

I VINI DI WINENEWS



Partecipi ad una fiera?
Fai acquistare i tuoi vini con un click!
Con clicknbuy™ i visitatori del tuo stand li degustano
e li acquistano con l'App Enosocial®

powered by **ENO SOCIAL**

Scopri/compri
Iscriviti a Enosocial



VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Villa Rosa
Proprietà: Famiglia Cecchi
Enologo: Miria Bracali

'A VITA

Vino Bianco Leukò

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Gaglioppo, Greco Bianco
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: 'A Vita
Proprietà: Famiglia De Franco
Enologo: Francesco Maria De Franco

CUSUMANO

Sicilia Igt Moscato dello Zucco

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 8.341
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cusumano
Proprietà: Alberto e Diego Cusumano
Enologo: Mario Ronco

CASTELRIO

Vino Rosso Vitellù

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Aglianico, Montepulciano, Tintilia
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Castelrio
Proprietà: Valentino Cirulli
Enologo: Valentino Cirulli

Il marchio Cecchi rappresenta una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto) e in Maremma (Val delle Rose), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura). Ma, nel recente passato, è stata proprio la denominazione del Gallo Nero a dimostrare meglio i passi in avanti dei vini dell'azienda di Castellina. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie nei vini apicali del suo portafoglio prodotti, l'azienda condotta da Andrea e Cesare Cecchi ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile. Merito di scelte rigorose, prima fra tutti quella di privilegiare una sempre più marcata impronta identitaria, sottolineata anche dalla recente acquisizione della storica cantina Villa Rosa a Castellina in Chianti. Arriva proprio dai vigneti di questa realtà il vino oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Chianti Classico Gran Selezione 2015, quindi di un vino ottenuto in un'annata tendenzialmente eccellente. I suoi profumi sono molto fini e di bella definizione, più floreali che fruttati, con cenni affumicati, di sottobosco e lievi ricordi di pietra focaia. In bocca, il vino ha una silhouette molto sottile, ma articolata con ritmo e freschezza. Il sorso è continuo, sapido e bilanciato e sfocia in un finale profondo e dai ritorni floreali.

Esiste una Calabria dei bianchi? Comincia a esserci. In territori vitivinicoli dove giustamente prevalgono i rossi autoctoni, anche le uve bianche locali guadagnano posizione, in primis Greco Bianco e Pecorello. Poi ci sono viticoltori che si divertono a escogitare diverse interpretazioni per entrambe. È il caso di Francesco De Franco dell'azienda cirotana 'A Vita che, dopo aver consolidato il successo con i rossi, ha tirato fuori questo Leukò, trenta per cento Gaglioppo vinificato in bianco con pressatura diretta e delicata e il resto Greco Bianco che fa una leggera macerazione. Un bianco che fa malolattica e che è fiero di una struttura importante. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in vasca d'acciaio per otto mesi. Ha un bel colore ramato squillante, naso e bocca subito vibranti, richiami netti alla macchia mediterranea e al sale - lo Jonio si vede e si sente - una beva dal passo agile e tesa. Un finale di bocca che non ti lascia mai. Nulla concede all'idea di vini del Sud ricchi e grassi, spostandosi più su una caratura gentile. Sembra un paradosso, ma così De Franco continua il suo lavoro volto al rispetto del territorio, quello di Cirò Marina, che non dà vini "diccioni" e possenti se non li si vuole. C'è una Calabria dei rossi e dei bianchi - garbata, fresca, bevibile, senza rinunciare al corpo che dona il sole che picchia davvero da queste parti.

(Francesca Ciano)

Un universo variopinto. Tanti territori, vigne, uve che sembrano tasselli in grado di formare un grande mosaico. Una rappresentazione caleidoscopica di paesaggi e vini siciliani, che ha preso le mosse nel 2001 e che va da Corleone alle colline di Butera, da Alcamo alle pendici dell'Etna. Questo è Cusumano, 520 ettari a vigneto per una produzione media che si aggira sui 2.500.000 bottiglie, un brand che ha davvero bisogno di poche presentazioni, con uno stile moderno e market-oriented, capace però di non dimenticare le sue radici. Simbolo di questa sensibilità il Moscato dello Zucco, le cui radici storiche risalgono alla metà dell'800, quando fu Henri d'Orléans duca d'Aumale a volerlo produrre nei suoi vigneti tra Partinico e Terrasini. All'epoca era considerato uno dei migliori Moscati d'Italia e conobbe una diffusione significativa in gran parte d'Europa. Oggi lo ha fatto rinascere e lo "tutela" Cusumano. Moscato Bianco in purezza, conosce un deciso appassimento in cantina e, dopo la vinificazione, una parte di affinamento in carati di rovere. Vino solare, aromaticamente esplosivo, complesso, avvolgente e appagante, di interminabile fine bocca, rinnova la grande tradizione del Moscato siciliano. I profumi viaggiano sulle note di pesca, albicocca e mandarino candito. La bocca pastosa e allo stesso tempo scorrevole, ricorda chiari e ricchi cenni di miele e leggeri toni iodati.

Non sono più di moda i cosiddetti "winemaker's wine", i tagli di diverse uve di diverse zone di produzione, a volte addirittura regioni, che dovevano dimostrare un virtuosismo tecnico molto elevato e pure una vena creativa, una capacità di inventiva da vero poeta della cantina. In un momento in cui si privilegia, giustamente, l'espressione territoriale e varietale, il ruolo dell'enologo è stato non solo ridimensionato ma anche ridefinito. Non più demiurgo, questa figura professionale ora deve agire solo come interprete della terra - del suolo, del microclima e delle uve del luogo d'origine del vino. Non è probabile che soffra di manie di protagonismo Valentino Cirulli, enologo, ricercatore, e produttore in diverse zone d'Italia, ma questo nativo della parte bassa della provincia di Chieti, vicino al confine con il Molise, indubbiamente conosce il classico taglio del nord della Puglia: Montepulciano più Aglianico o Nero di troia. Che forse ha ispirato il suo Vitellù 2012, blend di Aglianico (il 40%), Montepulciano (altro 40%) e Tintilia (il rimanente 20%). Il primo fornisce l'intensità e i profumi vulcanici, il secondo corpo, dolcezza e rotondità e l'ultimo una leggera tannicità che aggiunge lunghezza e concentrazione. Una creazione che non solo è territoriale e rispettoso delle sue origini ma riesce anche a fondere i diversi componenti in un insieme molto importante e convincente.

(Daniel Thomas)

I VINI DI WINENEWS



SALCHETO

Doge Vino Nobile di Montepulciano Salco

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Salcheto](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli

DONNACHIARA

Doge Greco di Tufo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Donnachiara](#)

Proprietà: Famiglia Petitto

Enologo: Riccardo Cotarella

DETTORI

Vino Bianco Renosu

Vendemmia: -

Uvaggio: Vermentino, Moscato di Sennori

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tenute Dettori](#)

Proprietà: Famiglia Dettori

Enologo: Alessandro Dettori

TOSO

Doge Asti Secco

Vendemmia: -

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 65.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Toso](#)

Proprietà: Famiglia Toso

Enologo: Erica Enzo, Massimo Toso

Anche se vanta una storia più lunga, Salcheto assume le sembianze che conosciamo oggi a partire dal 1997. E' in questa data che Michele Manelli ne prende le redini, trasformandola, ma siamo al presente, in un modello oggetto di studio che mette al centro del suo percorso la sostenibilità ambientale. Un'azienda che merita una visita, per il grande lavoro sulle tematiche della sostenibilità, che vanno a braccetto con una qualità ormai ben consolidata. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più complessi e ricercati, è la finezza, il sapore e la grande bevibilità. Vini digeribili che richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica, sensibile, senza risparmiare anche un po' di sana imprevedibilità e un modo di intendere il vino finalmente scanzonato e fuori dai cliché più triti. Vini di territorio, dunque, a partire dal Sangiovese e da vinificazioni non invasive, che rifuggono solfiti e lieviti selezionati. E poi, appunto, una cantina "off-grid", modello di efficienza ambientale. Il Nobile Salco 2013 ha profumi di amarena, erbe aromatiche e radici, con bei cenni agrumati e balsamici. In bocca è goloso e scorrevole, benché non privo di piacevoli durezza, e capace di non perdere di complessità. Il Salco, ottenuto dalle vigne più mature dell'azienda, Vigna del Salco e Vigna del Laghetto, si affina per 24 mesi in botte grande e tonneau.

Siamo in Irpinia, a due passi da Montefalcione, qui si trova l'azienda agricola Donnachiara della famiglia Petitto. Un'azienda relativamente giovane, che ha visto sorgere la sua cantina nel 2005 ma con vigneti già maturi. Si tratta di un progetto che s'inserisce in un ormai ricco panorama enico, che vede la Provincia di Avellino sempre più protagonista e capace ormai di rivendere tra i migliori terroir nazionali, con una piccola predominanza bianchista benché si producano anche molti Aglianico di grande stoffa. A condurla l'aria Petitto, con il supporto della madre Chiara, nipote di Donna Chiara Mazzarelli Petitto, alla quale è dedicato il nome della cantina. Donnachiara, resta un'impresa familiare, nonostante il team produttivo attinga dal bacino dei professionisti più affermati. La filosofia aziendale è espressa nell'azienda vitivinicola, come nelle altre aziende del Gruppo Petitto e vede al primo posto la cura dei particolari. Oggi gli ettari vitati sono 27 per una produzione di 200.000 bottiglie annue. Lo stile dei vini è molto ricco, quasi opulento, ma i bianchi hanno una precisione e una bevibilità notevole, anche in presenza di strutture importanti. Il Greco di Tufo 2017 è immediato nell'approccio aromatico, di frutta bianca matura, seguito da cenni di cedro e lievi nuance di erbe di campo. In bocca, il vino è cremoso, di spiccata dolcezza, continuo e dal finale ampio e prolungato.

Capita di comprare una bottiglia senza sapere che tipo di vino si ha di fronte. Colore chiaro e vivo, un naso delicato di agrumi e pera. Una bocca che conferma la premessa olfattiva con una freschezza citrina e una sapidità salmastra, entrambe luminose e persistenti, accompagnate da una lieve bollicina, perfettamente in sintonia con l'assoluta facilità di sorso. Capita di cercare notizie in rete ed imbattersi in descrizioni che non coincidono col bicchiere che si ha davanti, pétillance in primis. Un residuo zuccherino di 18 grammi litro potrebbe spiegare l'evoluzione: una plausibile rifermentazione in bottiglia. Ed è qui che si scindono le scuole: fra chi si sente tradito e chi accoglie con meraviglia un bicchiere inaspettato, ma comunque gradevolissimo. Il vino può essere anche questo e, conoscendo la filosofia aziendale di Dettori, probabilmente è contemplato: la cantina non prevede l'uso di lieviti selezionati, di chiarifiche o filtrazioni, e nella vigna usano solo zolfo, se necessario. Questo per permettere al vino di esprimere il territorio da cui proviene (Sardegna, Romagna per la precisione) secondo il loro concetto: "Siamo piccoli artigiani del Vino e della Terra. Scusatci, ma non seguiamo il mercato, produciamo vini che piacciono a noi, vini della nostra cultura. Vini liberi. Liberi di esprimere sé stessi. Sono ciò che sono e non ciò che vuoi che siano". Una semplice spremuta d'uva fermentata.

Non c'è due senza tre. A questo punto, dopo il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante, entrambi dolci e Doge, mancava solo la versione secca del Moscato Bianco di Canelli: prodotta nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, e i cui paesaggi viticoli sono stati oltretutto inseriti fra i patrimoni Unesco. Ma dalla fine dello scorso anno è arrivato anche l'Asti Secco, sempre con Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Si è partiti con sedici marchi e circa settecentomila bottiglie, stando ancora alle cifre targate 2017, dopo una serie di sperimentazioni del Consorzio di Tutela tese alla ricerca di una vinificazione e di una presa di spuma capaci di confermare le fragranze olfattive dell'uva, senza però porre in rilievo il finale tipicamente amarognolo: che forse, in mancanza di zuccheri residui, sarebbe potuto risultare pur minimamente penalizzante. Grazie a un lavoro oculato sui lieviti selezionati si è quindi ottenuta in autoclave anche questa tipologia di spumante, che dovrebbe fornire ulteriore versatilità a un prodotto solitamente esportato per l'85% dell'intera gamma. Fra le aziende da subito attive nella diffusione del verbo secco dell'Asti c'è anche Toso, che nel bicchiere rivela i classici aromi di lavanda, salvia, muschio, acacia, mela, pera, pesca e banana. In bocca fresco, equilibrato, succoso, florale e fruttato, costituirà un intrigante e conviviale aperitivo.

(Fabio Turchetti)

I VINI DI WINENEWS



CANTINA FIORENTINO

Doc Galatina Rosso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: **Negroamaro, Primitivo**

Bottiglie prodotte: **10.000**

Prezzo allo scaffale: **€ 8,00**

Azienda: [Cantina Fiorentino](#)

Proprietà: **Pierantonio Fiorentino**

Enologo: **Elio Minoia**

Nuova azienda ma di antica tradizione. Cantina Fiorentino infatti porta con sé l'esperienza di una delle aziende storiche del Salento, Valle dell'Asso, confluite in un'unica realtà. Agricoltura biologica dal 1996 che si avvale del know how di Pierantonio Fiorentino, imprenditore nel settore delle energie rinnovabili. L'amore per la sua terra e la voglia di investire in viticoltura non potevano prescindere dalla sostenibilità ambientale. Così tutti i 100 ettari vitati hanno ricevuto la certificazione biologica. Siamo a Galatina, in provincia di Lecce, con vigneti su terreni calcarei ricchi di piromafo, il materiale utilizzato per costruire i forni a legna e che resiste benissimo alle alte temperature. Anche per questo, in una delle zone più calde d'Italia, è possibile fare aridocultura. La vite soffre il giusto e in maniera naturale e l'uva può essere raccolta nel momento ottimale della maturazione. Non abbiamo quindi Negroamaro e Primitivo eccessivi. Senza dubbio persistono i colori intensi, i profumi netti, un "calore" che è tipico di queste latitudini, ma che non vuol dire che un vino "solare" debba essere necessariamente "caldo". Come questo Galatina Rosso Doc, semplice ma pure appagante perché ha un bel colore vivido, un naso di frutti rossi netti e invitanti, una bocca pulita e fresca, un leggero sentore erbaceo che rende questo vino piacevole a tutto pasto.

(Francesca Ciano)

BIANCONI SUSANNA

Dop Assisi Grechetto Accapo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: **Grechetto**

Bottiglie prodotte: **6.000**

Prezzo allo scaffale: **€ 7,00**

Azienda: [Azienda Agricola Susanna](#)

[Bianconi](#)

Proprietà: **Susanna Bianconi**

Enologo: **Maurilio Chioccia**

L'azienda agricola di Susanna Bianconi si trova ai piedi della città di Assisi. Si tratta di una piccola realtà produttiva che imbotiglia vino fra le altre colture, cereali, legumi e oli, che compongono 70 ettari coltivati. Dal 2019, l'azienda sarà interamente certificata a biologico, a sottolineare la sensibilità verso l'ambiente, leva ormai essenziale per la commercializzazione nazionale ed internazionale. Nella cantina umbra anche un vino ottenuto senza di solfiti, dal nome immediatamente evocativo: Assenza, nato dalla collaborazione con il Wine Research Team. Il Grechetto Accapo, oggetto del nostro assaggio, invece, sottolinea il passaggio totale al biologico, che segna quindi un nuovo inizio. Il Grechetto è varietà tipicamente umbra, dove trova il suo territorio d'elezione e una diffusione piuttosto ampia. Recenti studi sul suo Dna hanno rilevato l'esistenza di due Grechetto fondamentali: uno, il Grechetto di Orvieto, imparentato strettamente con il Greco di Tufo e l'altro, il Greco di Todi, incrocio tra Pignoletto e Rebola riminese. L'Accapo 2016 ha colore giallo paglierino leggermente verdognolo, ad anticipare un bagaglio aromatico fresco e intenso, che passa dal floreale al fruttato, con lievi cenni di pietra focaia ed erba di campo. In bocca, il vino ha attacco morbido e sviluppo continuo e bilanciato, sorso piacevolmente fragrante e finale con una bella nota salina.

PRIME ALTURE

Provincia di Pavia Igt Centopercento Pinot Noir

Vendemmia: 2014

Uvaggio: **Pinot Nero**

Bottiglie prodotte: **7.200**

Prezzo allo scaffale: **€ 20,00**

Azienda: [Prime Altare Società Agricola](#)

Proprietà: **Famiglia Lechiancole**

Enologo: **Alessandro Rovati, Jean François**

Coquard

Prime Altare, fondata dall'imprenditore milanese Roberto Lechiancole, è un'azienda sostanzialmente giovane a gestione familiare, situata a Casteggio, un po' il centro vitale dell'Oltrepò Pavese. Nel 2006 lo stesso Roberto, proprio visitando questi luoghi, ne rimane affascinato e insieme ispirato per realizzare una nuova idea imprenditoriale. Con la moglie Anna inizia così il progetto di trasformare un'antica cascina in un opificio moderno ed efficiente, affiancato anche da un resort. All'impresa di Anna e Roberto si appassionano da subito la figlia Simona e il marito Fausto più altri giovani talenti come l'enologo Achille Bergami. L'obiettivo quello di produrre un Pinot Nero significativo, che in questa porzione di Lombardia trova una dei luoghi più vocati, accanto ad un Merlot, chiamato non casualmente "L'Altra Metà del Cuore", altrettanto ineccepibile. Il Centopercento 2014, supera con buon slancio le difficoltà di un'annata complessa, mostrandosi di un bel colore rubino. Al naso, i sentori varietali emergono con buona nitidezza, ben assecondati da cenni speziati e leggermente affumicati. In bocca, il vino possiede un ingresso dolce e accattivante, mentre lo sviluppo è continuo e articolato, concludendosi con un finale snello e non privo di ritmo. Oggi la cantina conta su 8 ettari a vigneto, per una produzione complessiva che raggiunge in media le 40.000 bottiglie annue.

LE MONDE

Doc Friuli Friulano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: **Tocai Friulano**

Bottiglie prodotte: **15.000**

Prezzo allo scaffale: **€ 10,00**

Azienda: [Vigneti Le Monde](#)

Proprietà: **Alex Maccan**

Enologo: **Giovanni Ruzzene**

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo infatti nel pordenonese e Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa dinamica realtà viticola friulana, ha saputo (con grande impegno soprattutto sul fronte dell'allevamento dei vigneti) rendere Le Monde una sottozona a tutti gli effetti ad alta vocazione, valorizzando proprio questa specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 80 per una produzione media che sta intorno alle 800.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunta una saggia politica sui prezzi e un altrettanto ben centrato stile dei vini, capaci di sfoggiare carattere e personalità, privilegiando bevibilità e coerenza espressiva. Il Friulano 2017 è un bianco dai profumi fruttati, piuttosto aromatico, figlio senza vergogna di un'annata complicata che, nel suo caso è stata declinata con garbo e misura. L'ingresso in bocca è decisamente morbido, ma il vino possiede anche ritmo e vivacità, chiudendosi con un finale di mandorla piacevolmente amara.

I VINI DI WINENEWS



Luce, Gas ed efficienza energetica

e-on



OGNISSOLE

Doc Castel del Monte Rosato Pontelama

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: Ognissole

Proprietà: Antonio Capaldo

Enologo: Luca D'Attoma

Dei progressi enoici della Puglia s'è detto tanto, negli ultimi anni. Ognissole, una delle cantine ruotanti attorno ai molti progetti di Feudi di San Gregorio, è fra gli esempi più dinamici in assoluto, a partire dal nome: di origine greca e riferito a quel Leonida da Taranto che già nel III secolo a.C. citava quei luoghi come ricchi, per l'appunto, di tantissimo sole. Nel dettaglio, due i nuclei produttivi dell'azienda: uno collocato sull'altopiano di Gioia del Colle, destinato al primitivo, e l'altro (denominato Cefalicchio) fra Canosa di Puglia e Castel del Monte. Il secondo, certificato come biodinamico dopo aver iniziato la sua conversione dal 1992, è costituito da ventisette ettari di vigna prevalentemente basati su nero di Troia, bombino bianco e moscato bianco. Dal 2017 è Luca D'Attoma, enologo che ha sempre prestato tanta attenzione al mondo biologico e biodinamico, a seguirne sotto l'aspetto tecnico la cantina: al punto che proprio dall'ultima annata si è deciso di procedere per il Pontelama con alcune innovazioni, legate alla vinificazione all'interno di tre diversi materiali (terracotta, acciaio e cemento) prima di un affinamento di ulteriori sette mesi. Di un colore rosato intenso, risulta accattivante il gioco di sponda fra agrumi, frutta secca, ribes e pepe. La bocca, morbida e di beva, vede poi un tannino appena pronunciato a contrastare felicemente il palato.

(Fabio Turchetti)



MOLINO DELLA SUGA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Cantine Bonacchi

Proprietà: Famiglia Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

Situata nel cuore della sottozona del Chianti di Montalbano, Cantine Bonacchi svolge attività di produzione, vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 3 generazioni. Dal fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'azienda: un percorso di crescita e sviluppo, dunque, per questa realtà situata a Quarrata in Provincia di Pistoia. Come molti imbottiglieri toscani, specie nel recente passato, il core business aziendale si è progressivamente spostato dall'acquisto di vini e dalla loro commercializzazione anche alla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Cantine Bonacchi conta su tre aziende agricole: una, Tenuta di Montemagno, la sede storica con 40 ettari a Chianti Montalbano, la seconda, Fattoria Casalino, a Castelnuovo Berardenga, con 23 ettari a Chianti Classico e la terza a Montalcino, il Molino della Suga, con 11 ettari a Brunello. Da quest'ultima proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Anche grazie ad un millesimo molto interessante, il Brunello di Montalcino Casalino 2013, si è dimostra un vino centrato e di belle potenzialità. I profumi sono nitidi e intensi, contraddistinti da un fruttato rigoglioso e cenni affumicati a rifinitura. In bocca, il sorso attacca morbido e tendenzialmente dolce, per continuare segnato da una energica acidità che ne aumenta profondità e fragranza.

ZOOM



ORO DI PANTELLERIA, CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

CONTRADA KAZZEN, 10 - PANTELLERIA (TP)

Tel: +39 0923 911770

Sito Web: www.kazzen.it

Il capperio siciliano non ha bisogno di presentazioni e di particolari sottolineature della sua qualità. Può essere utilizzato per insalate, a condimento per paste, come guarnizione a piatti di pesce e carne. Quelli prodotti a Pantelleria dall'azienda Kazzen - Oro di Pantelleria, sono capperi di medio calibro, coltivati e raccolti a mano a Pantelleria, da maggio a settembre. Il loro profumo è intenso, tipico del capperio dell'isola. Il suo sapore è aromatico ed erbaceo, ha colore verde scuro tendente al senape, dai riflessi violetti e, soprattutto, possiede sapidità e cenni iodati inconfondibili. L'azienda Kazzen nasce a Pantelleria, nel 2004 e da allora si dedica artigianalmente alla lavorazione e conservazione del capperio isolano. Si tratta di una piccola azienda a gestione familiare che segue direttamente i propri prodotti, dalla raccolta della materia prima al confezionamento, fino alle etichettatura e al controllo della singola spedizione.

RISTORANTE



RISTORANTE OSTICCIO

VIA MATTEOTTI, 23 - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 848056

Sito Web: www.osticcio.it

Montalcino che si tuffa nella Val d'Orcia è la prima cosa che "si degusta" sulla soglia dell'Osticcio. L'accoglienza in sala del maître Francesco Perali e del sommelier Alberto Ponziani è impeccabile, mentre lo chef Ronald Bukri, già ai fornelli in Italia per Paolo Lopriore e Igles Corelli, propone 3 menu con moltissime materie prime locali: "Viaggi nell'anima", "I miei viaggi" e "Viaggi nella tradizione". Tra i piatti, Chianina al coltello (tuorlo, colatura di cipolla, Worcestershire), gli spaghetti "Benedetto Cavaliere" (burro di alpeggio, paprika, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 mesi, limone), le mezze maniche "Pastificio Mancini" (clorofilla di prezzemolo, bottarga di Orbetello, dashi di garum "Gerardo di Nola") e il piccione (pecorino, fave, estratto di pepe). L'ampia carta dei vini comprende una grande selezione di piccoli produttori naturali, bio e biodinamici. È già un punto di riferimento nel territorio del Brunello, che del turismo enogastronomico ha fatto un punto di forza.