

Le cantine

PIEMONTE



Bel Colle
Fraz. Castagni, 56 |
Verduno (CN) |
Tel. 0172470196 |
belcolle.it

Nell'agosto del 2015 la storica cantina fondata dai fratelli Franco e Carlo Pontiglione, con Giuseppe Priola, è entrata ufficialmente nella scuderia Bosio Family Estates di Santo Stefano Belbo. Da una dinastia di vignaioli a un'altra, chiamata a continuare l'opera di valorizzazione sulle vigne distribuite tra Verduno e La Morra, cui si sono aggiunti successivamente i poderi nell'Astigiano, nel Roero e a Barbaresco.

BAROLO MONVIGLIERO '12: Erba fresca e liquirizia presentano il riuscito Barolo Monvigliero '12; l'impatto in bocca è di presa sicura, quasi severa, di grande classe e rimarchevole persistenza.

ROERO ARNEIS '16: Nota di anice e finocchietto; in bocca l'impatto è sul frutto bianco con una leggera mandorla dolce nel finale.



Franco E Pierguido Ceste
c.so Alfieri, 1 | Govone
(CN) | Tel. 017358635 |
cestevini.com

Guido Ceste è affiancato nell'attività vitivinicola di famiglia da suo figlio Franco, che terminati gli studi presso l'Istituto Professionale di Alessandria comincia negli anni '60 a intensificare il lavoro in vigna. Acquista vari terreni e impianta nuove vigne per rendere l'offerta enologica più ampia e di qualità. Dagli anni '90 l'azienda è presente, con le numerose etichette delle principali denominazioni delle Langhe, anche nei mercati esteri.

BARBERA D'ALBA SUP. '14: Ricca nei suoi toni di frutti rossi, fiori secchi, tabacco e note muschiate, mentre il palato è di buona struttura, piacevole e grintoso.

LANGHE PINOT NERO CAMPO DEL FRATE '14: Amarena e ciliegia molto mature, cambia in bocca e rivela freschezza e buon passo.



Marchesi Di Barolo
via Alba, 12 | Barolo (CN) |
Tel. 0173564400 |
marchesidibarolo.com

La famiglia Abbona già da tempo ha rilevato il Castello Falletti, dove in pratica è nato il vino Barolo e la sua leggenda, da Juliette Colbert in poi. Non c'è bisogno di spiegare il valore aggiunto che arriva da un'eredità tanto gloriosa, armonicamente integrata con le esigenze di una progettualità contemporanea da Anna ed Ernesto, ultima generazione in capo alla Marchesi di Barolo. Un percorso immediatamente visibile nella composizione e nelle opzioni stilistiche di una batteria completa di vini prodotti dalle tenute di Langa, Roero e Monferrato.

BARBERA D'ALBA PEIRAGAL '15: Dal cru Paiagallo proviene questa eccellente Barbera d'Alba che invecchia in piccoli fusti di rovere per un anno. Legno non aggressivo, è dotata di un frutto di grande pulizia e di una buona freschezza.

BAROLO RIS. '10: Amarena matura e fiori rossi secchi unite a una nota leggermente terrosa e di sottobosco, in sottofondo; in bocca parte sui toni fruttati ma rientra presto in una struttura tannica solida e integra.



Roberto Sarotto
via Ronconuovo, 13 |
Neviglie (CN) |
Tel. 0173630228 |
robertosarotto.com

Roberto Sarotto è al timone di questa realtà piemontese, forte di un patrimonio viticolo molto articolato, con curati apprezzamenti nelle più note denominazioni regionali, dal Barolo al Barbaresco, dal Gavi al Moscato d'Asti. Mettiamo in risalto due aspetti: in primo luogo, la cifra stilistica che predilige vini intensi, polposi e ricchi; dall'altro lato, una politica dei prezzi ben ragionata che invita all'acquisto.

BARBERA D'ALBA ELENA '14: Dedicato a Elena, la figlia secondogenita di Roberto Sarotto, regala al naso profumi avvolgenti di frutta rossa matura, pepe nero e nocciola. Al palato conquista per l'equilibrio e l'armonia tra tannini e acidità.

BARBARESCO CURRÀ RIS. '11: Note d'incenso e frutto maturo nel Barbaresco Currà, complesso nella sua speziatura di zenzero e cannella; al sorso offre toni di frutta secca e una bocca grassa, alcolica ma anche molto lunga nel finale.



58

APRILE 2017





**Cantina Sociale
Di Vinchio Vaglio Serra**
reg. San Pancrazio, 1 |
Vinchio (AT) |
Tel. 0141950903 |
vinchio.com

La cantina cooperativa Vinchio Vaglio Serra è nata nel 1959 da un gruppo di 19 produttori. Oggi sono 185 i soci conferitori che lavorano circa 420 ettari vitati, tra i quali alcuni ettari di vecchie vigne che superano i sessant'anni di età, situati principalmente nei comuni di Vinchio e Vaglio Serra, e in parte in quelli di Incisa Scapaccino, Cortiglione, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea e Mombercelli. I vini sono tecnicamente ben realizzati e di notevole tipicità.

**BARBERA D'ASTI SUP.
VECCHIE VIGNE '11:** Si presenta con sentori di frutta rossa e pepe nero, mentre il palato è lungo, scorrevole ed equilibrato, ben sostenuto dalla freschezza acida.

**BARBERA D'ASTI
VECCHIE VIGNE 50° '15:** Intensa e fruttata al naso l'annata 2015. Spiccano note di frutta matura, spezie, rabarbaro, terra bagnata, mentre il palato è di bella polpa, sapido e di discreta lunghezza.

LOMBARDIA



Avanzi
via Trevisago, 19 |
Manerba del Garda (BS) |
Tel. 0365551013 |
avanzi.net

La famiglia Avanzi gestisce l'azienda vitivinicola e olivicola dal 1931. Le sponde bresciane del Lago di Garda ospitano le quattro tenute aziendali site nei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda e Polpenazze del Garda. I 50 ettari vitati producono le uve da cui nascono vini che rientrano nelle denominazioni classiche del territorio: Lugana, Valtenesi e Garda Classico. Oltre a quella vinicola, la famiglia Avanzi si dedica con successo alla produzione del prestigioso olio del Garda, che proviene da un uliveto di circa 30 ettari.

LUGANA SIRMIONE '16: Buono il Sirmione dai toni boisé e tropicali arricchiti da nuance floreali di ginestra. Palato sapido, fresco e minerale.

VALTENESI CHIARETTO '16: Gropello, marzemino, barbera e sangiovese concorrono alla creazione di questo Chiaretto che ha naso pulito e fresco che ricorda i petali di rosa e la fragolina di bosco; il sorso è fragrante e leggermente ammandorlato sul finale.



F.lli Giorgi
fraz. Camponoce, 39a |
Canneto Pavese (PV) |
Tel. 0385262151 |
giorgi-wines.it

L'azienda della famiglia Giorgi è una delle cantine private più grandi dell'Oltrepò. E sempre più, negli ultimi anni, sotto la spinta di Fabiano, figlio di Antonio, coadiuvato dalla sorella Eleonora e dalla moglie Ileana, si punta alle bottiglie di alto livello. Soprattutto nel campo del Metodo Classico, se si pensa che solo pochi anni fa la produzione era di poche migliaia di bottiglie mentre nell'ultima vendemmia ne sono state tirate oltre 100mila.

BRUT TOP ZERO: Pinot nero in purezza, profuma di crosta di pane, mora rossa, fiori bianchi e scorza d'arancia; la bocca è ampia di frutta rossa, ha struttura minerale, nerbo acido, e sorso continuo e persistente.

OP PINOT NERO BRUT 1870 '12: Metodo Classico da uve pinot nero maturo, complesso, variegato, con profumi che vanno dai piccoli frutti di bosco alle note floreali passando per le erbe officinali, un perlage sottile e persistente, una polpa consistente che non inficia l'eleganza e un lungo finale.



Perla Del Garda
via Fenil Vecchio, 9 |
Lonato (BS) |
Tel. 0309103109 |
perladelgarda.it

Giovanna Prandini, che è anche presidente della Strada del vino e dei Sapori del Garda, dal 2006 ha affiancato la produzione di vino a quella del latte nell'azienda di famiglia. Oggi Perla del Garda ha un bel parco vigneti, 30 ettari, e una produzione di livello che vede anche la via dell'export. L'azienda, modernamente attrezzata, è particolarmente impegnata in un percorso - certificato - di sostenibilità e di basso impatto ambientale.

LUGANA BIO '16: Un bianco che si presenta con un bouquet ampio di frutto giallo e spezie. Al palato è pieno e succoso, contraddistinto da un intrigante finale agrumato.

LUGANA MADRE PERLA RIS. '13: Si esprime su nuance fruttate e floreali con una sottile sfumatura sulfurea. Sorso sostenuto da una buona acidità che contrasta con la ricchezza avvolgente.





Romantica

via Vallosa, 29 |
Passirano (BS) |
Tel. 030657362 |
romanticafranciacorta.
com

Gli Avanzi vantano una lunga tradizione vitivinicola, che parte dal 1931, sulle sponde bresciane del Lago di Garda. Romantica rappresenta la propaggine franciacortina dell'azienda. La moderna e accogliente cantina di Passirano è completamente circondata da un vigneto a corpo unico di dieci ettari, nove coltivati a chardonnay e uno a pinot nero. La vicinanza del vigneto alla struttura permette di monitorare con precisione le fasi di maturazione delle uve, consentendo una vendemmia perfetta per la preparazione di basi adatte per la successiva spumantizzazione.

FRANCIACORTA BRUT: Gelsomino e fiori bianchi, ha bolla scalpitante e bocca pulita, succosa, gustosa, saporita, spensierata, davvero piacevole.

FRANCIACORTA BRUT 2013: Uno chardonnay che ha un naso di erbe aromatiche, fiori bianchi e frutta secca; in bocca è morbido, continuo dal finale fresco e agrumato.

TRENTINO



Cantina D'isera

via al Ponte, 1 |
Isera (TN) |
Tel. 0464433795 |
cantinaisera.it

Era il 1907, il Trentino era ancora un possedimento dell'Impero Asburgico e a Isera si costituiva il primo nucleo di questa cantina sociale. Oggi i soci sono oltre 150 e coltivano una superficie di 200 ettari vitati. Simbolo dell'azienda, il Marzemino, autoctono trentino che trova le sue migliori espressioni proprio qui, in Valagarina, sui terreni basaltici di Isera. Ma non solo marzemino: tante attenzioni sono rivolte anche alle bollicine di casa.

TRENTINO MARZEMINO SUP. ETICHETTA VERDE '15: Dal bel colore violaceo, profuma di piccoli frutti di bosco e aromi floreali che sfumano verso sentori di viola mammola. Trama vinosa e corroborante. Un rosso da tutto pasto.

TRENTO BRUT: Naso pulito e fresco su note di limone e prato arricchito da leggeri sentori di lieviti. In bocca ha una bella progressione, grande pulizia, bolla fine e un ricordo di agrumi che torna a solleticare il palato.

ALTO ADIGE



Ebner – Florian Unterthiner
fraz. Campodazzo, 18 |
Renon/Ritten (BZ) |
Tel. 0471353386 |
weingutebner.it

L'altopiano del Renon si trova a nord dell'abitato di Bolzano, delimitato dalla Val Sarentino a ovest e dalla Valle Isarco a est. Qui opera la famiglia Unterthiner, Florian e Brigitte, che nella loro Tenuta Ebner hanno dato sviluppo e futuro alle attività dei genitori. Una manciata di ettari che si sviluppano su vigneti differenti, quelli più caldi e soleggiati esposti a sud sono dedicati alle varietà a bacca rossa, mentre per quelle a bacca bianca si scelgono i vigneti più freschi esposti a sud est.

A. A. GRÜNER VELTLINER '16: Un bianco dai profumi eleganti, caratterizzati da una perfetta armonia tra frutto giallo maturo e freschezza dei fiori. In bocca appare ampio, sapido e di piacevole beva.

A. A. SAUVIGNON '16: Rivela al naso intensi profumi di salvia a cui si susseguono sensazioni di frutta a polpa bianca. In bocca rivela sorso succoso e sostenuto da una sapida acidità.

VENETO



Biancavigna
via Monte Nero, 8 |
Conegliano (TV) |
Tel. 0438788403 |
biancavigna.it

Finalmente la nuova cantina di Ogliano è operativa, perfettamente inserita in un tessuto delicato come quello delle colline che circondano Conegliano e dei piccoli paesi che si dipanano in direzione Valdobbiadene. Qui Elena ed Enrico Moschetta conducono l'azienda di famiglia dedicata pressoché totalmente alla produzione delle bollicine trevigiane, forti di un vigneto che ormai si estende per una trentina di ettari e della collaborazione di numerosi viticoltori della zona.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUP. BRUT '16: Profuma di fiori di tiglio e ricorda frutti a polpa bianca, dotato di una beva sapida in cui bollicine e acidità donano vigore e lunghezza al vino.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE BRUT RIVE DI SOLIGO '15: Un Brut dal residuo zuccherino davvero contenuto che si fa apprezzare per la nitidezza dei suoi aromi e la consistenza del sorso.





Mosole
via Annone Veneto, 60 |
Santo Stino di Livenza
(VE) | Tel. 0421310404

In un territorio sicuramente vocato alla viticoltura, ma che troppo spesso è rimasto prigioniero di un'idea di vino semplice e beverino, fa eccezione l'azienda di Lucio Mosole. A Corbolone Lucio conduce un vigneto che si estende per trenta ettari, dominato dalla presenza delle varietà bordolesi, in cui la ricerca di un frutto maturo e solido è stato il pensiero che ha contraddistinto i lavori dell'ultimo decennio. In cantina la collaborazione con Gianni Menotti ha portato la produzione a un livello qualitativo di assoluto valore.

VENEZIA PINOT GRIGIO '16: Pera e melone bianco aprono la strada a una bocca coerente con lo spettro olfattivo che si arricchisce però di un tocco agrumato e fresco.

HORA PRIMA '14: Piacevole nei suoi sentori di frutta gialla tropicale e una spiccata nuance di agrumi. In bocca è succoso, di bella tensione e dotato di una persistenza che ne ingentilisce la beva.



Ottella
San Benedetto
di Lugana,
loc. Ottella, 1 |
Peschiera del Garda
(VR) | Tel. 0457551950 |
ottella.it

L'azienda Ottella si trova in posizione defilata rispetto alle sponde del lago di Garda, affacciata su quelle del meno noto e infinitamente più piccolo laghetto del Frassino. Questa però è la culla del Lugana, una zona in cui l'argilla fa sentire tutta la sua potenza, tradotta con maestria da Francesco e Michele Montresor in una gamma di bianchi dal profilo raffinato. Accanto a essi un paio di rossi ottenuti dai vigneti di Ponti sul Mincio, dedicati interamente alle varietà a bacca rossa.

LUGANA '16: Un bianco dalle intense sensazioni di frutto giallo maturo, impreziosito da un accenno minerale. In bocca la pienezza del sorso è governata da un'intensa spinta acida e da una buona sapidità.

VALPOLICELLA RIPASSO RIPA DELLA VOLTA '14: Il frutto rosso di ciliegia lascia gradualmente spazio a spezie ed erbe aromatiche, mentre in bocca è solido e caratterizzato da una spiccata spinta acida che lo accompagna nel finale.

FRIULI VENEZIA GIULIA



Tenuta Stella
via Sdencina, 1 |
Dolegna del Collio (GO) |
Tel. 0499318135 |
tenustellacollio.it

Pur essendosi affacciata da poco nel panorama vitivinicolo regionale la Tenuta Stella si è subito fatta apprezzare per l'elevato valore qualitativo dei suoi vini, esclusivamente bianchi, prodotti solo da vitigni autoctoni. Può contare su circa dodici ettari vitati nella parte più alta del Collio, nel comprensorio di Dolegna in località Scriò, dove la forte pendenza delle colline garantisce un'esposizione ideale ai raggi del sole ma impone che la maggior parte degli interventi vengano necessariamente eseguiti a mano.

COLLIO MALVASIA '14: Affinato parte in acciaio e parte in tonneau di rovere francese per 10 mesi, profuma di cera d'api, punteggiata qua e là da note di idrocarburo; in bocca si ripresenta lo stesso schema del naso, su un sorso avvolgente.

COLLIO MALVASIA '15: Sentori di erbe aromatiche, lemon grass e nocciola; bocca scorrevole, secca, venata da una bella mineralità.

TOSCANA



Argiano
fraz. Sant'Angelo
in Colle |
Montalcino (SI) |
Tel. 0577844037 |
argiano.net

Acquisita nel 2013 da un gruppo di imprenditori brasiliani, Argiano è una delle aziende storiche di Montalcino, una splendida realtà di oltre 120 ettari, metà dei quali vitati, collocata nell'estremità sud occidentale della denominazione. È un'area di grande fascino paesaggistico, caratterizzata da marne calcaree e argillose, alla base di Brunello naturalmente generosi e orizzontali. A completare la gamma, una serie di vini realizzati col contributo di uve internazionali, a partire da merlot, cabernet, syrah e petit verdot.

BRUNELLO DI MONTALCINO '12: Naso ancora in una fase di chiusura, da cui emergono note di erbe, amarena e marsca; bocca di buona polpa e dal tannino ben integrato.

SOLENGO '11: Un Super Tuscan dai frutti rossi come ribes nero e mora. Morbido al palato, con una grande concentrazione di frutto croccante, presenta morbidi e delicati tannini.





Badia Di Morrona
via del Chianti, 6 |
Terricciola (PI) |
Tel. 0587658505 |
badiadimorrona.it

La Badia di Morrona, tra Pisa e Volterra, è un luogo molto bello, di alto valore storico-artistico. Le origini risalgono all'anno Mille ed è certo che fu un convento dei Monaci Benedettini. È alla fine degli anni Trenta del '900 che passa in mano alla famiglia Gaslini Alberti. La proprietà è immensa, circa 600 ettari in tutto di cui oltre 100 vitati. I vini hanno stampo moderno e sono tra quelli della zona meglio riusciti. Tra le varietà a bacca nera impiantate primeggia il sangiovese, insieme a cabernet e syrah.

CHIANTI I SODI DEL PARETAIO '15: Esempio di Chianti ben riuscito, I Sodi del Paretaio '15 è un rosso di pronta e piacevole beva, succoso su cenni di prugne selvatiche e spezie fini, affatto corto e ben slanciato.

TANETO '14: Syrah per la maggior parte, con saldo di sangiovese e merlot, al naso si esprime su toni scuri di sottobosco e ginepro. In bocca invece ha carica fruttata, struttura tannica importante, buona profondità.



Brunì
loc. La Marta, 6 |
Orbetello (GR) |
Tel. 0564885445 |
aziendabruni.it

L'azienda agricola Brunì, condotta dai fratelli Marco e Moreno, può contare su vini ineccepibili dal punto di vista della fattura, di piacevole bevibilità e dallo stile deciso, capaci, specialmente in alcune etichette, di evidenziare tratti non secondari di complessità e doti marcate di originalità. I legni di affinamento sono, per adesso, in prevalenza piccoli, ma in azienda sono arrivate anche le botti grandi, a sottolineare la ricerca di un'evoluzione stilistica che pone la cantina di Fonteblanda tra le realtà più dinamiche del panorama enoico della Maremma.

MAREMMA TOSCANA

GRENACHE OLTRECONFINE

'15: Naso fine, amarena fresca, frutti di bosco neri, pepe nero; bocca di buona struttura tannica, composta e netta; sorso continuo e ritmato.

MAREMMA TOSCANA

GRENACHE OLTRECONFINE

'14: I profumi sono sfumati con i frutti piccoli a evocare cenni borgognoni. In bocca è snello, ritmato e profondo, dal sorso continuo e fresco.



Candialle
via Chiantigiana,
km 34,00 |
Panzano (FI) |
Tel. 055852201 |
candialle.com

Candialle si trova a circa venti chilometri da Firenze, non lontano dalla via Chiantigiana che conduce a Siena, nell'area meridionale della celebre Conca d'Oro, nei pressi di Panzano. Le vigne sono adagate a un'altezza che oscilla dai 300 ai 350 metri, sui tipici terreni ricchi di galestro, con una piccola presenza di alberese. La maggior parte delle parcelle di proprietà vede la presenza del sangiovese, anche se non mancano vitigni meno tradizionali come il syrah, il petit verdot, oltre a merlot e cabernet.

CHIANTI CL. RIS. '13: Dai profumi che spaziano dal sottobosco, alle note fruttate fino a sentori balsamici e speziati. In bocca risulta gustoso ed equilibrato, persistente e di gradevole sapidità.

CHIANTI CL. LA MISSE '14:

Intrigante La Misse '14, da sangiovese, canaiolo e malvasia nera, dai profumi di fiori e terra e dal gusto sapido.



Ceralti
via dei Ceralti, 77 |
Castagneto Carducci
(LI) | Tel. 0565763989 |
ceralti.com

Le piccole aziende bolgheresi tengono bene il passo dei grandi brand che affollano la zona. Ceralti ne è un esempio, a nostro avviso tra i più chiari e brillanti. La famiglia Rutili è al timone dell'impresa, impegnata in ogni fase del processo produttivo e commerciale. La base produttiva è rappresentata da vigne rigogliose, sulle colline tra Castagneto Carducci e Bolgheri. I vini si confermano ben eseguiti, ricchi di suggestioni territoriali, di pregevole fattura e buona personalità.

BOLGHERI SUP. ALFEO '14:

Naso molto fresco e giovane che trova punte di complessità nelle venature leggermente vegetali e terrose; in bocca ha accenni di amarena e tannino fitto.

BOLGHERI ROSSO SCIRE '15:

Ha note al naso delicatamente erbacee. La bocca ha trama fruttata scura, di buona densità, segnata da un finale lungo e leggermente alcolico.



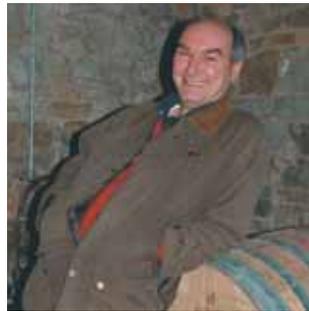


Le Miccine
s.s. Traversa
Chiantigiana, 44 |
Gaiole in Chianti (SI) |
Tel. 0577749526 |
lemiccine.com

Le Miccine è una di quelle tante realtà produttive a carattere familiare artigiano che costellano la denominazione del Chianti Classico. La coltivazione del vigneto è operata senza nessun tipo di forzatura, anche in cantina le operazioni sono ridotte all'osso e gli affinamenti prevedono tonneau o legno grande. Dal punto di vista stilistico i vini possiedono un'adesione chiara ai caratteri del territorio in cui nascono, la sottozona di Gaiole in Chianti, presentandosi schietti e snelli.

CHIANTI CL. RIS. '14: Realizzato con le migliori uve dell'azienda, amplifica il suo bouquet grazie a note di frutti maturi e radici che ne definiscono il naso. In bocca evidenzia una buona materia, declinata da un giusto ritmo.

CHIANTI CL. RIS. '13: Bella freschezza di fondo nel Chianti Classico Riserva '13, che possiede profumi fini e dettagliati e una progressione gustativa leggiadra e ben ritmata.



Monterinaldi
loc. Lucarelli |
Radda in Chianti (SI) |
Tel. 0577733533 |
monterinaldi.it

L'insediamento del Castello di Monte Rinaldi risale intorno all'anno Mille. Oggi le antiche vestigia si trovano al centro dell'azienda, proprietà della famiglia Ciampi dal 1961. Il vigneto è suddiviso in 18 parcelle e copre 55 ettari vitati. Da sempre viene prestata una particolare attenzione all'ambiente e al territorio; per questo, dopo una sperimentazione durata 4 anni, solo in alcune porzioni del vigneto, la conversione biologica è stata estesa a tutta la proprietà e la certificazione partirà con le etichette della vendemmia 2017.

CHIANTI CL. CASTELLO DELL'ANNO MILLE '14: Colore rubino deciso, ha sentori vegetali alternati a note che ricordano piccoli frutti rossi. In bocca appare potente, carnoso, con un finale che rimane succoso e prolungato.

CHIANTI CL. CASTELLO DELL'ANNO MILLE RIS. '14: Al naso possiede una buona articolazione tra frutta rossa, toni di caffè e terra e in bocca una struttura affilata che dona scorrevolezza e lunghezza.



Pian Delle Querci
via G. Leopardi, 10 |
Montalcino (SI) |
Tel. 0577834174 |
piandellequerci.it

Vittorio Pinti e famiglia sono trasversalmente considerati come i custodi della tradizione più ancestrale nella zona di Torrenieri, propaggine nordorientale di Montalcino. L'azienda, a conduzione familiare, si estende su 50 ettari di cui circa 9 vitati. In cantina il vino fa il suo corso senza troppi interventi dall'esterno: lieviti indigeni, fermentazioni controllate molto lunghe in tini di acciaio, maturazioni in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri. Nascono così vini dal forte impianto territoriale, e dalla personalità ben delineata.

BRUNELLO DI MONTALCINO '12: Bouquet aromatico ampio che alterna toni scuri a accenni di fiori rossi secchi, amarena e ciliegia matura. Bocca saporita e venata da calibrata acidità e intrigante sapidità

BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '11: Brunello da annata calda, si presenta con un naso che ricorda l'amarena e il cioccolato, con contrappunti speziati; in bocca è morbido e disteso.



Poggio Al Tesoro
via Bolgherese, 189b |
Bolgheri (LI) |
Tel. 0565773051 |
poggioaltesoro.it

La crescita qualitativa e la definizione stilistica degli ultimi anni, sempre piuttosto originale, sta lanciando Poggio al Tesoro tra le realtà più interessanti di Bolgheri. Grande importanza ha ovviamente il parco vigneto: le uve tipiche della denominazione poggiano su terreni eterogenei, in alcuni casi piuttosto pesanti, in altri sabbiosi o ricchi di scheletro. Lo stile della casa, dicevamo, è personale, improntato su toni aromatici e gusti verticali. L'azienda fa parte del gruppo Allegrini, firma celebre del vino italiano con base in Valpolicella.

BOLGHERI VERMENTINO SOLOSOLE '16: Nitide note di salvia e basilico al naso tornano in bocca altrettanto nettamente unite ad un sottofondo di limone verde; molto fresco e piacevolmente sapido.



67

APRILE 2017



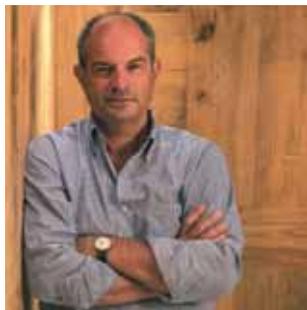


Poggio Trevvalle
loc. Arcille |
Campagnatico (GR) |
Tel. 0564998142 |
poggiotrevvalle.it

Poggio Trevvalle nasce fuori dalla Maremma per diventare però un buon esempio dell'artigianato enoico della zona. I fratelli Umberto e Bernardo Valle, infatti, partenopei di origine e con un'esperienza viticola in Puglia, nel 1999 si fermano nel sud della Toscana dando vita a una realtà produttiva da subito biologica, che conta su vigneti coltivati a cavallo delle denominazioni del Montecucco e del Morellino. Una scelta portata avanti con decisione che, insieme a una conduzione in cantina decisamente essenziale, è alla base di vini piacevoli e non privi di carattere.

MORELLINO DI SCANSANO '15: Sangiovese con piccole quote di alicante e merlot, profuma di fragola e fiori rossi; in bocca attacca con una ciliegia matura che si innesta su una fitta trama tannica.

MORELLINO DI SCANSANO PASSERA '15: Toni dolci di frutti e fiori rossi, contrappuntati da accenni pepati anticipano una bocca scorrevole e succosa.



Tenuta Prima Pietra
loc. I Prati | Riparbella
(LI) | Tel. 05771913750 |
tenutaprimapietra.com

La Tenuta Prima Pietra è una parte del progetto vinicolo toscano concepito da Massimo Ferragamo. Oltre all'azienda ilcinese Castiglione del Bosco, possiede anche una tenuta di 10 ettari a Riparbella, nei pressi della zona bolgherese, lunga la costa toscana. Le viti sono rivolte verso il Tirreno, a un'altitudine di 450 metri, in un ambiente naturale incontaminato. La zona, molto soleggiata e ben ventilata, dal terreno roccioso e ferreo garantisce un habitat perfetto per le varietà internazionali, regalando vini di superba struttura ed espressività.

PRIMA PIETRA '13: Uvaggio bordolese con merlot in prevalenza, ha un profilo aromatico molto espressivo tra frutti rossi maturi, fiori e una leggera nota agrumata; bella bocca, buona scorrevolezza, delicatamente speziato nel finale.

PRIMA PIETRA '12: Nuance di bacche rosse si fondono con delicate note speziate. Morbido al palato, presenta un sorso vibrante e tannini ben integrati.



Podere La Regola
loc. San Martino |
Riparbella (PI) |
Tel. 0586698145 |
laregola.com

La famiglia Nuti acquistò un appezzamento di terra a soli 5 chilometri dal mare agli inizi del 1900, in località La Regola, per produrre olio e vino per consumo familiare. Poco più di vent'anni fa Luca, conseguita la laurea in agraria, decise di trasformare la piccola impresa familiare in un'azienda vinicola strutturata, impiantando altri vigneti e controllando i processi di filiera per ottenere vini sempre più naturali e riconoscibili. Dopo alcuni anni anche Flavio, avvocato, si è affiancato al fratello seguendo la parte amministrativa, il marketing e i rapporti commerciali.

LA REGOLA '13: Cabernet franc con una piccola quota di merlot e petit verdot, si presenta con accenni vegetali e terrosi che si fondono alla prugna nera matura. Attacco morbido e saporito che si conclude su accenni speziati.

LAURO '13: 70% viognier; per il resto chardonnay. Il vino effettua un passaggio di sei mesi in botti di rovere, dove si ammorbidisce e diventa vellutato e rotondo.



San Polo
loc. Podernovi, 161 |
Montalcino (SI) |
Tel. 0577835101 |
poggiosanpolo.com

Il progetto ilcinese della famiglia Allegrini sembra aver trovato ormai una compiuta fisionomia produttiva e stilistica. Tutto ruota attorno ai diciassette ettari del podere di Podernovi a ridosso dei 450 metri di altitudine su terreni ricchi di argille e calcio. Vinificati in cemento, con maturazioni combinate in barrique e rovere di Slavonia e Allier intorno ai 30 ettolitri, sono Brunello capaci di coniugare definizione e mobilità.

BRUNELLO DI MONTALCINO '12: Si apre lentamente su note di fragola matura, spezie e tostature. La bocca è tesa e vibrante, grazie a un'acidità che rimanda agli agrumi rossi; tannino ben tornito.





Tenuta Delle Ripalte
loc. Ripalte | Capoliveri
(LI) | Tel. 056594211 |
tenutadelleripalte.it

La Tenuta delle Ripalte occupa più della metà del promontorio elbano che guarda a sud-est e rappresenta senza dubbio il possedimento più esteso dell'isola. Questo vasto territorio vede anche la presenza di un vigneto di 15 ettari, per buona parte dedicato all'aleatico, il tipico vitigno dell'Elba. A gestire il tutto è Mario Meletti Cavallari, già viticoltore a Bolgheri, ora regista qui sull'isola.

ALEATICO PASSITO DELL'ELBA ALEA LUDENDO '12: Sensori intensi di mirtillo e ribes, uniti alla prugna, rinfrescati da note mentolate, cenni di macchia mediterranea, corpo solido, fluido, dolce e prolungato al gusto

ALICANTE '15: Ciclamino, lavanda, rosa, ciliegia fresca, anticipano una bocca intensa, in cui torna il bouquet floreale; vibrante, molto piacevole, spensierato.

MARCHE



Conte Leopardi Dittajuti
via Marina II, 24 |
Numana (AN) |
Tel. 0717390116 |
conteleopardi.it

Buona parte dei vigneti aziendali ricadono nel Parco Naturale del Conero, un promontorio calcareo che si affaccia sull'Adriatico. La particolare composizione dei terreni, la vicinanza del mare che funge da volano termico e la costante ventilazione rendono il Conero il sito più a nord in cui le uve montepulciano maturano con regolarità. Piervittorio Leopardi le vinifica con un tocco contemporaneo, smussandone l'indole rustica e l'esuberanza alcolica, diversificando l'opera su più etichette.

ROSSO CONERO VILLA

MARINA '14: Prodotto esclusivamente da uve montepulciano possiede una trama fruttata che rimanda alla ciliegia e a tratti floreali. In bocca gode di un'agilità gustativa e di tanini docili.

BIANCO DEL COPPO '16:

Note di frutta tropicale, in particolare ananas, si rincorrono in una bocca intensa dal carattere varietale. Notevole la spinta sapida.



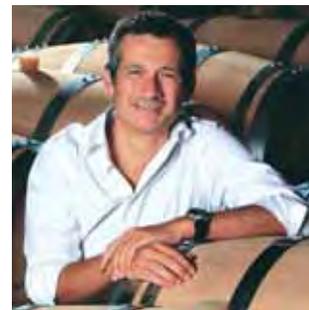
Santa Barbara
b.go Mazzini, 35 |
Barbara (AN) |
Tel. 0719674249 |
vinisantabarbara.it

Stefano Antonucci riempie con la sua travolgente personalità ogni cronaca riservata alla sua Santa Barbara. Uno dei meriti principali, spesso sottaciuto, è quello di aver costruito nel tempo un team coeso con Pierluigi Lorenzetti e i giovani Daniele e Roberto Rotatori, elementi centrali del comparto tecnico produttivo. Idee nuove, stile sempre aggiornato e confronto serrato portano l'azienda ad esprimere compiutamente nei propri vini piacevolezza di beva e profumi tersi. Le migliori etichette riescono a esprimere un'insospettabile tenuta nel tempo, discorso valido per i Verdicchio in particolare.

MOSSONE '14: Marasca e more mature si amalgamano a pepe e grafite; grazie all'anata fresca, in bocca è scorrevole ed equilibrato.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. STEFANO

ANTONUCCI '15: Leggero melone bianco, una nota agrumata di limone e lime, l'anice anticipano una bocca saporita e nitida, polposa, sapida e ritmata.



Umani Ronchi
via Adriatica, 12 | Osimo
(AN) | Tel. 0717108019 |
umanironchi.com

Sebbene i numeri parlino di una tra le più importanti realtà marchigiane in termini di ettari vitati e di bottiglie prodotte, Umani Ronchi resta fondamentalmente una maison familiare. Michele Bernetti guida da diversi anni l'azienda avviata da suo padre Massimo e suo zio Stefano, sviluppando nuovi progetti qualitativi. Tra essi vi è la conversione al biologico di buona parte dei vigneti, sparsi tra i Castelli di Jesi, il Conero e l'Abruzzo: il Casal di Serra è il primo vino aziendale a fregiarsi della certificazione bio.

PELAGO '12: Elegante nelle note di marasca e mora, mediterraneo, scuro di fuliggine, in bocca ha tannino vivace, sottofondo fresco e buona stoffa.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. VECCHIE

VIGNE '14: Sensazioni di anice e frutta a polpa bianca regalano al Vecchie Vigne '14 nuance armoniche ed eleganti, che caratterizzano un finale persistente.





Terre Margaritelli

loc. Miralduolo |
Torgiano (PG) |
Tel. 0757824668 |
terremargaritelli.com

Nata negli anni Cinquanta come impresa agricola familiare, l'azienda trova impulso imprenditoriale nei primi anni 2000. Oggi conta di 60 ettari certificati bio, di cui oltre 50 di vigneto in un corpo unico. Siamo a Miralduolo, colle del comune di Torgiano, da sempre vocato per la coltivazione della vite e la produzione di vino. Diverse le varietà allevate, tra cui i classici sangiovese e canaiolo per i rossi, grechetto e trebbiano per i bianchi. I vini hanno stampo moderno e ci paiono in crescita.

ROSATO DI TORGIANO

VENTUROSA '16: Da uve sangiovese, presenta una piacevole profondità olfattiva che si distende tra profumi floreali e anice stellato. Elegante nella mineralità, si allunga in un finale asciutto ed elegante.

ROSSO DI TORGIANO

MIRANTICO '15: Blend di sangiovese, malbec e canaiolo, è un rosso dal frutto rosso croccante e dalla struttura complessa. Nuance speziate di pepe nero e chiodi di garofano preannunciano un sorso austero e persistente.

LAZIO



Tenuta Sant'isidoro

loc. Portaccia |
Tarquinia (VT) |
Tel. 0766869716 |
santisidoro.net

Nata alla fine degli anni Trenta, l'azienda della famiglia Palombi è un'ampia tenuta che si estende per più di 800 ettari lungo la costa della Maremma laziale. I 57 ettari di vigneti, che si trovano tra Tarquinia e Montalto di Castro, a circa 10 chilometri dalla costa, su terreni argillosi di medio impasto, sono stati impiantati per la maggior parte a cominciare dalla seconda metà degli anni Novanta. Tra i filari troviamo Montepulciano, Sangiovese e Trebbiano Toscano in compagnia degli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Chardonnay e Pinot bianco.

SORA LUISA '15: Da pinot bianco in purezza, è un bianco dai toni di frutta secca e fiori bianchi. Invitante alla beva e di buona freschezza.

SOREMIDIO '13: Rosso dalla forte personalità, prodotto esclusivamente da uve montepulciano. Gioca sui toni cupi di china, inchiostro e frutti neri. Al palato ha buona materia e tannini vibranti.

ABRUZZO



Tenuta I Fauri

s.da Corta, 9 | Chieti |
Tel. 0871332627 |
tenutaifauri.it

La cantina condotta da Domenico e Valentina Di Camillo è senza dubbio tra le realtà più in forma del competitivo distretto abruzzese, con particolare riferimento alle Colline Teatine, quasi sospese tra il litorale adriatico e le rocce della Maiella. Poco più di trenta ettari consacrati alle principali cultivar della regione, con soluzioni stilistiche modulari adottate per le varie linee, dai Baldovino ai Santa Cecilia, passando per il Pecorino, il Montepulciano Ottobre Rosso, gli Spumanti e i frizzanti.

ABRUZZO PECORINO '16: Profilo aromatico fragrante che richiama il coriandolo e la scorza di arancia bionda, arricchito da una traccia di timo; energico al palato, ha buona spalla acida che ne allunga il sapore.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO OTTOBRE ROSSO '15: L'Ottobre Rosso, anche nella versione 2015, è particolarmente centrato, un Montepulciano che profuma di frutti rossi freschi, tutta beva, piacevolezza e tensione.

MOLISE



Tenimenti Grieco

c.da Difensola |
Portocannone (CB) |
Tel. 0875590032 |
tenimentigrieco.it

Hanno letteralmente bruciate le tappe, i Tenimenti Grieco, consolidandosi tra i "titolari" del vino molisano dopo pochissime vendemmie. Siamo a Portocannone, nell'area a più alta densità vitata della regione, dove i quattro soci sono riusciti a mettere insieme quasi un centinaio di ettari e un'agguerrita batteria di vini articolata in diverse linee. Sono realizzati col contributo di un'ampia rosa ampelografica e con un'impostazione di cantina alla costante ricerca di frutto, sapore, bevibilità.

MOLISE TINTILIA 200 METRI '16: Profumi fini e concentrati di frutto scuro e dalla bella nota mediterranea. Convince per la beva sapida e fine, sorretta da una buona freschezza su note di cerasa.

MOLISE TINTILIA 200 METRI '15: Carnoso e piacevole senza banalizzazioni, armonizza i prepotenti apporti di frutto scuro con le sfumature affumicate e speziate.



72

APRILE 2017



CAMPANIA



Marisa Cuomo
via G. B. Lama, 16/18 |
Furore (SA) |
Tel. 089830348 |
marisacuomo.com

Grandi vini che nascono in luoghi di particolare bellezza: sono quelli di Marisa Cuomo, Andrea Ferraioli e dei figli Raffaele e Dora. Furore, sulla Costa d'Amalfi - sito patrimonio Unesco - offre scorci da togliere il fiato: scogliere a picco sul mare e terrazze che accolgono vecchie vigne dove convivono varietà autoctone come fenile, pepella, tintore. Da qui arrivano bianchi fiorieri di un bagaglio aromatico solare e marino semplicemente non replicabile.

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO FIORDUVA '15: Ricordi di mimose, clorofilla, iodio anticipano una bocca croccante e saporita, gustoso al palato e dalla grande leggerezza di beva.

COSTA D'AMALFI FURORE Rosso Ris. '13: Profuma di frutti rossi, rosa canina e liquirizia la nuova annata del Furore Rosso Riserva. In bocca si distende in un sorso di grande concentrazione, per un finale lungo, austero e compatto.



La Fortezza
loc. Tora II, 20 |
Torrecuso (BN) |
Tel. 0824886155 |
lafortezzasrl.it

Nel complesso sono 50 gli ettari lavorati da questa dinamica realtà di Torrecuso. Di questi, 30 sono quelli di proprietà, dislocati in vari distretti del Sannio, nello specifico sul versante est del Parco Regionale del Taburno Campsauro. La gamma produttiva è ampia, suddivisa tra la linea Classica e la linea Noi beviamo con la testa: protagonisti Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano. Panoramica e molto attrezzata la cantina, che ospita anche un ristorante e accoglienti sale con imponenti arcate di pietra.

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO '16: Scattante al sorso la nuova versione a base di uva falanghina. Buona complessità aromatica con accenni di anice e scorza di agrumi. Armonica al palato per il buon bilanciamento tra nerbo acido e sapidità.

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO '15: Una falanghina immediata e senza fronzoli, profuma di agrumi ed erba appena tagliata, dal sorso scorrevole, lineare e sostenuto.



Vinosia
c.da Nocelleto |
Paternopoli (AV) |
Tel. 082771754 |
vinosia.com

Vinosia è una creatura di Luciano Ercolino che, con il suo team, gestisce oltre cento ettari di vigneto, un terzo dei quali di proprietà. Tra le vigne trovano posto i campioni della zona: fiano, greco, aglianico, ma anche coda di volpe, falanghina e merlot. L'azienda estende le sue propaggini anche in Puglia dove vengono coltivati primitivo e negramaro. Le uve vengono lavorate nella moderna e innovativa cantina di Paternopoli e le bottiglie prodotte raggiungono circa le ottocentomila unità.

TAURASI MARZIACANALE '11: Dal cru Marziac canale, terroir poco lontano da Taurasi, proviene questo aglianico austero ed estrattivo. Profumi di caffè e tabacco si alternano a richiami di frutti rossi. Buona struttura e tannini ben integrati.

AGLIANICO NEROMORA '14: Vivace e dal frutto croccante. Al naso si esprime con generosa intensità, rilanciando nette percezioni di china, radice, prugna, mentre all'assaggio è ricco e articolato, con tannini piuttosto levigati.

BASILICATA



Elena Fucci
c.da Solagna del Titolo |
Barile (PZ) |
Tel. 3204879945 |
elenafuccivini.com

In contrada Solagna del Titolo, a Barile, nasce l'unico e grande vino dell'azienda Fucci, l'Aglianico del Vulture Titolo. Dal 2000 Salvatore Fucci, sua figlia Elena, enologo e titolare, e tutto il resto della famiglia lavorano le loro vigne con passione e competenza per realizzare questo vino dal profilo aristocratico, fresco ed elegante. Completata la nuova cantina a impatto zero, progettata secondo i principi della bio-architettura, la giovane Elena, oggi affiancata dal marito Andrea, continua a interpretare il terroir con sensibilità e tecnica.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO '15: Carattere mediterraneo e persistenza aromatica per la nuova annata del Titolo. Al palato è solido e pieno, ricco di frutto.

AGLIANICO DEL VULTURE TITOLO '14: Abbiamo apprezzato l'elegante concentrazione, la ricchezza di frutto e la trama levigata della sua tannicità, il suo carattere mediterraneo, la persistenza aromatica.



PUGLIA



Cantine Paolo Leo
via Tuturano, 21 |
San Donaci (BR) |
Tel. 0831635073 |
paololeo.it

Alla quarta generazione di vignaioli, Paolo Leo ha dato una svolta all'attività aziendale, costruendo nel 1989 una nuova cantina e imbottigliando vini che valorizzassero i vitigni autoctoni salentini, dal primitivo al negroamaro alla malvasia, sia nera che bianca. I vigneti di proprietà si trovano su terreni tufacei e calcarei nel territorio del comune di San Donaci e sono composti per la maggior parte da impianti ad alberello che superano i quarant'anni.

ORFEO '15: Negramaro in purezza che profuma di amarena molto matura, frutta sotto spirito, cacao; la bocca è giocata sullo stesso registro di maturità e concentrazione.

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE '15: Ciliegia sotto spirito al naso, seguita da prugna e china, il Passo del Cardinale è fitto e polposo, con un finale gradevolmente speziato.



Risveglio Agricolo
c.da Torre Mozza |
Brindisi |
Tel. 0831519948 |
cantinerisveglio.it

La Risveglio Agricolo si conferma tra le migliori cantine cooperative pugliesi. Fondata nel 1958 da un gruppo di viticoltori brindisini, è oggi un'icona della viticoltura per gli acquirenti di vini pugliesi non solo nella zona, ma in tutta la Penisola. Ma le etichette della cooperativa, hanno oltrepassato i confini nazionali e non è strano trovare queste bottiglie sulle tavole svizzere e tedesche.

BRINDISI Rosso Ris. '12: Affascinante la Riserva di questa cantina cooperativa. Ai toni di frutti rossi e macchia mediterranea fa seguito un palato fresco e succoso.

Susù '15: Bouquet aromatico intrigante che profuma di legno antico, genziana e marmellata di prugna. In bocca attacca con morbide sensazioni di frutto nero che poi lascia spazio a tostature, caffè e cannella.

CALABRIA



Statti
c.da Lenti |
Lamezia Terme (CZ) |
Tel. 0968456138 |
statti.com

Antonio e Alberto Statti, spinti dalla passione per il vino, nell'ultimo decennio hanno rivoluzionato la tenuta di famiglia investendo notevolmente sui vigneti, che ormai arrivano a quasi cento ettari, e in una nuova e modernissima cantina dotata della tecnologia e degli spazi per produrre anche spumanti Metodo Classico. Attenti all'ambiente e alle energie alternative, si sono resi indipendenti dal punto di vista energetico grazie a un moderno impianto a biomassa che utilizza gli scarti di lavorazione dell'azienda agricola per produrre energia.

BATASSARO '13: Da gaglioppo in purezza, svetta per la sua nitidezza di frutto, marasca e ribes nero, e torna puntuale al palato all'interno di un'elegante cornice tannica.

GRECO '16: Un bianco giocato su freschi profumi di frutta e scorza di agrumi e percezioni floreali di magnolia, delicatamente sapido al palato.

SICILIA



Carlo Pellegrino
via del Fante, 39 |
Marsala (TP) |
Tel. 0923719911 |
carlopellegrino.it

Un affascinante pezzo di storia siciliana, non solo vitivinicola, quello che dal 1880 segna il tempo di questa prestigiosa azienda fondata da Paolo Pellegrino. Ci racconta di un successo di mercato italiano e internazionale sempre in crescita, legato alla tradizione del Marsala. Oggi la casa vinicola, guidata con sagacia da Pietro Alagna e Benedetto Renda, Presidente e Amministratore Delegato, ha messo in campo la freschezza di idee della sesta generazione delle famiglie che la compongono.

TRIPUDIUM '13: Blend di uve siciliane e internazionali conquista per l'intensità delle sue note di pepe nero, petali di rosa e bacche di ginepro. Caldo, profondo, elegante.

ZIBIBBO GIBELÉ '16: Squisito questo zibibbo secco in purezza. Toni di frutta gialla e sensazioni floreali di gelsomino inebriano al naso. Il palato è piacevolmente minerale e polposo.

