

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 260 - Dal 28 Maggio al 3 Giugno 2023 - Tiratura: 12.000 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 28 MAGGIO AL 3 GIUGNO 2023

Giuseppe Rinaldi

Maso Martis

Romanée Conti

Sanoner

Arnaldo Rivera

Fattoria Le Pupille

Masciarelli

Solis Terrae

Nittardi

Dosio

Valle Martello

Tenuta Montauto

Silvano Bolmida

Le Bertille

Zoom: Oasi di Kadir, Primosale

Ristorante: Cutilisci - Catania





GIUSEPPE RINALDI

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Azienda Agricola Giuseppe Rinaldi](#)

Proprietà: Marta e Carlotta Rinaldi

Enologo: Marta e Carlotta Rinaldi

Questo è il primo Barolo Bussia che esce dalla cantina Giuseppe Rinaldi. È un progetto nato proprio quell'anno, con l'affitto di vigneti in Bussia Sottana, governati fin lì da Giulio Viglione. È una parcella coltivata sia a Nebbiolo (da Barolo e da Langhe) che a Dolcetto, a 230 metri di altezza nel Comune di Monforte d'Alba, su suoli composti da Marne di Sant'Agata. Dal 2022 la parte di Nebbiolo da Barolo e di Dolcetto è entrata a far parte della proprietà di Carlotta e di Marta Rinaldi e questo di cui vi parliamo è, appunto, il loro primo imbottigliamento: un vino finissimo ma succoso e deciso allo stesso tempo. Ematico, floreale, balsamico, agrumato nei profumi, con un tocco di vaniglia e poi, a prevalere, il melograno. Il sorso ha un certo calore pepato, bilanciato da decisa aderenza e dal succo di melograno, che torna accompagnato dalla fragola, dalla vaniglia e dall'agrumo: la trama è fitta e saporita ma scorre docile, sapida dal principio alla fine. Si aggiunge al Brunate e al Tre Tine, questo Bussia, e come loro (ma le altre etichette non sono poi da meno) pare disegnato da una penna stilografica, quel tratto inconfondibile che rende comprensibile o ammissibile anche la mano più impietosa. Oggi sono 12 gli ettari di proprietà delle sorelle Rinaldi: 8,5 coltivati a Dolcetto, Barbera, Freisa, Ruché e Nebbiolo, il resto dedicato alla frutta, al bosco e all'orto. Una storia che continua, radicata e rinnovata.

(ns)

MASO MARTIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Müller Thurgau
Al+Ma 800

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Müller Thurgau

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Maso Martis](#)

[Azienda Agricola Biologica](#)

Proprietà: famiglia Stelzer e Giuliani

Enologo: Matteo Ferrari

Novità doppia in casa Maso Martis. Si chiama Al+Ma 800 il nuovo vino firmato dalla cantina trentina, ma non è un Trentodoc Metodo Classico. Si tratta, infatti, di un vino fermo, un Müller Thurgau in purezza - che segna "la prima volta" in questo vitigno della cantina creata da Roberto e Antonio Stelzer - e soprattutto il debutto delle figlie dei fondatori, Alessandra e Maddalena, alla guida della Maison spumantistica, da anni tra i marchi di riferimento delle bollicine trentine. Il vino in questione è ottenuto da un vigneto di 2 ettari posto a Montevaccino, in località Pragrande, a 800 metri di altitudine, che dal 2010 erano coltivati a Müller Thurgau su suoli con abbondante componente porfirica. L'illustrazione presente in etichetta rappresenta le due anime di questa nuova referenza: le due sorelle Stelzer. La composizione, ispirata dalle pose delle modelle dei disegni di Henri Matisse, le ritrae come se ognuna si specchiasse nell'altra, recando in mano un grappolo d'uva, per formare un insieme che richiama sia la M della caratteristica fustella delle etichette Maso Martis, sia le montagne che sono peculiarità del territorio aziendale. La versione 2022 è un vino immediatamente piacevole, giovane, fresco e di grande sapidità, che è caratterizzato da intensi aromi fruttati e floreali. Maso Martis conta oggi su 10 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie.

(fp)

ROMANÉE CONTI

Aoc Romanée-St-Vivant

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.254

Prezzo allo scaffale: € 3.000,00

Azienda: [Société Civile du Domaine](#)

[de la Romanée-Conti](#)

Proprietà: famiglia Latour

Enologo: Bernard Noblet

Il Romanée-St. Vivant 2000 è un Pinot Noir complesso e concentrato al naso, dove sono ancora nettamente percepiti sentori fruttati di ciliegie nere e rosse, poi sentori balsamici che rimandano all'eucalipto, sottobosco d'autunno, the nero, cacao e spezie, pepe nero in particolare. Al palato ha ancora freschezza da vendere, i tannini appaiono fitti e vitali e la beva risulta dinamica e di gran persistenza aromatica, nel finale si fa largo, insieme al rimando balsamico, una nota di agrumi scuri come il chinotto. Tra i vigneti della Romanée-Conti, il Romanée-St-Vivant, esteso su 5,28 ettari (tutto il Grand Cru occupa invece una superficie di 8,37 ettari), deve il suo nome a un monastero del gran priorato di Cluny e si è formato nel tempo attraverso l'unione di 3 vigneti: Le Cloux du Moyant, Le Cloux des neuf journaux e Le Cloux des quatre journaux. Tra i primi proprietari dell'intero appezzamento, dopo la rivoluzione francese, troviamo i Morey-Monge e anche se alla fine del 1800 il vigneto passò alla famiglia Latour, il vino non ha cambiato la propria etichetta, che ancora oggi riporta il nome del proprietario originario. Il terreno è composto da terra bruna argillosa, che ricopre un substrato di roccia marina calcarea. Romanée-Conti, il più importante produttore di questa denominazione, è impegnata nei lavori di restauro dei resti dell'abbazia di Saint-Vivant-de-Verdy di cui è proprietaria.

(are)

SANONER

Doc Orcia Sangiovese Aetos

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Società Agricola Tenuta Sanoner](#)

Proprietà: famiglia Sanoner

Enologo: Giuseppe Basta

La Tenuta Sanoner, già proprietaria dell'Hotel Adler Therme di Bagno Vignoni dal 2004, è l'azienda vitivinicola fondata dall'omonima famiglia altoatesina. I primi filari sono stati impiantati nel 2009 ed oggi l'estensione a vigneto, allevato a biologico (e presto in biodinamica), è di 12 ettari (prevalentemente impiantati a Sangiovese, con una piccola quota di Merlot, Cabernet Sauvignon, Greco e Chardonnay), per una produzione complessiva di 50.000. In cantina gli invecchiamenti sono effettuati in legno di varia misura, non disdegnando anche il cemento. I vini hanno una cifra stilistica che potremmo definire "nordica", nel senso che sono eseguiti con tecnica inappuntabile, ricercando più la finezza e la bevibilità che l'intensità e la potenza, prerogative che il Sangiovese, se ben trattato, riesce ad esprimere con risultati assai significativi. Nel portafoglio etichette troviamo un Orcia sangiovese, un Orcia Sangiovese Riserva, un Sangiovese extra Brut (Metodo Classico), un Sangiovese Brut Rosé (Metodo Charmat), un Orcia Rosato sempre da sole uve Sangiovese e un bianco ad Igt. L'Orcia Sangiovese Aetos (in greco antico "aquila") 2019, maturato in cemento e legno grande per 12 mesi, profuma di viola, ciliegia e frutti di bosco, con tocchi agrumati, mentolati e affumicati. In bocca, il sorso è succoso, vivace e ritmato, congedandosi con un finale ampio e fragrante ancora su toni fruttati.

(fp)



ARNALDO RIVERA

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Cantina Terre del Barolo Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Pesci

Terre del Barolo, con i suoi 600 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 3.000.000 di bottiglie, è la cantina sociale più importante di Langa. Nata nel 1958 per volontà dell'allora sindaco di Castiglione Falletto Arnaldo Rivera, che mise insieme i primi 21 soci, oggi ne raccoglie 300 a rappresentare una realtà significativa, in grado di spaziare tra le molte denominazioni dell'areale. La gamma di vini, che porta il nome del fondatore di questa realtà cooperativa, approda sul mercato 2017 con l'obiettivo di valorizzare i vini ottenuti da single vineyards. Frutto di un protocollo tra la cantina e alcuni soci, il progetto poggia sull'individuazione di particelle (non superiori in media ai 5.000 m²) situate nelle aree più prestigiose, il costante monitoraggio delle condizioni di ogni vigneto da parte del team di agronomi, biologi e geologi di Terre del Barolo e la possibilità di sacrificare un'annata o un determinato vigneto se la qualità non è ritenuta idonea a dare un grande vino. 12 le etichette complessive di questo progetto rossista, dove spiccano ben 8 Cru di Barolo: Castello, Monvigliero, Ravera, Bussia, Rocche dell'Annunziata, Vignarionda, Villero e Rocche di Castiglione. Il Barolo Ravera 2018 profuma di fiori leggermente appassiti, terra e sottobosco con qualche lampo balsamico. Il sorso è caldo e sapido, dallo sviluppo ben profilato e dal finale lungo con rimandi fruttati.

(fp)

FATTORIA LE PUPILLE

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Fattoria Le Pupille Società Agricola](#)
Proprietà: Elisabetta Geppetti, Clara Gentili, Ettore Arturo Rizzi

Enologo: Ettore Arturo Rizzi, Andrea Lupi

È un Morellino intenso e divertito, questa versione 2022 di Fattoria Le Pupille: l'eleganza della camelia, della rosa e del glicine si aggiunge alle note croccanti di ciliegia matura e ad un cenno calcato. Il sapore in bocca ricalca i profumi, con un'aderenza ancora un po' ruvida, compensata dalla piacevolezza fresca e chiara del sorso. Versione più spensierata rispetto alla Riserva, è un vino che solo parzialmente viene a contatto con il legno e che dal 1985 è il biglietto da visita aziendale: da quando cioè Elisabetta Geppetti - a soli 20 anni - ha preso in mano l'azienda, puntando sul Sangiovese, sui bordolesi e su di una Maremma ancora sottovalutata. Da una decina di anni l'hanno raggiunta i figli (export Clara, vigne e cantina Ettore) e oggi gestiscono insieme la cantina - che ha sede alle porte di Grosseto, sulle sponde del fiume Ombrone - e 420 ettari di proprietà, che danno dimora a boschi di querce, lecci e sughere, preziosi corsi d'acqua, noccioli, olivi e, ovviamente, vigneti. 85 ettari coltivati a Sangiovese, Alicante, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Syrah per i rossi; Sauvignon Blanc, Petit Manseng, Traminer e Semillon per i bianchi e il vino dolce da appassimento (in totale circa 450.000 bottiglie all'anno). Syrah e Petit Manseng sono le due varietà a cui si sta interessando maggiormente la giovane generazione dell'azienda, tanto da decidere di vinificarli in purezza.

(ns)

MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 61,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)
Proprietà: famiglia Masciarelli

Enologo: Attilio Alfino, Carlo Ferrini

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo è il vino che meglio esprime il legame tra la famiglia Masciarelli e il territorio tra le 22 etichette della cantina. La produzione del cru risale a quasi quarant'anni fa, al 1984, e alla decisa volontà di Gianni Masciarelli, fondatore della cantina, di valorizzare il potenziale dei vitigni autoctoni abruzzesi. Con la sua scomparsa nel 2008, la linea è oggi gestita dalla figlia Mirian Lee, che ha impresso una svolta all'interno di un processo di continua sperimentazione (a cambiare sono stati, tra l'altro, i vigneti) e ha reso il vino protagonista del Masciarelli Art Project. "È un vino che ci fa viaggiare nella memoria, un vino che ha vissuto tante rinascite" sostengono Miriam Lee e la madre Marina Cvetic, a capo dell'azienda. Nasce a 400 metri di altezza sulle colline di San Martino sulla Marrucina (Chieti) tra la Maiella e il Mare Adriatico: dopo il processo di vinificazione in acciaio segue l'affinamento in barrique di rovere francese di primo passaggio per dodici mesi fino a dare vita a un vino potente ed elegante che rivela grande carica espressiva e capacità di invecchiamento con profumi pieni che evolvono nel corso degli anni. "Un vino del sole", come lo definiscono le due donne del vino, che profuma di ribes, ciliegia, prugna, marmellata, spezie, pepe e chiodi di garofano. Un rosso suadente che esprime la potenza armonica del vitigno e i valori del territorio.

(Cinzia Meoni)

SOLIS TERRAE

Doc Roma Rosso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Montepulciano, Syrah

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Solis Terrae](#)
Proprietà: Massimo Caucci

Enologo: Roberto Mazzanti

L'azienda vitivinicola Solis Terrae di Massimo Caucci, "sulla breccia" da una decina di anni, è un bell'esempio di come anche a queste latitudini la ricerca della qualità, ovviamente, ma anche, e forse soprattutto, di una propria personalità nella produzione siano diventate protagoniste, con scelle, sia in vigna che in cantina, lontane anni luce dal vecchio e stereotipato approccio viticolo di questa parte dell'Italia enoica. Un messaggio chiaro che arriva, ma capita un po' in tutto lo Stivale, più da realtà piccole che di grande dimensione. Siamo nel punto più a nord del Comune di Fiumicino, tra Tragliatella e Ceri, in una posizione collinare tra i monti e le vallate che si interpongono tra il mare e il lago di Bracciano, dove il vigneto aziendale si estende per 5 ettari su suoli tufacei di origine vulcanica, alimentando le varietà a bacca rossa Montepulciano, Syrah, Cesanese, e bianche Vermentino, Viognier e Bellone, per una produzione complessiva di 40.000 bottiglie, distribuita tra 4 Igp Lazio e 2 Doc Roma. Il Doc Roma Rosso 2021, uvaggio di Syrah e Montepulciano, è vino fragrante, ben profilato e di piacevole bevibilità. I suoi profumi sono delicati e rimandano ai piccoli frutti rossi e alle erbe aromatiche, con lampi pepati. In bocca, il sorso è succoso e agile, dal tannino fine e dallo sviluppo saporito, che si chiude in un finale solido e piccante, dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



NITTARDI

Docg Chianti Classico Casanuova di Nittardi
La Doghessa

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Fattoria Nittardi](#)
Proprietà: Leon Femfert
Enologo: Carlo Ferrini

La Nittardi, con sede a Castellina in Chianti, conta su 38 ettari a vigneto in biologico (più altri 37 in Maremma), per una produzione di 120.000 bottiglie, all'insegna di uno stile definito, dal tratto moderno, in cui il Sangiovese incontra alcune varietà internazionali, affinandosi in legno piccolo. Il Chianti Classico Casanuova di Nittardi La Doghessa 2020 è rosso elegante nell'espressione aromatica di frutta rossa fresca, macchia mediterranea, spezie e un tocco di matita appena temperata. Sorso armonico che si distende bene al palato grazie ad una fresca acidità ben dosata e a tannini lunghi e nobili perfettamente integrati al frutto, lungo e appagante il finale. Dal 1981, la famiglia Canali-Femfert, galleristi tra Germania e Italia, esalta il vino anche con il suo incontro con l'arte: per ogni annata, un artista viene invitato a creare due opere, una per la carta seta e una per l'etichetta di punta aziendale. Per celebrare la 40ª annata, la famiglia Canali-Femfert ha indetto un concorso artistico internazionale, dando la possibilità anche ad artisti emergenti di vestire la vendemmia 2020 de La Doghessa, individuando sei artisti (Chiara Mazzotti, Fausto Maria Franchi, Pengpeng Wang, Ulrike Seyboth, Olle Borg, Andreas Floudas-Zygouras), che con le loro opere hanno formato una collezione nella collezione. Con un "premio d'onore" a Roberto Maria Lino, che ha vestito il formato Magnum.

(are)

DOSIO

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 51,00
Azienda: [Dosio Vigneti](#)
Proprietà: famiglia Lanci
Enologo: Gianfranco Cordero

Affinato per 18 mesi in legno grande, il Barolo Serradenari 2018 possiede profumi che alternano rimandi più freschi ai piccoli frutti rossi e agli agrumi e sfumature più evolute di fiori leggermente appassiti, su toni di sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ampio e polposo, dai tannini ben presenti e dalla fragranza acida puntuale, che termina in un finale solido, che richiama ancora i frutti rossi e le spezie. L'azienda Dosio, posta in località Serradenari, nei pressi di La Morra, ha storicamente condotto, quando il proprietario era Giuseppe Dosio, un'esistenza tutto sommato ai margini del successo che progressivamente stava investendo il Barolo. Da una decina di anni la cantina è stata rilevata dal manager con la passione per il vino Gianfranco Lanci (presidente di Lenovo, dopo aver ricoperto lo stesso ruolo in Acer e in Texas Instruments), che più di recente è diventato anche proprietario della Coppo di Canelli e, se pure senza accelerazioni fulminanti, sta percorrendo un percorso virtuoso, anche in virtù di una articolata ristrutturazione aziendale complessiva. Si tratta della classica realtà langarola di piccole dimensioni, con 11 ettari a vigneto per una produzione totale di 65.000 bottiglie, incentrate sui vini a denominazione della zona, a partire dal Dolcetto e dalla Barbera, con le etichette dei Barolo ad occupare, evidentemente, la fascia apicale del portafoglio etichette.

(fp)

VALLE MARTELLO

Doc Villamagna

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Azienda Agricola Valle Martello](#)
Proprietà: famiglia Masci
Enologo: Corrado Masci

La storia dell'azienda agricola Valle Martello è una storia di famiglia, come tante nella viticoltura italiana, iniziata dal fondatore Giuseppe Masci nell'immediato dopoguerra. Ora sono cinque cugini, terza generazione della famiglia, a portare avanti l'attività, "con gli stessi ideali e valori dell'inizio: fare grandi vini, esaltare il territorio, e invitare il mondo a conoscerlo attraverso un bicchiere" - racconta Katia Masci, export manager dell'azienda e presidente dell'Associazione Generazioni del Villamagna Doc, che promuove l'ultima nata delle denominazioni abruzzesi, istituita nel 2011. "Il Villamagna Doc - sottolinea la presidente Masci - per noi è un'opportunità. L'opportunità di presentarsi con un' eccellenza del territorio, ma ha anche un significato più esteso: è infatti il sogno collettivo di un paese, di una comunità". Il Villamagna Doc 2019 di Valle Martello è figlio "di una bellissima annata, leggermente siccitosa - osserva l'enologo Corrado Masci - è un vino che ci ha dato grande soddisfazione". Di colore rosso rubino con riflessi purpurei, al naso presenta un intenso e persistente sentore di confettura di frutti rossi e mora di gelsu. In bocca riempie il palato con il suo gusto morbido e vellutato. Il sorso è lungo nel finale e con note di liquirizia. Equilibrato e armonico, si abbina a piatti della cucina mediterranea, secondi di carni, salumi, formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

TENUTA MONTAUTO

Doc Maremma Sauvignon Gessaia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 11.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Tenuta Montauto](#)
Proprietà: Riccardo Lepri
Enologo: Fabrizio Moltard

L'areale viticolo maremmano è, come si sa, vasto e, in linea generale, dalle condizioni pedo-climatiche assai varie. Se guardiamo alle colline che sorgono tra il confine toscano e laziale, e precisamente nei pressi di Manciano, ci accorgiamo che qui le condizioni sono assai diverse da quelle squisitamente mediterranee che connotano il lembo meridionale della Toscana. Fu, probabilmente, questa consapevolezza che, negli anni Ottanta del secolo scorso, convinse Enos - il nonno dell'attuale proprietario di Montauto Riccardo Lepri - a puntare sui vitigni bianchi e soprattutto sul Sauvignon. Una scommessa che suo nipote ha portato avanti con determinazione fino ad oggi, peraltro, aggiungendone anche altre: il Pinot Nero e il Sangiovese a Metodo Classico. Attualmente, l'azienda conta su 11 ettari vitati, allevati a Sauvignon, Trebbiano, Grechetto, Chardonnay, Sangiovese, Ciliegiole e Pinot Nero, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. Il Sauvignon Gessaia 2022 è ottenuto dalle uve di un vigneto di 14 anni (mentre quelle utilizzate per Enos I, l'altro Sauvignon aziendale, provengono dalla vigna impiantata 40 anni fa dal nonno). I profumi rimandano ai frutti tropicali maturi, con un tocco di resina, e lampi salmastri. In bocca, la fragranza acida è quasi tagliente ma ben assecondata da una sapidità continua, che dinamizza il sorso fino ad un finale dai toni leggermente agrumati.

(fp)



SILVANO BOLMIDA

Docg Barolo Le Coste di Monforte

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Silvano Bolmida](#)

Proprietà: Silvano Bolmida

Enologo: Silvano Bolmida

Silvano Bolmida è nato nella stanza che si trova proprio sopra alla sua attuale sala di degustazione. Bussia è casa, e lo è stata anche per suo padre, che li coltivava e vendeva le uve di Nebbiolo. Bussia è anche stato il primo vigneto a comparire in etichetta nel 1961. Insomma, un legame forte con un territorio iconico del Barolo. Dopo anni di esperienza altrove come enologo, decide con sua moglie nel 1999 di iniziare la sua personale avventura di vignaiolo, a partire da 7,4 ettari di vigna distribuiti fra Bussia, Le Coste di Monforte e San Martino. La scelta, dopo lunghi anni di sperimentazioni, è di portare avanti una conduzione sostenibile e certificata di agricoltura, mentre in cantina gli interventi sono misurati, con l'uso di botti di legno rigenerati per non interferire con i processi lenti del vino. Le macerazioni e le maturazioni sono lunghe, per quanto concerne i 4 Barolo e la Barbera, che si affiancano al Langhe Nebbiolo e al Sauvignon Blanc. Le Coste di Monforte D'Alba nasce nel 2013, ultimo Barolo ad aggiungersi al tritico di Bussia aziendale: l'annata, il Vigna dei Fantini e la Riserva. È fra le Mga più meridionali della denominazione e la parcella si trova a 470 metri di altitudine. La versione 2019 ha una complessità molto delicata: note ematiche e floreali, ciliegia, sensazioni di sottobosco e cuoio si intrecciano alla perfezione, senza imporsi, in un sorso carezzevole e sapido ed elegante.

(ns)

LE BERTILLE

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Canaiolo, Colorino, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Bertille](#)

Proprietà: famiglia Roberti

Enologo: Lorenzo Landi

Prima la decisione di avere una casa in campagna, poi la passione per la terra ed i suoi frutti, che diventa vero e proprio progetto di vita. Quella de Le Bertille è una storia semplice e forse per questo ancor più bella. È la storia della famiglia Roberti, romana ma con forti legami toscani, e della sua ricerca di un vino dal sapore antico e di una piccola impresa, che unisca vigna e olivi, cantina e accoglienza, grazie all'agriturismo San Gallo. La Tenuta si trova tra Montepulciano e Montefollonico e comprende due poderi: "Le Bertille" e "Casella", per 20 ettari complessivi di proprietà, la metà dei quali coltivati a vigneto (con le varietà Sangiovese, Ciliegio, Colorino, Mammolo, Canaiolo, Merlot e Petit Verdot, allevate prevalentemente nella "sottozona" di Canneto). Nel 1971 fu acquisito il primo Podere, "Le Bertille", come casa vacanza per la famiglia. I due ettari di vigneto producevano vino per l'autoconsumo e per gli amici. Nel 2001 viene acquisito il podere "Casella" e reimpianti i vecchi vigneti su una superficie di 8 ettari. Nel 2004 apre l'Agriturismo San Gallo e nel 2006 viene imbottigliato il primo Nobile di Montepulciano, vendemmia 2003. Il Nobile di Montepulciano Riserva 2019, maturato in legno grande, possiede profumi fragranti di frutta rossa e fiori, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ben misurato, dal tocco raffinato e sapido e dal finale ampio e ancora fruttato.

(fp)

ZOOM



OASI DI KADIR, PRIMOSALE

VIA DELLA MARCIGLIANA, 532 - ROMA

Tel: +39 06 49778132

Sito Web: [oasikadir.it](#)

L'azienda agricola Oasi Kadir, situata nella campagna più prossima a Roma, è agriturismo, ristorante e produce olio (ottenuto dal proprio frantoio aziendale) carni e formaggi provenienti dal proprio allevamento. Situata nel cuore del parco della Marcigliana, si estende per circa 200 ettari, che comprendono uliveti, vigneti e pascoli. Il caseificio aziendale lavora latte ovino e di mucca, con metodi tradizionali e perizia artigianale, ed ogni specialità evoca i profumi e i sapori tipici del Lazio. Tra le specialità più significative ci sono: la ricotta, il pecorino, le caciotte, le mozzarelle e il primo sale. Quest'ultimo, ottenuto da latte vaccino pastorizzato, con aggiunta di caglio di vitello, e sale, è un formaggio fresco a pasta molle, dalla consistenza morbida e compatta. Dal suo gusto dolce e delicato, spicca il sapore e il profumo invitante del latte fresco. È un prodotto versatile, abbinabile alla frutta, a piatti unici freschi, insalate e può essere cucinato in padella, al forno.

RISTORANTE



CUTILISCI

VIA SAN GIOVANNI LI CUTI, 69 - CATANIA

Tel: +39 095 372558

Sito Web: [cutilisci.catania](#)

Se siete a Catania e avete voglia di una cena informale ma gustosa e preparata con attenzione, non perdetevi Cutilisci. A un passo dal porticciolo e il suo mare, dentro al borgo marinaro di San Giovanni Li Cuti (poco prima di Corso Italia, venendo da nord per il lungo mare catanese), c'è un locale spensierato, che propone piatti schietti tutto il giorno, dalla colazione alla cena. Granite e brioche appena sfornate per iniziare bene la giornata, aperitivo per rilassarsi un po', pranzo e cena composto da prodotti locali ricercati e del pescato giornaliero o pizze impastate con il lievito madre e farine più digeribili. Se la fame non è troppa (ma è un trabocchetto), propongono dei "crunch" irresistibili: bocconcini di pizza composti con numerosi ingredienti succulenti, che si abbinano benissimo alla frittura di pesce o alle loro diverse proposte di patate. Il tutto accompagnato dal lento sciabordio dell'acqua sulla roccia nera del vulcano: rischio altissimo di fidelizzazione compulsiva.