattutto per la produzione del suo Pelaverga, vitigno dai caratteri del tutto originali, ma dove anche il Nebbiolo trova un habitat favorevole, dando vita a vini di buona personalità e carattere. La filosofia produttiva di questa realtà è riassunta già a partire dal suo logo aziendale: 3 "M" intrecciate che raccontano identità, storia e territorio. La prima rimanda a Monvigliero, striscia collinare che unisce Verduno ad Alba e sottozona storica dell'areale del Barolo da cui nascono vini dal particolare e ben leggibile carattere e dove 4 ettari sui 16 complessivi del Cru, sono di proprietà della cantina Diego Morra. La seconda rimanda immediatamente a Morra, ossia al cognome di questa famiglia di vignaioli che esercita la propria attività da tre generazioni ed oggi coltiva 30 ettari a vigneto, dislocati nei comuni di Verduno, La Morra e Roddi. Infine la terza che rimanda a Mosca, cioè a Cascina Mosca il nome con cui storicamente è nota nella zona l'azienda e la famiglia. Il Barolo Monvigliero 2016 ha un'impostazione tendenzialmente classica, a partire dal suo bel ventaglio aromatico pulito e definito, che spazia dai piccoli frutti rossi alla rosa, dalle spezie al tabacco. In bocca, il vino mantiene un sorso succoso e fragrante, dai tannini a tratti severi e saporiti e dal finale ampio e balsamico.

CASTELLO ROMITORIO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 700

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [S. Agricola Castello Romitorio](#)

Proprietà: Alessandro Chia

Enologo: Stefano Martini

Un luogo votato al bello. Intanto perché il Castello, ex fortezza del XII secolo, è stupendo sul piano naturale e storico. E poi perché la proprietà è dalla metà degli anni '80 in mano all'artista Sandro Chia, capace di un celere e mirabile restauro e della messa a dimora di nuove vigne nei terreni da tempo incolti. Una realtà produttiva legata ad un grande nome fuori dal mondo del vino, come non è infrequente trovare tra le colline di Montalcino. Oggi l'azienda conta su 30 ettari a vigneto per una produzione annua di 150.000 bottiglie - a cui si affianca anche la proprietà, dal 1999, di podere Ghiaccio Forte in Maremma, 13 ettari a vigneto - ed è condotta dal figlio dell'artista Filippo e da Stefano Martini, figlio dello storico cantiniere del Romitorio Franco. I vini hanno uno stile ben definito e sobriamente moderno, a svelare il carattere più ammaliante e robusto del Sangiovese di Montalcino, dall'impatto aromatico intenso e dal gusto avvolgente e contrastato. Elementi che si ritrovano tutti nel Brunello di Montalcino Riserva 2013, oggetto del nostro assaggio. Un vino che propone profumi di frutta rossa fragrante accanto a cenni di erbe aromatiche e tocchi leggeri affumicati e speziati. In bocca, lo sviluppo è potente e serrato, ma è il nerbo salino più che il volume estrattivo a farla da padrone, lasciando continuità e ritmo al sorso che si congeda con ritorni fruttati e balsamici.



BRIC CASTELVEJ

Docg Roero

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 666

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Bric Castelvej](#)

Proprietà: Mario e Cristiano Repellino

Enologo: Cristiano Repellino

LE DUE TERRE

Doc Friuli Colli Orientali Rosso Sacrisassi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Refosco, Schioppettino

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agricola le Due Terre](#)

Proprietà: Silvana Forte, Flavio Basilicata

Enologo: Flavio e Cora Basilicata

TENUTE RUBINO

Doc Brindisi Rosso Torre Testa

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Susumaniello

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Az. Agricola Dott. Luigi Rubino](#)

Proprietà: Luigi Rubino

Enologo: Luca Petrelli

MONTENIDOLI

Docg Vernaccia di San Gimignano Carato Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Montenidoli](#)

Proprietà: Maria Elisabetta Fagioli

Enologo: Maria Elisabetta Fagioli

L'azienda di Canale fu fondata nel 1956 da Domenico Gallino ed oggi è gestita dal genero Mario Repellino e dal nipote Cristiano. Gli ettari vitati sono oltre 12, coltivati su suoli sabbio-limosi e argillo-calcarei, per una produzione annua complessiva di 100.000 bottiglie e Bric Castelvej è saldamente un punto di riferimento nel Roero. Un territorio che, specie nel recente passato, sembra affrancarsi con più decisione dalla "sudditanza" un po' sofferta rispetto alle zone più nobili del Piemonte enoico. I vini sono ottenuti dai principali vitigni della zona, Barbera, Nebbiolo, Grignolino, Dolcetto, Moscato, Favorita e Arneis, e sono declinati con uno stile di stampo tradizionale, attento al dettaglio e capace di coniugare struttura, freschezza e finezza. Il risultato è un portafoglio etichette dalla solida e confortante costanza qualitativa, a cui non manca anche qualche puntata sul piano dell'eccellenza. Ottenuto con macerazione sulle bucce e affinamento in acciaio il Roero 2017, oggetto del nostro assaggio, è un rosso da uve Nebbiolo, affinato in legno grande per 12-15 mesi a seconda della qualità dell'annata. Il suo bagaglio aromatico comprende profumi di lampone, ribes, rosa e vaniglia, arricchiti da cenni di liquirizia e tabacco. In bocca, il vino possiede buona struttura e tannini tendenzialmente morbidi che, insieme ad una non secondaria fragranza, donano al sorso immediata piacevolezza.

Decisamente controcorrente Flavio e Silvana, da sempre: ma con una serietà, un rigore e una coerenza, oltre che una smodata passione, da far invidia a tanti colleghi in alcuni casi anche molto celebrati. Sono passati ormai diversi anni, fra l'altro, dall'inizio della loro avventura: si era infatti nel 1984 quando i due si misero di buzzo buono per cominciare a lavorare questo lembo di terra al confine con la Slovenia, caratterizzato da marna e terra rossa: da lì, per l'appunto, il nome dell'azienda, che avrebbe poi visto i primi impianti due anni più tardi, sulle colline a ridosso di Prepotto. Bella continuità temporale, oltretutto, tra Flavio, che già veniva da esperienze professionali consumate presso altre cantine, e sua figlia Cora: che oggi, dopo gli studi enologici, lo affianca nelle pratiche colturali e di vinificazione, mentre Silvana segue gli aspetti commerciali e amministrativi. Una filosofia produttiva quasi titubante, ogni volta che deve operare un pur minimo e motivato intervento in vigna: considerando che il mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema è fra gli obiettivi aprioristici dei titolari, sensibili anche alla fauna e a quella vegetazione non direttamente legata - almeno di primo acchito - alla produzione dell'uva. Il Sacrisassi Rosso è sempre un bel bere, di anno in anno: fruttato, levigato, fresco e dal tannino modulatissimo. Colpisce cuore e papille.

(Fabio Turchetti)

A meta degli anni '80, Tommaso Rubino, convinto delle potenzialità del Salento enoico che, allora, non erano certo quelle di oggi, scommette sul vino. E dopo una lunga serie di acquisizioni, crea un'importante base produttiva, suddivisa su cinque tenute, che attualmente si estendono su 290 ettari coltivati a vigneto, per una produzione annua complessiva di 1.200.000 bottiglie. Il progetto si è trasformato in una solida realtà aziendale a partire dal 1999, quando suo figlio Luigi, insieme alla moglie Romina Leopardi, ha creato il marchio Tenute Rubino. La cantina con sede a Brindisi ha poi accettato un'altra sfida, quella varietale. Anche in questo caso, inizialmente partendo come una scommessa, ha puntato molto su un vitigno locale, non certamente tra i più noti della Puglia: il Susumaniello. Certo non l'unico presente nel ricco portafoglio etichette aziendale, composto anche da vini ottenuti da varietà internazionali e da altri vitigni pugliesi, ma certamente quello che meglio ha lanciato il successo commerciale di Tenute Rubino. E proprio dal Susumaniello nasce il vino oggetto del nostro assaggio. Il Torre Testa 2017, affinato in barrique per 12 mesi, profuma di ciliegia e prugna sotto spirito, mora in confettura, cioccolato, liquirizia e cannella. Potente e voluttuoso in bocca, possiede sorso intenso e morbido, sviluppo avvolgente e continuo e finale dai ritorni fruttati e speziati.

Nella denominazione della Vernaccia, vaso di coccio bianchista tra i vasi di ferro rossi della Toscana enoica, senza dubbio brilla Elisabetta Fagioli e la sua cantina, interprete magistrale del territorio di San Gimignano. Un'avventura enologica cominciata nel 1965, che ha condotto Montenidoli, 24 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie, a rappresentare, senza se e senza ma, una delle più autentiche e coerenti realtà di tutta l'enoologia del Bel Paese. A definire l'identità e l'originalità della produzione bianchista di Montenidoli, tre distinti modi di "sentire" la Vernaccia: "Tradizionale" (macerata sulle bucce come, appunto, vuole la tradizione), "Fiore" (ottenuta da mosto fiore e affinata in acciaio), "Carato" (vinificata e invecchiata per 12 mesi in legno). Un caso raro di assoluto rigore interpretativo, in cui i vini stessi sono i testimoni di un lavoro quasi "filologico", che ha caratterizzato il proprio percorso non cedendo mai alle mode passeggere, alle facili lusinghe del mercato o a contraddittorie mediazioni. La Vernaccia Carato Riserva 2016, il cui nome fu suggerito da Luigi Veronelli a sottolineare da un lato il legame con la tradizione dei "caratelli" toscani e dall'altro il suo essere vino prezioso, è davvero un cavallo di razza dal naso iodato e floreale e dalla bocca solida e reattiva, quasi salata, dal finale tipico di mandorla fragrante.



BISOL 1542

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Bisol 1542](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Desiderio Bisol

Bisol 1542 è probabilmente uno dei produttori più noti del Prosecco. L'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene, 55 ettari totali e una produzione di 4.500.000 bottiglie, possiede 20 diversi appezzamenti in alcune delle più significative aree della denominazione. Un territorio molto frazionato, tanto che la media dell'estensione di ogni singola proprietà è di poco più di un ettaro. Questa particolare morfologia, accanto alla "tentacolare" proprietà dei vigneti, permette alla famiglia Bisol, che cura in prima persona la gestione di questo patrimonio viticolo, di essere un punto di riferimento unanimemente riconosciuto in un territorio sempre più importante, ma anche inflazionato. L'azienda, dal 2014 entrata nell'orbita del Gruppo Lunelli, top player del panorama enoico nazionale, governa ogni singola fase della filiera produttiva, dall'allevamento della vite alla vendita, dall'acino al bicchiere, tanto che più che di acquisizione sarebbe quasi più corretto parlare di unione di due famiglie storiche rappresentanti della migliore tradizione spumantistica italiana. Il Valdobbiadene di Cartizze 2018 possiede perlage sottile, proponendo un naso che sa di lavanda, eucalipto, scorza di limone e mandorla fresca, accanto a cenni di lievito. In bocca, il vino ha sorso fragrante e salino, morbido all'attacco e più incisivo nella progressione. Finale sul frutto e dai toni leggermente affumicati.

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Tenuta Lamole di Lamole](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Enologo: Andrea Daldin

Nel dibattito sulle sottozone del Chianti Classico, per adesso ancora solo tale, Lamole rappresenta una vera e propria specificità, peraltro ben leggibile: i suoi vini nascono in diffusi terrazzamenti e possiedono profumi acuti e ferrosi, struttura snella, una cifra austera, fatta di finezza e florealità. Qui i vigneti arrivano a quota 650 metri, la maturazione è più tardiva e le escursioni termiche incisive. Le forme di allevamento comprendono anche metodi ormai scomparsi come l'alberello di Lamole. I terreni sono di matrice prevalentemente arenacea, alternata a quella calcarea. In questo vocatissimo areale, il Gruppo Santa Margherita è approdato nel 1993, acquisendo la Tenuta di Lamole di Lamole, 40 ettari a vigneto, coltivati a biologico. In un percorso alla ricerca del mantenimento il più possibile fedele a questa dimensione del tutto particolare, l'azienda veneta ha trovato una delle sue gemme produttive, meritandosi grande attenzione, al di là della mole quantitativa, 294.000 bottiglie, che pure la cantina mette in commercio. La Gran Selezione Campolungo 2016 è rosso sobriamente moderno nella timbrica stilistica. Possiede profumi centrati di piccoli frutti rossi e fiori, spezie e tabacco a rifinitura, leggeri toni ematici e ferrosi. In bocca, il vino attacco morbido, sviluppandosi tonico e contrastato, per poi congedarsi con un finale largo dai ritorni speziati e fruttati.

PODERE SOTTOILNOCE

Emilia Igt Franzes

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Lambrusco Grasparossa, Trebbiano Modenese, Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Podere Sottoilnoce](#)

Proprietà: Max Brondolo

Enologo: Max Brondolo, Gianluca Bergianti

È un enorme albero di noce che domina le vigne più vecchie, con più di 60 anni di età, a dare il nome alla tenuta, alle porte del borgo medioevale di Castelvetro, da pochi anni in mano a Max Brondolo, che fin dall'inizio ha voluto mettere in atto un'idea artigianale di vino, basata sui principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. L'amore per il vino, però, viene da lontano e ha origine nel lavoro dei nonni che avevano una cascina ad Asti e commercializzavano Barbera sfusa. La superficie vitata occupa 6 ettari ed è ricoperta dalle tipiche varietà della tradizione locale: Lambrusco (nelle sue declinazioni Grasparossa, Fioranese e Sorbara), Trebbiano (di Spagna e Modenese) e Uva Tosca. Con queste uve Max resta nel solco della tradizione enoica modenese, che privilegia la produzione di vini briosi e freschi che in questa azienda incontrano una certa moderna eleganza. Il Franzes 2018 è composto per la maggior parte da Lambrusco Grasparossa con l'aggiunta di Trebbiano Modenese ed un piccolo saldo di Lambrusco di Sorbara. Allietta la vista grazie ad un rubino vivace con ancora note porpora, per poi stuzzicare il naso con sentori di ciliegia uniti a quelli ribes e di susina. Sul finale vengono messi in risalto cenni di viola e rosa. Interessante l'attacco in bocca, non aggressivo ma di giusta tensione, grazie ad una vena acida bilanciata, fragrante nel retrogusto pulito e di godibile sorso.

(Leonardo Romanelli)

ANTONIO CAMILLO

Doc Morellino di Scansano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Antonio Camillo](#)

Proprietà: Antonio Camillo

Enologo: Antonio Camillo

Attualmente, ad incarnare l'anima più intima della Maremma enoica c'è senza dubbio Antonio Camillo. E la sua spiccata e franca umanità rende questo merito ancora più significativo. I suoi vini, sottovoce, si sono imposti tra le etichette più intriganti dell'intero areale, emergendo, soprattutto, grazie al Ciliegiole, che Antonio ha declinato come nessuno aveva mai pensato di fare nel recente passato. Liberato dai legni piccoli, il suo Ciliegiole si è distinto per uno stile ben leggibile, dai tratti originali e dalla personalità acclarata. Un lavoro che è stato svolto a partire dalla tradizione e che ha portato la cantina con sede a Manciano, 17 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 95.000 bottiglie, nel ristretto novero delle aziende certamente da non farsi mancare. Se una critica può essere sollevata alle etichette di Antonio Camillo è quella di non aver ancora trovato la quadra con il Sangiovese del Morellino. Un working in progress, potremmo dire, che, comunque sembra cominciare a dare risultati di buon livello. Almeno a giudicare dal Morellino di Scansano 2018. Interprete fedele di un'annata tendenzialmente fresca anche in Maremma, offre profumi delicati di piccoli frutti rossi accanto a toni affumicati e spezie sfumate. La bocca è sottile, tonica e reattiva, forse un pelo magra, ma dalla fragranza e dalla sapidità accentuata, a donare al sorso grande bevibilità.



GUICCIARDINI STROZZI

Toscana Igt Rosso Millanni 994

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Guicciardini Strozzi](#)

Proprietà: famiglia Guicciardini Strozzi

Enologo: Franco Bernabei, Ivaldo Volpini

La proprietà della Tenuta Villa Cusona, che si estende per 530 ettari, 100 dei quali oggi coltivati a vigneto, si trova nelle vicinanze di San Gimignano, e i Guicciardini Strozzi trovano proprio nella Vernaccia una delle loro etichette di riferimento. Nei primi anni del Novecento Francesco Guicciardini, legato in matrimonio a Luisa Strozzi, sindaco di Firenze, ministro dell'Agricoltura e degli Esteri tra il 1906 e il 1909, rese Cusona un'azienda all'avanguardia e di rilievo nazionale. Negli anni Settanta Girolamo Strozzi insieme alla moglie Irina iniziò una commercializzazione dei propri vini più sistematica, e attualmente la cantina, che sforna una produzione complessiva annua di 500.000 bottiglie, è condotta dalle figlie Natalina e Irina jr. A partire dal 1999 l'azienda ha visto espandersi la propria attività vinicola in Maremma (Tenuta Poggio Moreto e Tenuta I Massi) a Bolgheri e a Pantelleria (Coste di Kuddi). Presentato per la prima volta con la vendemmia 1994, per celebrare i mille anni di Cusona, il Millanni 994 viene prodotto solo nelle migliori annate. Classico bordolese alla Toscana, ottenuto da Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot è vinificato e affinato per 18 mesi in barrique. La versione 2013 possiede profumi ricchi di frutta rossa matura e in confettura, toni affumicati, cenni di spezie e tabacco. In bocca, l'attacco è morbido e la progressione serrata e articolata.



TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Marne 180

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 140.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: famiglia Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

Il nome "Marne 180" richiama la tipologia dei terreni sui quali sono stati piantati i vigneti e la loro esposizione da sud-ovest a sud-est espressa in gradi (180). L'Amarone, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto da uve provenienti da vari vigneti della Valpolicella (Mezzane e Tregnago) e sottolinea l'attento lavoro sul territorio dei Tedeschi. La diversa provenienza delle uve, nonché l'elaborato uvaggio composto da Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella, si riflette sul forte carattere territoriale del vino. La versione 2016, affinata per 30 mesi in legno grande, profuma di vaniglia, ribes, mirtillo e ciliegia. In bocca, il vino è soprattutto rotondo e caldo, dal sorso avvolgente e dal finale persistente. La famiglia Tedeschi è tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. A caratterizzarla una cifra moderna eppure ancorata alla tradizione, che connota i vini con fattura ineccepibile, buone doti caratteriali e una compiutezza impeccabile. Attualmente a guidarla Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi. Negli ultimi anni l'azienda sta facendo anche un interessante lavoro di zonazione, con focus sulle vigne della Tenuta Maternigo, l'ultima acquisizione aziendale avvenuta nel 2006. Oggi l'azienda con sede a Pedemonte può contare su un patrimonio viticolo di 46 ettari e una produzione annua complessiva di 500.000 bottiglie.

ZOOM



MOSCHELLA, UOVO DI PASQUA

VIA MERANO, 48/50 - CORNAREDO (MI)

Tel: +39 02 93291423

Sito Web: [moschella.shop](#)

Ricercatore instancabile e attento selezionatore di materie prime il pasticcere con sede a Milano Nicolò Moschella produce dolci di alto artigianato e d'eccellenza unica nel gusto. Tra questi un posto di primo piano è occupato senz'altro dalle Uova di Pasqua. Creatività inarrestabile e materia prima di lato livello danno vita a pezzi unici realizzati utilizzando il cacao Fino de Aroma, di origine colombiana. Un prodotto completamente naturale in quanto non subisce alcun processo chimico e non viene trattato con agenti alcalinizzanti, permettendo di mantenere le sue originali proprietà organolettiche. La denominazione di Fino de Aroma indica il suo profilo sensoriale unico e raffinato che lo distingue da tutti gli altri cacao del mondo e che è caratterizzato da aromi e gusti fruttati e floreali con note maltate. In questo periodo di domiciliazione coatta, causa Covid-19, anche Nicolò Moschella non fa mancare le sue delizie, offrendo un servizio di delivery, attraverso il suo sito.

RISTORANTE



RINUCCIO 1180

VIA CASSIA PER SIENA, 133 - LOCALITÀ BARGINO (FI)

Tel: +39 055 2359720

Sito Web: [www.antinori.it](#)

Inserito nella cantina d'autore Antinori di Bargino, il ristorante Rinuccio 1180 (che deve il suo nome al capostipite della famiglia Antinori) offre creatività e tradizione, essenzialità e accuratezza, il tutto mixato dall'esperienza dello chef Matia Barciulli. In carta tutti piatti toscani della tradizione o meglio della memoria, ma rielaborati ineccepibilmente con semplicità e qualche tocco innovativo, per amplificare il gusto delle materie prime di prima categoria. Dal Chianti burger - 180 grammi di carne servita tra due fette di pane toscano, pecorino, cipolla stufata (nella versione Riserva c'è anche la salvia fritta) e patatine fritte di quelle vere - ai taglieri (del fritto e del lampredotto), dalle paste alle zuppe (pappa al pomodoro, gnudi alla fiorentina) passando per i secondi: bacalà, tagliata, bistecca o petto di pollo alla griglia. Piatti che evocano il passato anche tra i dolci con lo zuccotto e il salame di cioccolato. E poi una carta dei vini con il meglio della produzione Antinori.



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: © Lamole di Lamole

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