

PAESE :Italia
PAGINE :1;2;3;4;5

SUPERFICIE: 373~%

PERIODICITÀ :Bisettimanale □ □



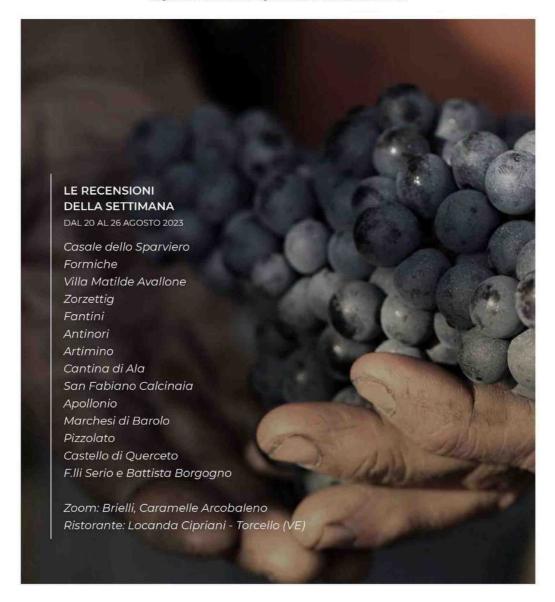
N. 272

The Nous

DAL 20 AL 26 AGOSTO 2023

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

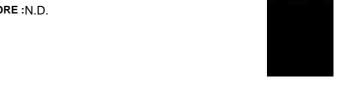
N. 272 - Dal 20 al 26 Agosto 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



**PAGINE**:1:2:3:4:5 **SUPERFICIE: 373%** 

PAESE: Italia

PERIODICITÀ :Bisettimanale ...





## CASALE DELLO SPARVIERO

Vendemmia: 2019 Ovaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 35,000 Prezzo allo scaffale: € 25,00 Azienda: Fattoria Campoperi Soc. Agricola Proprietà: Ada Andrighetti Enologo: Franco e Matteo Bernabel

Il Chianti Classico Riserva 2019 è ottenuto dopo una maturazione di 18 mesi in barrique. Al naso si susseguono note di frutti di bosco in confettura, erbe aromatiche, liquirizia e spezie. In bocca, il sorso è suc-coso, solido e articolato, lo sviluppo serrato, mentre il finale è intenso, ritrovando riman-di fruttati e speziati. Casale dello Sparviero, cantina che fa parte della denominazione del Gallo Nero, si trova nella Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti, nella sua parte più meridionale e occupa una superficie vitata di 90 ettari per una produzione media di 350.000 bottiglie. La sua storia enoica inizia con Olindo Andrighetti, imprenditore veneto, che nel 1972 la trasforma in azienda agricola. Nel 1994 Ada Andrighetti, la figlia di Olindo, prende il controllo dell'azienda spostandone il focus sul vino, ed oggi è affiancata nella gestione da suo fi glio Arrigo Barion. Lo stile dei vini aziendali è contraddistinto da una cifra moderna, dove l'intensità del frutto è supportata continuativamente dall'apporto del legno, ma, specie nelle produzioni più recenti, i vini manten gono anche fragranza e bevibilità e un ten-denziale e coerente rapporto con il proprio territorio d'origine. Il vitigno prevalentemente allevato è, evidentemente, il Sangiovese, ma non mancano neppure Meriot, Cabernet Sauvignon e Canaiolo, mentre tra i bianchi ci sono Vermentino, Malvasia e Trebbiano. (fp)



## FORMICHE

Doc Costa dell'Argentario Ansonica

Vendemmia: 2021 Uvaggio: Ansonica Bottiglie prodotte: 3:500 Prezzo allo scaffale: € 30,00 Azienda: Formiche Vini Proprietà: Dylan Warren, Simone Salamone, Luigi Scarano, Simone Zemella nologo: staff tecnico aziendale

Quattro amici, un vitigno, poche bottiglie È la storia delle Formiche Wines, cantina a Capalbio nell'Argentario, in Maremma, e del recupero di un antico vitigno autoctono: l'Ansonica. Dylan Warren, Simone Salamone, Luigi Scarano, Simone Zemella hanno iniziato nel 2018 con la rinascita e la coltivazione esclusivamente a mano di un piccolo e vecchio vigneto vicino al mare. Gli enobanditi della Maremma, come amano definirsi, oggi producono meno di 10 mila bottiglie con una filosofia ben precisa: fare meno per fare di più. «Le Formiche sono delle piccole isole a largo della costa grossetana - raccontano - all'ombra dell'Argentario, custodi di una grande biodiversità mari-na, poco conosciute. Ci piaceva l'immagine delle Formiche: gli esseri viventi più forti in natura, che possono sollevare fino a 50 volte il loro peso, e allo stesso tempo i più cooperativi». L'Ansonica delle Formiche è un vino bianco vinificato con pied de cuve per l'awio della fermentazione alcolica in acciaio e barriques usate. Affina sulle fecce fini, nessuna chiarifica, leggera filtrazi L'etichetta, un polpo che nuota/vola disegnato da Laura Savina, racconta il mare, da dove l'Ansonica è arrivata centinala di anni fa e da dove soffia la brezza che accarezza le vigne delle Formiche. È un vino sapido e di una bella eleganza selvaggia che si abbina con antipasti, verdure e tutti i piatti di pesce, in particolare con la zuppa di crostace



## **VILLA MATILDE AVALLONE**

Vendemmia: 2021 Uvaggio: Falanghina Bottiglie prodotte: 50.000 Prezzo allo scaffale: € 12,00 Azienda: Azienda Vitivinicola Villa Matilde Availone Proprietà: famiglia Avallone Enologo: R. Cotarella, P. Paolo Chiasso

Sinuessa è un'antica città romana, i cui resti di trovano sulla costa di Cellole, in provincia di Caserta. La colonia che sorgeva sul litorale domizio aveva un porto, che oggi giace a dieci metri sott'acqua, ma che al tempo ero un importante snodo commerciale, anche per il vino del luogo. Villa Matilde Avallone sorge il vicino e a Sinuessa ha voluto dedicare una Falanghina che cresce su suolo vulca nico vicino al mare, alle pendici del vulcano spento di Roccamorfina. La vendemmia aviene di notte - per alutare l'integrità della fragranza aromatica degli acini - la vinificazione e l'affinamento in acciaio: ne risulta un vino fragrante, dolcemente profumato di fiori di acacia e pera matura, con una fresca nota balsamica, e ancor più salmastra. Il sorso è denso e decisamente minerale, con un sapore di pietra focala preminente, ma la freschezza mantiene posizione, allungando il sorso fino alla chiusura floreale. Queste piante di Falanghina fanno parte della te-nuta di Villa Matilde, che si sviluppa su 110 ettari di terra nel lembo più settentrionale della provincia di Caserta: qui si trovano 70 ettari vitati ad Aglianico, Piedirosso, Primitivo e Falanghina appunto, mentre nella proprietà dell'avellinese - a Tenute di Pietrafusa si trovano altri 25 ettari di vigna dal suolo tufaceo, su terreni pendenti e con escursioni termiche più marcate: ottimali a produrre Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi.



### ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Schioppettino Myò

Vendemmia: 2018 Dvaggio: Schloppettino Bottiglie prodotte: 4.000 Prezzo allo scaffale: € 36,00 Azienda: Azienda Agr. Annalisa Zorzettig Proprietà: Annalisa Zorzettig Enologo: Saverio Di Giacomo

La linea "Myò" rappresenta il fiore all'occhiello della produzione della cantina Zorzettig. Questa linea incarna il legame con il territorio d'origine e raccoglie sia bianchi che rossi: dal Friulano al Pinot Bianco, dal Sauvignon alla Ribolla Gialla, dalla Malvasia al Pignolo, dal Refosco allo Schioppettino. E proprio da questa antica varietà a bacca rossa - nota anche come Ribolla Nera - è ottenuto il vino del nostro assaggio. La versione 2018, maturata per 18 mesi in legni di varia misura, offre un profilo olfattivo contraddistinto da un rigoglioso fruttato accentato da cenni speziati e balsamici. In bocca, il sorso è intenso, dallo sviluppo ontinuo e dal finale persistente, chiuso da una piacevole nota pepata. L'azienda con sede a Cividale del Friuli, fondata da Giuseppe Zorzetting nel 1986 ed oggi animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli encico. Da un lato Annalisa con la sua intraprendenza e il suo dinamismo, dall'altro Alessandro a guidare con competenza e rigore i vigneti aziendali. Attualmente questa realtà produttiva, protagonista nel re cente passato della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, distribulta in un portafoglio eti-chette articolato, dove spiccano anche vini dall'imbattibile rapporto qualità/prezzo

**PAGINE**:1:2:3:4:5

PAESE: Italia

**SUPERFICIE: 373%** 

PERIODICITÀ :Bisettimanale □ □





### FANTINI Terre di Chieti Igt Pecorino Calalenta

Vendemmia: 2022

Bottiglie prodotte: 190.000 Prezzo allo scaffale: € 16,00 Azienda: Eantini Proprietà: Fantini Group Enologo: Rino Santeusanio, Francesco De

Il Pecorino Calalenta 2022 è ottenuto da una fermentazione prevalentemente effettuata in acciaio con un a piccola quota che invece la effettua in barrique. Alla vista appare di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo profilo olfattivo è caratterizzato da rimandi alla pera, alle erbe aromatiche e all'albicocca, con leggeri tocchi agrumati. In bocca, il sorso è fresco e diretto, di buona struttura complessiva e dal finale tendenzialmente saporito, segnato da un ritorno fruttato con leggeri cenni balsamici. Il Gruppo Farnese nasce nel 1994 in Abruzzo, ad Ortona. Un progetto ambizioso che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà, un modello di business innovativo, dal forte im-patto. Il successo del sistema produttivo e commerciale di questo modello ha cambia to molte cose e con loro è mutato anche il Gruppo (a partire dalla proprietà che oggi fa capo al fondo d'investimento statunitense Platinum Equity), che resta però ben anco rato agli intenti originari. Oggi, il Gruppo Vini Fantini è un gigante enologico vicino ad ol-trepassare i 70.000.000 di bottiglie vendute all'anno ed ha incamerato nella sua struttura anche la Puglia, la Campania, la Basilica-ta, la Sicilia e la Toscana, attraverso i diversi marchi di Vini Fantini (fra cui Vigneti del Salento, Cantine Cellaro Caldora, Vigneti Zabů, Terre Natuzzi, Vesevo e Vigneti del Vulture).



### ANTINORI

scana igt Rosso Tignanello

Vendemmia: 2020 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Bottiglie prodotte: 350,000 Prezzo allo scaffale: € 125,00 Azienda: Marchesi Antinori Proprietà: famiglia Antinori Enologo: Stefano Carpaneto

Il Tignanello, "bordolese" toscano per eccel lenza nacque nel 1971 nel cuore del Chianti ed è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, tra i primi a non utilizzare uve blanche nel suo blend e il primo rosso moderno frutto di un assemblaggio comprendente anche varietà internazionali. E proprio quest'ultima variabile allora non templata e che oggi sarebbe considera ta una scorciatoia - fu una trovata geniale Il Tignanello 2020, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - vitigno ag-giunto nell'uvaggio a partire dalla versione 1995 - possiede aromi intensamente fruttati con l'aggiunta di richiami al sottobosco, alla vaniglia, alla liquirizia, al tabacco e alla grafite. In bocca, il sorso è avvolgente e serrato, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale amplo, ancora su toni speziati e bolsé. La Tenuta Tignanello si trova sulle colline tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari di terreni, con 130 ettari coltivati a vigneto. Sulla stessa collina, dal suolo cal careo ad alberese e galestro, si estendono i vigneti Tignanello e Solaia, da cui nascono le due celeberrime etichette azlendali. Oggi Antinori, uno del brand di riferimento del made in Italy in bottiglia, è presieduta da Al-biera Antinori, con il supporto delle sorelle Allegra e Alessia, il padre, Piero Antinori, è nte onorario, mentre Renzo Cota rella è enologo e amministratore delegato



## ARTIMINO

Vendemmia: 2020 Uvaggio: Sangiovese, Merlot Cabernet Sauvignon Bottiglie prodotte: 20.000 Prezzo alio scaffale: € 18.00 Azienda: Tenuta di Artimino Proprietà: famiglia Olmo Enologo: Riccardo Cotarella

Nel 1596 Ferdinando I de' Medici si innamorò perdutamente del territorio di Artimino, tanto che decise di costruire qui la sua maestosa villa La Ferdinanda (firmata dal celebre architetto Bernando Buontalenti). detta anche dei 100 Camini - per via dei 43 altissimi camini che svettano sul tetto - oggi patrimonio Unesco. La storia della tenuta è indissolubilmente legata alla famiglia Medi-ci: il Carmignano è prodotto con l'impiego di "uva francesca", owero Cabernet, che si racconta sia stato portato da Caterina de' Medici a metà del '500. Negli anni '80 venne acquistata da Giuseppe Olmo, celebre ciclista. Oggi la tenuta è protagonista di un ambizioso progetto di riqualificazioni portato avanti da Annabella De Pascale, terza generazione della famiglia Olmo, in cui si affiancano enoturismo, gastronomia e sostenibilità. Artimino conta su oltre 700 ettari tra vigneti, oliveti e seminativi (80 quelli vitati), un borgo medievale, un hotel 4 stelle, una luxury Spa ed un ristorante gourmet. Il cambio di rotta riguarda anche la parte enologica con l'arrivo, nel 2022, di Riccardo Cotarella. Tra le varie referenze di Artimino, il Poggilarca è quello che più si identifica con il territorio in cui nasce, la Docg Carmignano, un riuscito blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet. Colore rosso vivace, al naso fa sentire subito la frutta ros-sa (clliegia in particolare), mentre in bocca è succoso e deciso, con finale persistente.



#### **CANTINA DI ALA**

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Marzemino Bottiglie prodotte: 2,483 Prezzo allo scaffole: € 40.00 Azienda: Mezzacorona Societa Cooperativa Agricola Proprietà: cooperativa di soci produttori Enologo: Fabio Toscana

Il Marzemino Rotaliano della linea "Musivum", che in latino significa "mosalco", è una delle tessere fondamentali, per l'appunto del mosaico enoico, che Mezzacorona ha cominciato a costruire nel 2015. Ogni tessera (6 da diverse aree viticole del Trenti-no Alto Adige) è l'espressione massima di piccoli appezzamenti/parcelle, dei produt tori proprietari di questi veri e propri Cru, individuati dopo una zonazione su piccoli scala che il gigante cooperativo trentino ha avviato da anni insieme ai suoi soci. Il Mar-zemino Superiore Musivum 2017 è ottenuto da un appassimento in celle a temperatura controllata di una parte delle sue uve, con una guota del vino che successivamente è maturata in botte. I suoi profumi sono ca-ratterizzati da richiami alla prugna e alla marasca mature, con tocchi speziati e balsamici a rifinitura. Al palato, il sorso è denso e succoso dallo sviluppo continuo e dal finale dai ritorni fruttati. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia non solo in virtù dei numeri (2.800 ettari a vigneto per 48,000.000 bottiglie) e di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia, ma anche per la capacità di offrire una base qualitativa sempre co-stante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette, realizzando vini di facile approccio, enologicamente perfette, che fanno da traino a singolari e significative micro-produzioni, assolutamente encomiabili

PAESE: Italia

**SUPERFICIE: 373%** 

PERIODICITÀ :Bisettimanale ...





# SAN FABIANO CALCINAIA

Docg Chianti Classico San Fa

Vendemmia: 2021 Uvaggio: Sangiovese, vitigni complementari Bottiglie prodotte: 90,000 Prezzo allo scaffale: € 12.00 Azienda: Società Agricola San Fabiano Calcinaia Proprietă: Guido Serio, Isa Ristori Enologo: Leonardo Chesi, Carlo Ferrini

a San Fabiano nel 1983 e da allora hanno costruito una piccola realtà biologica (con-vertita dal 2009), che conta su 165 ettari di terra, suddivisi in due nuclei separati: uno a San Fabiano, appunto, nel comune di Poggibonsi, dove si trovano la parte produttiva e i tre quarti dei 45 ettari di vigna di pro-prietà; l'altro in località Cellole a Castellina in Chianti, che ospita Invece l'agriturismo e la restante parte dei vigneti. Si coltivano ulivi per l'olio d'oliva aziendale (con le tipiche cultivar toscane del Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino) e viti, per lo più a bacca rossa Sanglovese ovviamente, ma anche Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot e qualche uva a bacca bianca: Trebbiano, Malvasia e infine Chardonnay e Sauvignon Blanc. Queste ultime vanno nel Vin Santo e nell'unica etichetta bianca che producono (il buiscono alla formazione di 6 etichette, fra cul un Chianti, un Cabernet Sauvignon in pu-rezza, un Super Tuscan, un taglio bordolese, e infine la Gran Selezione Cellole e il Chianti Classico annata, le cui uve provengono da San Fabiano Calcinaia. Dopo un affinamento di 12 mesi in tonneaux di secondo passag-gio, la versione 2021 risulta un concentrato di violetta, ciliegia ed erbe aromatiche: in bocca è deciso, saporito ed aderente, dalla delicata sapidità e dal lungo finale floreale.



# **APOLLONIO**

Salento Igp Chardonnay Laicale

Vendenimia: 2020 Uvaggio: Chardonnay Bottiglie prodotte: 10,000 Prezzo allo scaffale: € 18.00 Azienda: Società Apollonio Casa Vinicola Proprietà: famiglia Apollonio Englogo: Massimiliano Antonio Apollonio

nato per un anno in barrique, lo Chardonnay Laicale 2020 si presente di un colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Composito il quadro aromatico, dai rimandi fruttati che sanno di albicocca, pesca, mango, banana e ananas, con lampi floreali di gelsomino e acacia. In bocca il sorso possiede leggeri toni fumè ed è morbido e rotondo. Lo sviluppo è pieno e il finale intenso, con note speziate in chiusura. Apollonio detiene un ruolo fondamentale nella storia enoica pugliese, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli. Fu Noè Apollonio nel 1870 - che poi contribui allo sviluppo indipendente del vino salentino nel primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia - a costruire le basi di guesta realtà. Ma è nei l'azienda compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio e di-ventando una delle prime cantine operanti in Puglia a comprendere l'intera filiera, dalle uve alle etichette. Oggi è il turno di Massimi liano e Marcello Apollonio; che guidano una realtà ormai consolidata da un'estensione vitata di circa 100 ettari di vigneto e da una produzione media di 1,500.000 bottiglie, caratterizzata da una qualità diffusa e di stribuita su un ampio portafoglio etichette.



## MARCHESI DI BAROLO

Vendemmia: 2021 Uvaggio: Nebbiolo, Barbera Bottiglie prodotte: 5,000 Prezzo allo scaffale: € 29.00 Azienda: Società Cantine dei Marchesi di Barolo Proprietà: famiglia Abbona Enologo: Davide Abbona

Picit è la più recente creazione di Marche si di Barolo, fortemente voluta e portata avanti dall'enologo Davide Abbona, con l'intenzione di fondere sempre più tradizione e innovazione. Picit è un blend di uve Nebbiolo e Barbera ottenuto grazie al giusto equilibrio di maturazione delle stesse, raccolte e lavorate insieme in modo da amalgamare al meglio l'austerità del primo vitigno con la rotondità e l'esuberanza del condo. Il risultato è un vino affascinante, di carattere ma allo stesso tempo piacevolissimo al palato. Un vino "irriverente" e dal futuro roseo, come promette l'etichetta in cui campeggia un coloratissimo principe bambino, simbolo di classe, allegria ed esuberanza. Il vino si presenta al bicchiere con un brillante colore rosso rubino, tendente al porpora. Al naso si palesano affascinanti sentori floreali, di violetta e rosa appassita, frutti rossi, mora, amarena, insieme a note mentolate, di china, pepe nero, chiodi di garofano e cuoio, per una complessità che sorprende via via che il naso si sofferma sul bicchiere. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino elegante e ben integrato. Al palato si apprezzano equilibrio e complessità, oltre ad un finale lungo, elegante, con note di cioccolato, liquirizia, ciliegia e, nuovamente, note mentolate che rendono piacevole il sorso, tanto da invitare nuovamente all'assaggio. Vino perfetto in abbinamento a primi di carne della tradizione piemontesi



## **PIZZOLATO**

eneto igt Rosato Frizzante col fondo Hurrà

Vendemmia: 2022 Uvaggio: Prior N. Bottiglie prodotte: 4,000 Prezzo allo scaffale: € 10.00 Azienda: Società La Cantina Pizzolato Proprietà: famiglia Pizzolato Enologo: Walter Ceccato

Il vino frizzante rosato Hurrà è ottenuto a partire dalle uve Prior, una varietà "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwi-derstandfähig che significa resistente al funghi). Questi vitigni sono incroci ottenuti tramite impollinazione tra vitis vinifera e vite americana, che si sono rivelati capaci di opporsi fisiologicamente alle malattie fun-gine più comuni in viticoltura, come oldio e peronospora. I suoi profumi sono imme-diati e rimandano alla fragola, al mirtillo e a melograno con tocchi leggermente balsami ci. In bocca, il sorso è altrettanto diretto e da subito piacevolmente dolce e fragrante, con Il finale che diventa agrumato. L'azienda di Settimo Pizzolato, con sede nel trevigiano, produce vino dal 1991 introducendo pionieristicamente una conduzione biologica a tutto tondo. Una filosofia non solo produttiva ma un vero e proprio approccio ambientalista che si ritrova perfino nei mate lizzati per la struttura della cantina: legno di faggio locale (certificato Pefc, e proveniente dalla Foresta controllata del Cansiglio), che, ossidandosi con il tempo, contribuirà ad integrarla nel paesaggio. Una sede azien dale, che ingloba quella passata nel rispetto dell'ambiente e della comunità circostante, ed oggi un patrimonio viticolo di 85 ettari di proprietà, a cui si aggiungono 40 conferitori, sui 9.000,000 di bottiglie (tutte bio e vegan)

**PAGINE**:1:2:3:4:5 **SUPERFICIE: 373%** 

PAESE: Italia

PERIODICITÀ :Bisettimanale □ □



2



# CASTELLO DI QUERCETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino Bottiglie prodotte: 16.000 Prezzo allo scaffale: € 20,00 Azienda: Castello di Querceto Soc. Agricola Proprietà: famiglia François logo: Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi, Giovanni Ascione

Il Chianti Classico 2021 possiede profumi sfumati e fragranti, segnati da una base fruttata ben a fuoco, con tocchi di sottobosco e rimandi affumicati a completarne Il cerchio. In bocca, il vino possiede sorso continuo e succoso, con la trama tannica e l'acidità ben amalgamate a dare siancio e dinamismo al suo sviluppo, fino ad un finale compatto e gustoso. 60 ettari per una produzione di 600.000 bottiglie rappresentano i numeri del Castello di Querceto, di proprietà della famiglia François dalla fine del XIX secolo, condotto da Alessandro Francois, ben coadiuvato dai figli Lia e Simone, a mantenerne una gestione squisitamente familiare. L'azienda si trova nella Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti nell'area collinare più elevata, che guarda al confine con l'aretino, dove le escursioni termiche sono significative e il clima ha tratti quasi continentale. Qui si ottengono Chianti Classico dal profilo fresco e incisivo, che in passato trovavano in queste particolari condizioni anche degli ostacoli, oggi tendenzialmente eliminati dal "global warming", a queste latitudini, non del tutto foriero di nuove criticità. Specie nel recente passato, l'azienda ha alzato la propria asticella qualitativa e ha trovato anche un percorso stilistico più intrigante, abbandonando un'impostazione modernista, talvolta esasperata, e virando su vini più raffinati e dalle spiccate doti di bevibilità.



# F.LLI SERIO E BATTISTA BORGOGNO

Docg Barolo Cannub

Vendemmia: 2019 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 16.000 Prezzo allo scaffale: € 60,00 Azienda: Società Agricola F.III Borgogno Proprietà: famiglia Borgogno Enologo: Emanuela e Marco Bolla, Luca Sarotto

Ha un naso un poco timido, questo Cannubi

2019 dei Fratelli Borgogno, ma col tempo concede profumi di tabacco, di frutta rossa matura cui si aggiunge una nota ematica dolce: dà l'idea di un vino posato dalla trama larga, invece in bocca si rivela fitto e saporito, dall'aderenza ferma ma gentile e con una buona dose di sapidità, che conducono il sorso verso una chiusura al gusto di vaniglia, pepe e - di nuovo - frutta rossa (meno dolce ma più fresca, in parte agrumata). Le uve del Cannubi dei fratelli Borgogno, provengono da due versanti della menzione: quello Tortoniano, dal terreno più delicato e morbido, e quello Elveziano, al contrario più profondo e compatto. Cannubi è fra i vigneti storici di Barolo, menzionato nelle etichette fin dal 1752 e proprio questa collina ospita la cantina sulla sua sommità da oltre un secolo, quasi 130 anni: qui la famiglia si prende cura di 3 ettari di vigna; i restanti quattro sono dislocati fra i comuni di Barolo, di Novello e di Diano d'Alba, Il Nebbiolo è sicuramente l'uva più coltivata dai Borgogno, ma ci sono anche la Barbera (dai vigneti a Diano d'Alba), il Dolcetto (un impianto eccezionale, attorniato dal Nebbiolo della menzione di Liste a Barolo) e infine l'uva bianca Nascetta, progetto più recente, partito nel 2018, che oggi deriva da una vigna di proprietà a Diano d'Alba con le uve di una famiglia conferitrice di Sinio, comune a Sud-Est di Serralunga d'Alba,

