

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

WINENEWS.IT – 27 DICEMBRE 2019

I VINI DI WINENEWS



ILLUMINATI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Riparoso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 700.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: **Azienda Agricola Illuminati**

Proprietà: famiglia Illuminati

Enologo: Claudio Cappellacci

A brevissima saranno centotrenta: nel 2020, ad essere precisi. Trenti gli anni trascorsi, infatti, da quando quella che oggi è una delle aziende più conosciute e titolate d'Abruzzo iniziò a muovere i suoi primi passi, grazie a nonna Nicola. Che in tempi davvero non accettabili aveva capito appieno le potenzialità di un territorio magnifico e vocatissimo come quello delle colline torrensi, rivelatosi molti decenni dopo una conferma enologica per chiunque avesse tentato di conoscerlo da vicino e più approfonditamente: per via dei terreni di medio impasto, delle rilevanti escursioni termiche e delle relative vicinanza sia al mare sia ai piedi del Gran Sasso, tutti elementi capaci di far già da soli la differenza tra una fetta di terra, allora, ed è invece oggi una felice sintesi fra territorialità e moderne tecnologie, utilizzate però sempre con doverosa cognizione di causa. Centotrenta anche gli ottavi vitati: la metà dei quali condotti ancora con la tradizionale perlage abruzzese, storicamente, tuttuno con il Trebbiano e con il Montepulciano locale. A condurre attualmente la ditta Lorenzo e Stefano (gli eredi di Dino, nipote del fondatore), il cui Riparoso è garanzia da anni di qualità, quantità e convenienza: rubine-velluto concentratissimo all'occhio, si propone al naso tipicamente floreali, violacei, ciliegiosi ed erbacei, con buona tenerezza, energica e succosa al palato.

(Fabio Turchetti)

VILLA ROSA

Doc Chianti Classico Ribaldini

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: **Villa Rosa**

Proprietà: famiglia Cecchi

Enologo: Mina Braschi

La famiglia Cecchi ha accompagnato, per generazioni, l'epopea del vino toscano e da sempre, esclusivamente, dedite all'imbottigliamento e alla commercializzazione, ha saputo evolversi in cantine capaci anche di mettere sul mercato vini di fattoria. Nel 2015 l'azienda ha tagliato il traguardo dei 125 anni di attività (anno di fondazione 1890) ed Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione aziendale, guidano l'impresa, mantenendo vive l'esperienza ereditata. Tra le varie tenute toscane e non (Cecchi è presente anche in Umbria), quella di Villa Rosa, a Castellina in Chianti, assaiata nel 2015, rappresenta forse la più significativa per la sua tradizione chiantigiana. Nei 30 ettari a vigna di Villa Rosa predomina, evidentemente, il Sangiovese, il vitigno base per le due etichette in produzione: Chianti Classico e Chianti Classico Gran Selezione. Il Chianti Classico Ribaldini 2015 è rosso che racchiude la tradizione del territorio, con una stile decisamente "in astensione", presentandosi con un rosso al passo con le tendenze contemporanee. Affinato per 12 mesi in tonneau appare di colore rosso rubino brillante e leggermente scarico. Al naso, la base fruttata di bacche di boscaiolo e di note speziate e di sfumature balsamiche. Il rosso è leggero e ritmato, tannini piacevolmente nervosi, che accompagnano uno sviluppo fresco e tendenzialmente asprito.

I CLIVI

Doc Collio Friulano San Lorenzo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: **I Clivi**

Proprietà: famiglia Zenusso

Enologo: Mario e Ferdinando Zenusso

L'idea dei Clivi, l'azienda friulana della famiglia Zenusso, nasce negli anni '80 del secolo scorso, quando Ferdinando Zenusso cominciò ad appassionarsi ad etichette francesi grazie ai tanti viaggi a Parigi per lavoro. La prima vigna arriva a metà anni '90 a Bracciano di Cormona e qui si aggiungono quelle di Corno di Rosazzo nei Colli Orientali. A Ferdinando si affianca il figlio Mario e la filosofia dei Clivi comincia a delinearsi: nessuna chiarifica, spremitura di solo mosto fiore, malolattica quando necessaria, lunghe soste sulle fecce fini trattate in legno. Si lavora quasi più per "astensione", recuperando anche gradazioni alcoliche del passato, ovvero più basse, per un'idea di vino bianco inaspettata. La distanza che intercorre tra i vigneti di Cormona e quelli di Rosazzo è davvero di pochi chilometri, eppure, per insidie climatiche e pedologiche, le uve che si ottengono sono assai diverse, tanto da convincere Ferdinando e Mario a effettuare vinificazioni differenti: così nasce il Friulano San Lorenzo del Collio e il Friulano San Pietro dei Colli Orientali del Friuli. Nei 30 ettari piantati nella "pensa", la marna di queste parti. Molto asprito e asciutto, ha un naso che richiama la mandorla e il samburo; in bocca tende più a tirare dritto, senza soffermarsi troppo sui profumi: vuole vincere in verticalità più che in intensità.

(Francesca Cienfuegos)

FONDAZIONE MACH

Doc Trentino Brut Riserva del Fondatore Mach

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: **Azienda Agricola Fondazione Edmund Mach**

Proprietà: Provincia Autonoma di Trento

Enologo: Enrico Paternoster

L'istituto di San Michele dell'Adige fu creato nel 1874 e ad esso porta, con gioia e riconoscenza, il nome del fondatore ottocentesco. Da lungo tempo, insieme ad Alba e Conegliano, è un centro di sperimentazione e ricerca assieme alla produzione del vino: gli attuali 65 ettari di vigna formano, infatti, un ottimo terreno per la produzione di vini modello per le province e per le tipologie. Dieci sono i vini - generalmente monoviti - della linea Edmund Mach: due sono Castelli San Michele; sette sono vini "Monastero", di nuova concezione delle diverse uve che le cantine coltivate; due blend sono biologici mentre due sono vini speciali, dolci e da dessert, e altri due sono spumanti. Tutti ottimi esemplari di ciò che questa terra può offrire quando ci sono attenzione e passione. Comanda qui il navigatore Enrico Paternoster, sulla Brescia sin dagli anni Ottanta, che ha guadagnato gli apertori sia al Mezo Cantinello che in tanti altri posti, Toscana compresa. Vero vino guida la Riserva Mach, 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti per corpo e complessità, frutto di decenni di anni di lavoro, pazienza e lavoro, vera portabandiera trentina e non solo. Siamo al Mezo Togni e 700 metri sopra il livello del mare, ottimo fornitore di materia prima per la realizzazione di questo fresco, pieno e lungo vino, indissolubilmente una delle più rappresentative bottiglie di tutto il Trentino.

(Daniel Thomas)

Villa Rosa, Docg Chianti Classico Ribaldoni 2015



Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Villa Rosa](#)

Proprietà: famiglia Cecchi

Enologo: Miriam Bracali

Territorio: Castellina in Chianti

La famiglia Cecchi ha accompagnato, per generazioni, l'epopea del vino toscano e da cantina esclusivamente dedicata all'imbottigliamento e alla commercializzazione, ha saputo evolversi in cantina capace anche di mettere sul mercato vini di fattoria. Nel 2018 l'azienda ha tagliato il traguardo dei 125 anni di attività (anno di fondazione 1893) ed Andrea e Cesare Cecchi, quarta generazione aziendale, guidano l'impresa, mantenendo viva l'esperienza

ereditata. Tra le varie tenute toscane e non (Cecchi è presente anche in Umbria), quella di Villa Rosa, a Castellina in Chianti, acquisita nel 2015, rappresenta forse la più significativa per la sua tradizione chiantigiana. Nei 30 ettari a vigneto di Villa Rosa predomina, evidentemente, il Sangiovese, il vitigno base per le due etichette in produzione: Chianti Classico e Chianti Classico Gran Selezione. Il Chianti Classico Ribaldoni 2015 è rosso che rispecchia le tradizioni del territorio, con uno stile decisamente "in sottrazione", presentandosi con un sorso al passo con le tendenze contemporanee. Affinato per 12 mesi in tonneau appare di colore rosso rubino brillante e leggermente scarico. Al naso, la base fruttata è di bella pulizia e incrocia anche cenni floreali poi completati da note speziate e da sfumature boisé. Il sorso è leggiadro e ritmato, tannini piacevolmente nervosi, che accompagnano uno sviluppo fresco e tendenzialmente sapido.