

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 78 - Dal 1 al 7 Dicembre 2019 - Tiratura: 29.130 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 1 AL 7 DICEMBRE 2019

*Leonardo Bussoletti*

*Guado al Melo*

*St. Michael-Eppan*

*Argiolas*

*Carpenè Malvolti*

*Castello di Neive*

*Masi*

*Cantina della Volta*

*Castello di Poppiano*

*Moët et Chandon*

*Cantine Pellegrino*

*Pio Cesare*

*Caparra e Siciliani*

*Cantine Leonardo da Vinci*

*Zoom: Rocca di Montemassi, Dry Gin Imperiale*

*Ristorante: Adelaide - Roma*





## LEONARDO BUSSOLETTI

Umbria Igt Ciliegliolo di Narni Ràmici

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Ciliegliolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [S. Agricola Bussoletti Leonardo](#)

Proprietà: Leonardo Bussoletti

Enologo: Leonardo Bussoletti, Francesco

Bordini

Nove ettari a vigneto, coltivato a biologico, per una produzione media annua di 40.000 bottiglie sono i numeri di una classica cantina artigianale, che rappresenta l'ossatura più coerente e qualitativamente significativa del Bel Paese in bottiglia. Ma al di là di questi elementi Leonardo Bussoletti, con umiltà e la forza di un progetto chiaro e solido, ha compiuto, a partire dal 2008, un percorso che lo ha visto protagonista dell'Associazione dei Produttori del Ciliegliolo di Narni, mettendo sotto i riflettori un areale ai più sconosciuto ed innescando un vero e proprio boom attorno ad una delle varietà storiche del centro Italia, troppo spesso considerata solo gregaria. In più, produce, con continuità a dir poco ferrea, una serie di vini, non solo a base di Ciliegliolo (pensiamo ai suoi Grechetto e Trebbiano spoletino), dalla cifra stilistica limpida e dal grande fascino. Sul Ciliegliolo, poi, la sua firma accompagna etichette dai tratti espressivi tutti all'insegna di golosità e finezza, ottenuti con grande consapevolezza tecnica, sia nel caso di quelli più semplici che in quello dei prodotti proposti dopo maturazioni prolungate. È il caso del Ràmici 2016, affinato in legno grande per 24 mesi, oggetto del nostro assaggio. Un vino sorprendente per fragranza, anche grazie ad un'annata davvero a cinque stelle, dai profumi cristallini e puntuali e dal sorso succoso e leggiadro, di incredibile finezza.

(Franco Pallini)

## GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino, Petit Manseng, Fiano,

Verdicchio, Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 2.390

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [S. Agricola Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Guado al Melo di Michele Scienza, oltre ad essere una bella cantina dell'areale bolgherese, rappresenta un progetto enologico di più ampio respiro, mettendo insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. L'estensione coltivata a vigneto è di 15 ettari, per una produzione media complessiva di 120.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio ad alto tasso di sperimentazione, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore di viticoltura all'università di Milano, che tanto ha dato allo sviluppo della disciplina in tutta Italia. Accanto ai classici rossi bolgheresi, ecco allora una digressione sul tema con il Bolgheri Criseo, oggetto del nostro assaggio. Un bianco che solo apparentemente potrebbe essere un vino di secondo piano, ma che invece trova una sua cifra originale e ben leggibile. Ottenuto da un uvaggio di Vermentino, Fiano, Verdicchio, Incrocio Manzoni e Petit Manseng, fermentati assieme, è vino di stile pulito e ben centrato. Al naso, forse il punto di forza dell'etichetta, i profumi sono levigati e precisi con cenni floreali, fruttati e leggeri tocchi di spezie e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è cremoso con ritorni floreali intensi e puntuali e lo sviluppo continuo e deciso, fino ad un finale piacevolmente croccante dal retrogusto ammandorlato.

## ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 145.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Kellerei St. Michael-Eppan](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Una cantina sociale ai vertici planetari, che la cosa possa sorprendere o meno. Qualità costante, impeccabile, indiscutibile e riconosciuta ovunque, per una cooperativa che ha messo in moto i propri motori nel 1907 e che oggi vede trecentottanta ettari suddivisi fra quasi altrettanti soci conferitori: a riprova dell'estrema parcellizzazione degli appezzamenti e, al contempo, dell'estrema versatilità dei risultati, visti i molteplici ambiti da cui giungono i frutti destinati alla fermentazione. Oltre allo stesso comune di Appiano, comunque il più ampio tra i piccoli centri viticoli della zona (nonché quello da cui proviene la maggior parte delle uve), altri possedimenti sono dislocati fra Cortaccia, Bolzano e Cornaiano. Fiori all'occhiello, in ogni caso, i diversi cru da cui è attualmente ricavato il meglio della produzione, come ad esempio Montiggl o Schulthaus: da cui un enologo fra i massimi, qual è senza timore di smentite Hans Terzer, trae etichette esemplari, fra l'altro con una filosofia viticola minimamente interventista. O come Sanct Valentin: da cui un Sauvignon che ne mette in fila parecchi, in tutto il mondo. Una bomba ai richiami di sambuco, frutti esotici, uva spina, pesca, agrumi, timo, foglia di pomodoro ed erba medica, con palato elegante, equilibrato, persistente e in cui l'ultima parola è nuovamente data dai timbri fruttati: seducente fino all'ultimo sorso.

(Fabio Turchetti)

## ARGIOLAS

Metodo Classico Brut

Vendemmia: -

Uvaggio: Nuragus

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Griffe di riferimento del vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi un prestigio internazionale, Argiolas è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Oggi a guidare la cantina, la terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare, che ha fatto di questo elemento uno dei suoi punti di forza. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa identità, svolgere un ruolo fondamentale per la Sardegna enoica. Difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata oltre ottanta anni fa. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media. Ad aggiungersi al già ricco portafoglio etichette non poteva mancare, specie in questa fase, un'altra bollicina ad affiancare il Tagliamare Metodo Charnat. Ecco allora il Metodo Classico Brut, da uve Nuragus in purezza. Si tratta di un vino dall'espressione aromatica che passa dai cenni di frutta bianca matura a quelli di pan brioche ed erbe aromatiche. In bocca, la carbonica è ben misurata, donando slancio ad un sorso morbido e avvolgente, che si congela con un finale sapido e di buon contrasto.



## CARPENÈ MALVOLTÌ

Spumante Cuvée Brut Rosé

Vendemmia: -  
Uvaggio: Pinot Nero, Raboso  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Prezzo allo scaffale: € 16,00  
Azienda: [Carpenè Malvolti](#)  
Proprietà: famiglia Carpenè  
Enologo: Giorgio Panciera

Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" ad uno dei più grandi fenomeni dell'Italia enoica: la valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a valorizzare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso. Attualmente la cantina può contare su 26 ettari di vigneto e una folta schiera di conferitori di provata qualità per una produzione complessiva che tocca 5.300.000 bottiglie. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e spazia dal Cartizze al Superiore, passando per Rosé e Metodo Classico. Fa parte di quest'ultimo gruppo lo Spumante Cuvée Brut Rosé, ottenuto principalmente da uve Raboso e spumantizzato con Metodo Charmat. Si presenta alla vista con un colore rosa antico intenso e perlage persistente. Al naso, gli aromi sono soprattutto quelli che ricordano i frutti di bosco e la marasca, con lievi speziature a rifinitura. Lo sviluppo gustativo è sapido, fragrante e di buon ritmo, rendendo il sorso invitante, pieno e godibile.

(Antonio Paolini)

## CASTELLO DI NEIVE

Doc Langhe Pinot Nero Vigna I Cortini

Vendemmia: 2018  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Prezzo allo scaffale: € 30,00  
Azienda: [Castello di Neive Azienda Agricola](#)  
Proprietà: Italo Stupino  
Enologo: Claudio Roggero

La bellezza, si sa, evoca armonia. Ed è esito, se frutto di ricerca, d'un percorso, una storia, e delle scelte che l'hanno influenzata. Sa di bellezza questo Pinot Nero di Neive, figlio di singola vigna - I Cortini -, la più vicina al Castello cuore eponimo della proprietà. E ha per prologo la storia d'un uomo e delle sue intuizioni. L'uomo è nientemeno che l'enologo francese Louis Oudart, il maieuta di Barbaresco e Barolo che prestò tra l'altro consulenza, qui a Neive, al Conte di Castelborgo (il signor Cavour...) vinificando tra varie uve anche Pinot Nero. Quando, molto dopo, proprietario del Castello diverrà Italo Stupino, egli non avrà dubbio alcuno circa la prosecuzione di quel progetto. Con vigne a metà collina e un prezioso suolo di marne grigie e sabbie, il solido spirito produttivo indigeno può permettersi d'inserire nella sua "visione" almeno un souvenir di stile borgognotto. Che si veste però quassù d'un abito diverso e nuovo. Specie in questo 2018: dal colore splendido, luminoso, trasparente, e aromi e struttura figli d'un millesimo prodigo per qualità e quantità. Il timbro resta territoriale (da patria del Barbaresco) ma l'eleganza premia la varietà volitivamente mantenuta e la lavorazione da manuale. Con scelte di cantina (tagliate sull'annata) che regalano un vino già aperto, esplosivo di bacche dolci e spezie, ma regolato da gran finezza e completezza anche al gusto.

(Antonio Paolini)

## MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Costasera

Vendemmia: 2012  
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara  
Bottiglie prodotte: 550.000  
Prezzo allo scaffale: € 45,00  
Azienda: [Masi Agricola](#)  
Proprietà: famiglia Boscaini  
Enologo: staff tecnico aziendale

A raccontarla tutta non basterebbero dieci vite, oltre che centomila viti. Basti pensare che tutto ha avuto inizio nel lontanissimo 1772 con il primo appezzamento acquistato dalla famiglia Boscaini, il Vaio dei Masi: punto di partenza di una vicenda che ha sempre visto alla conduzione la stessa dinastia, e che negli ultimi decenni ha contribuito come poche al successo della Valpolicella e in particolar modo dell'Amarone, portabandiera territoriale nel mondo. Attuale presidente della cantina (significativa, va detto, anche sotto l'aspetto quantitativo) è Sandro Boscaini: con i figli Raffaele, Alessandra, Giacomo e Anita a tessere costantemente le fila di un'impresa che attualmente conta proprietà e collaborazioni anche in Trentino, Valdobbiadene, Maremma e Friuli, per tacere del lavoro che ormai da più di vent'anni li vede operativi persino in Argentina. Il numero di bottiglie prodotte supera i quattro milioni: ciò nonostante, sensibilissima è l'attenzione alle peculiarità dei diversi cru e alla conduzione viticola da parte dei conferitori, tutti seguiti con maniacale rigore. Fra i capisaldi delle varieguate selezioni di Amarone c'è anche il Costasera, una garanzia costante: dove la marasca, le ciliegie sotto spirito, la confettura di prugna, il cacao e il mallo di noce giocano meravigliosamente di sponda, anticipando un sorso vellutato e avvolgente, di persistente spessore.

(Fabio Turchetti)

## CANTINA DELLA VOLTA

Doc Lambrusco di Sorbara Rimosso

Vendemmia: 2018  
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara  
Bottiglie prodotte: 9.000  
Prezzo allo scaffale: € 12,50  
Azienda: [Cantina della Volta](#)  
Proprietà: Christiano Bellei e soci  
Enologo: Christiano Bellei

Il Lambrusco, un gruppo di uve discendenti dall'antichissimo vitigno Vitis labruscis, è un gigante nella sua terra di elezione, l'Emilia, dove occupa in predominanza le province di Modena e Reggio Emilia, nonché fette importanti del parmense e zone limitrofe. I numeri, da soli, non raccontano tutta la storia ma sono comunque impressionanti: 165 milioni di bottiglie in un millesimo normale, produzioni di 1.4 milioni di ettolitri annui e 120 milioni di pezzi fra vini DOC e IGT. Il livello di qualità, purtroppo, non ha corrisposto a questo diluvio di vino e il trentennio 1970-2000 ha minacciato di ridurre il Lambrusco a poco più di un gassoso colorato, insipido e pieno di zucchero. Entra, però, Christiano Bellei, erede di una ditta fondata negli anni '20 e dell'ottimo "lambruschista", Giuseppe Bellei. Cessata l'attività alla fine del secolo, Bellei e soci nel 2009 hanno riconiato il lavoro e riportato il Lambrusco di Sorbara alla dignità che merita. Sono 1.200 ettari in tutto ma a regola d'arte, questo è un Lambrusco per intenditori, piuttosto leggero di colore ma profumato di fragole di bosco e ciliegie di un notevole vigore e continuità, vibrante e lunghissimo al palato. L'acidità, ben presente, è pienamente integrata nel tessuto del vino, accompagnamento perfetto alla suntuosa cucina locale. Come il Rimosso di Bellei, che ha fatto risorgere l'antica tecnica della fermentazione in bottiglia, caduta in disuso.

(Daniel Thomas)



## CASTELLO DI POPPIANO

Docg Chianti Colli Fiorentini Il Cortile

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Conte Guicciardini](#)

Proprietà: Ferdinando Guicciardini

Enologo: Giorgio Marone

La Conte Ferdinando Guicciardini, una delle realtà più antiche dell'agricoltura e del vino di Toscana (nel l'albero genealogico della famiglia ritroviamo anche Francesco Guicciardini celebre politico e scrittore cinquecentesco), ormai detiene una serie di importanti centri produttivi viticoli in alcune delle denominazioni più note della Regione, rappresentando un polo di non secondaria rilevanza. Si parte dal Castello di Poppiano, dimora storica della famiglia, che si trova al centro della denominazione Chianti Colli Fiorentini, nell'areale di Montespertoli (265 ettari di cui 130 a vigneto e 47 ad oliveto), passando per Massi di Mandorlaia in Maremma, a Scansano (nell'area del Morellino, 56 ettari di vigna), giungendo, in fine, alla Fattoria di Belvedere a Campoli, acquistata nel 2016, nel territorio del Chianti Classico, attualmente 8,5 ettari di vigneti che arriveranno a 14 in tempi brevi. Il segno prevalente è quello impresso dal Sangiovese, in varie declinazioni, ma l'azienda produce anche vini a base di vitigni internazionali di buona continuità qualitativa. Tornando al principe delle varietà toscane, il Chianti Colli Fiorentini Il Cortile 2017 esprime una discreta fragranza aromatica, tra frutti rossi maturi e cenni di spezie e tostature. In bocca, il sorso si sviluppa ampio e tendenzialmente dolce, lasciando spazio anche a ritorni fruttati fino ad un finale serrato e profondo.

## MOËT ET CHANDON

Aoc Champagne Dom Pérignon P2

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Moët et Chandon](#)

Proprietà: Gruppo LVMH

Enologo: Vincent Chaperon

Chi non vorrebbe una seconda chance nella vita? Dom Pérignon se l'è presa, con Plénitude 2, annata 2002, un vintage iconico per la maison di champagne che produce solo millesimati. Già alla fine del XVII secolo, creare il "miglior vino del mondo" era l'obiettivo dichiarato di Dom Pierre Pérignon, motivato da una costante tensione verso la ricerca dell'eccellenza enologica. Tre secoli dopo, la medesima ricerca continua attraverso lo champagne che porta il suo nome, guidando lo chef de cave, il giovane Vincent Chaperon - dal 1° gennaio 2019 capo enologo di Dom Pérignon - nell'elaborazione dei vintage rari. L'alleato più importante è il tempo che contribuisce alle metamorfosi del vino: da qui nascono le Plénitude, gli stadi in cui lo champagne raggiunge i livelli di massima espressione. La serie 2 è l'età dell'energia e arriva dopo oltre 16 anni di attesa. I quaderni vendemmiali raccontano di un agosto uggioso ma di uno spettacolare settembre che ha contribuito alla concentrazione degli acini e ad una maturità perfetta. Tutte peculiarità che hanno lasciato il segno nel millesimo. Un vino serrato nella sua armonia, che non cede anche dopo diverso tempo nel bicchiere: frutta, spezie, note di frangipane, leggero agrumato, un pizzico di liquirizia, un sentore iodato. Senza tempo sul serio. Difficile infatti dargli un marker temporaneo. Ma è proprio qui la grandezza dello champagne del monaco benedettino.

(Francesca Ciancio)

## CANTINE PELLEGRINO

Doc Marsala Vergine N. 167 Single Barrel Riserva

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Grillo, Catarratto, Inzolia

Bottiglie prodotte: 2.356

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Carlo Pellegrino & C.](#)

Proprietà: famiglia Alagna e Tumbarello

Enologo: Nicola Poma, Gaspare Catalano, Enrico Stella

Da un'unica botte del grande patrimonio in rovere delle storiche cantine Pellegrino, realtà di consolidata fama e dai numeri non confidenziali (150 ettari vitati per una produzione complessiva di 6.900.000 di bottiglie), nasce il primo Marsala "Single Barrel" mai prodotto prima dalla cantina con sede a Marsala. Un fatto non proprio usuale sia per il marchio in questione che per tutto il comparto enologico dell'isola, che viene sottolineato da un'etichetta speciale, prodotta in edizione limitata e numerata. La storia della famiglia Pellegrino prende avvio nel 1880 e in quasi 140 anni di attività, questa realtà produttiva ha accumulato grande esperienza sia in vigna che in cantina, diventando una delle dinastie enoiche più importanti della Sicilia. La botte da 21 ettolitri n. 167, contenente Marsala Vergine Riserva 2001, per circostanze fortunate ed inspiegabili, ha maturato un vino dalla resa così eccezionale da diventare un'etichetta a se stante. L'interazione tra vino, ossigeno e legno ha creato dunque un Marsala unico e speciale, che non poteva certo finire in un blend. Il vino è caratterizzato da un colore mogano con riflessi ambrati, mentre olfattivamente predominano note speziate di chiodi di garofano e cannella, insieme a cenni agrumati, di prugna e cacao. In bocca, è vino imponente, sapido, caldo e balsamico, con ritorni di liquirizia e cioccolato in un finale profondo e intenso.

## PIO CESARE

Doc Grignolino del Monferrato Casalese

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Casa Vinicola Pio Cesare](#)

Proprietà: Pio Boffa

Enologo: Pio Boffa, Claudio Fenocchio

Tutto cominciò da Pio Cesare, meglio sarebbe dire Cesare Pio, visto che questo era il vero nome e cognome di colui che dal 1881 firma le bottiglie di uno dei marchi più noti del Piemonte enoico. Venendo agli sviluppi aziendali più recenti, al timone di questa realtà, 70 ettari vitati per 400.000 bottiglie annue, ci sono Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (cascine Ornato, Colombaro, Gustava, Roncaglie, Ravera), sia in quella del Barbaresco (Bricco e Santo Stefanetto). Acquisti da conferitori consolidati, completano il fabbisogno di materia prima per la produzione di un portafoglio etichette ricco ed articolato. Pio Boffa ha portato un vento di novità nello stile dei vini, riuscendo a mantenere un forte contatto con la tradizione, intrecciando classico e moderno, senza mai scendere in una produzione slegata dal territorio. Il risultato è una gamma di vini declinati mai sopra alle righe. Ne fa parte anche il Grignolino, che sta di recente ritornando a buoni livelli di consumo. La versione del Monferrato Casalese 2018 ha colore rosso rubino trasparente e un bagaglio aromatico che sa di rosa e piccoli frutti rossi, timo e spezie. Inizialmente un po' spigoloso, si sviluppa teso e fragrante, con tannini fitti e nervosi ed una continua sapidità, che rende il sorso saporito e invitante.



## CAPARRA & SICILIANI

Calabria Igt Rosso Mastrogiurato

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Gaglioppo, Greco Nero

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Caparra & Siciliani](#)

Proprietà: famiglie Caparra e Siciliani

Enologo: Fabrizio Ciufoli

La Calabria, pur a metà delle regioni italiane come dimensione e dotata di una popolazione di quasi due milioni di anime, non è un fattore significativo nella produzione del vino. L'agricoltura è una voce importante in qualsiasi descrizione di questa parte della penisola, ma si tratta principalmente di agrumi e olio di oliva. I dati statistici sono impietosi: gli ettari vitati sono soltanto 11.500 e gli ettolitri di vino un magro 140.000. Poca roba rispetto alla Toscana o al Piemonte, che eclissano le poche viti calabresi. Ma c'è un'isola felice in questo quadro e si chiama Cirò: quasi 500 ettari di vigneto piantati in buona parte a Gaglioppo, che qui fortunatamente, con quattro mila ettari coltivati nella regione, fa indubbiamente da padrone. Con espressioni spesso di buona livello e alle volte molto intriganti. Con più di 200 ettari di viti Caparra & Siciliani ha la possibilità di offrire al mondo materia di ottima qualità e fra le proposte più vincenti in questo momento c'è il Mastrogiurato, vino IGT ma solo perché c'è l'aggiunta di Greco Nero, altra varietà di grande complessità (la Calabria è fonte di materia genetica di notevole significato). Bel frutto, speziato giusto, rotondo e continuo, questo è un vino che può contribuire al risorgere della regione. Tredicimila bottiglie, non si tratta di una produzione minuscola, ce n'è sia per i curiosi che per i convinti, buon segno.

(Daniel Thomases)

## CANTINE LEONARDO DA VINCI

Toscana Igt Rosso Villa da Vinci Linarius

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Leonardo da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Pietro Cassani, Riccardo Maraldi

Forse non tutti sanno che le Cantine Leonardo da Vinci, che sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ha ispirato il nome di questa realtà produttiva (oltre a quello della grafica delle sue etichette), rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra tutte le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Cavio, il primo produttore di vino in Italia. La tipologia "Supertuscan", come è stata il "marchio di fabbrica" per anni di tutta la Toscana enoica, anche per le Cantine Leonardo ha rappresentato un punto di non ritorno, impersonato anche dal vino del nostro assaggio. Il Villa da Vinci Linarius 2016, versione che sfrutta un'annata ottima, è un Syrah in purezza di buona esecuzione. Al naso prevalgono note di spezie, pepe, vaniglia, caffè oltre a note di frutta rossa matura, prugna e fiori. In bocca, il vino è avvolgente, lungo e persistente, di struttura solida e articolata, ben declinata tra chiaro-scuri e tannini maturi, fino ad una chiusura serrata e dal ritorno fruttato.

## ZOOM



### ROCCA DI MONTEMASSI, DRY GIN IMPERIALE

STRADA PROVINCIALE, 91 - LOCALITÀ PIAN DEI BICHI, ROCCASTRADA (GR)

Tel: +39 0564 579700

Sito Web: [www.roccadimontemassi.it](http://www.roccadimontemassi.it)

In Toscana, ormai non è più un fatto isolato, le aziende viticole amano cimentarsi anche nella produzione di gin a base di botaniche del territorio, incrociando un trend in crescita. Rocca di Montemassi, la cantina che appartiene a Zonin 1821 e che si trova a Roccastrada, in Provincia di Grosseto, ha deciso di produrre il proprio, l'Imperiale, partendo da una selezione di sei essenze: ginepro, fiori di sambuco, camomilla, curcuma, bergamotto e rosmarino, che con i loro aromi raccontano i sapori più autentici del territorio maremmano. Un caleidoscopio di sensazioni mediterranee, che nasce dalla collaborazione con la Distilleria Quaglia e Giacomo Diamante, bartender di provata esperienza. Al naso, l'Imperiale presenta caratteristiche note balsamiche e di macchia, mentre in bocca rivela corpo, potenza e calore, con un gusto che rimanda a cenni soprattutto mentolati, rendendolo un Gin di carattere, adatto ad essere consumato da solo, oltre che per creare i cocktail più classici e, perché no, anche abbinamenti gastronomici.

## RISTORANTE



### ADELAIDE

VIA DELL'ARANCIO, 69 - ROMA

Tel: +39 06 878187

Sito Web: [www.hotelvilon.com](http://www.hotelvilon.com)

All'interno dell'Hotel Vilòn, raffinatissimo 5 stelle lusso, che ha sede in una parte del prestigioso palazzo Borghese, in Campo Marzio a Roma, si trova il ristorante Adelaide, il cui nome è un omaggio alla Principessa Adelaide de la Roche Foucauld, consorte di Scipione Borghese. L'executive chef Gabriele Muro ha impostato la cucina del locale su un livello molto alto, ma con l'intento di ridare vita ai piatti delle dimore signorili di una volta dove le preparazioni iniziavano all'alba, concentrandosi su ricette dalla forte identità territoriale. Ecco allora il carciofo con il suo cremoso: una cialda di carciofo e crema di mandorle, connubio tra territorialità ed elaborazione creativa. Oppure lo spaghetti ajo ojo e baccalà, con crumble di pane, baccalà semplicemente cotto e sfogliato e guarnito con alghe sminuzzate. Oppure ancora il sandwich di spigola, scarola ripassata, lattuga di mare e caviale, pane, pesce e verdura, accompagnato dalla salsa a base di alghe e le note iodate del caviale.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Conte Guicciardini

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*