

N. 234

DAL 27 NOVEMBRE AL 3 DICEMBRE 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 234 - Dal 27 Novembre al 3 Dicembre 2022 - 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 27 NOVEMBRE AL 3 DICEMBRE 2022

Le Monde

San Felice

Pasini San Giovanni

Di Majo Norante

Casanova di Neri

La Montagnetta

Cantine Buonanno

Tenuta Calimaia

Umberto Cesari

Val di Suga

Kellerei S. Michael Eppan

Tenuta Fertuna

Mezzacorona

Masottina

Zoom: Gerla 1927, Marron Glacé

Ristorante: La Cantina a Castel Monastero - C. Bernardenga (SI)



I VINI DI WINENEWS



LE MONDE

Doc Friuli Cabernet Franc

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 25.800

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

All'insegna della vitalità e della concretezza il Cabernet Franc 2019 di Le Monde, un vino ben profilato aromaticamente, tra note erbacee e un frutto croccante e maturo. Affinato per 10 mesi in acciaio, alterna tocchi di edera ed erba fresca a rimandi di piccoli frutti rossi maturi e spezie. In bocca, il sorso possiede una tendenziale morbidezza che nel suo sviluppo propone anche ritmo ed energia, con finale ancora dai toni fruttati. Le Monde, fondata nel 1970 a Villa Giustinian di Portobuffalò, è stata rilevata da Alex Maccan nel 2008 ed attualmente conta su 85 ettari per una produzione annua di 700.000 bottiglie. L'azienda friulana, posta tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto, rappresenta una realtà del tutto a sé stante, perché dal punto di vista agronomico offre una composizione dei propri terreni diversa da quella che s'incontra, in generale, in questa parte d'Italia, con una quasi assoluta prevalenza calcareo-argillosa, mentre non è presente la componente ghiaiosa della pianura friulana. In questo senso, si potrebbe parlare di un vero e proprio Cru a dimensione aziendale, da cui si ottengono vini dalle caratteristiche organolettiche molto discostanti da quelli che tendenzialmente sono prodotti in questo areale. L'età media dei vigneti è di trenta anni, il che aumenta il grado di compiutezza delle etichette a marchio Le Monde, ormai un punto di riferimento regionale.

(fp)



SAN FELICE

Toscana Igt Chardonnay Avane

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 24,50

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellacini

Ottenuto dalle uve Chardonnay provenienti da un vigneto di 3 ettari, prende il nome da "Avane" ovvero l'antico nome del luoghi che comprendevano anche il borgo di San Felice. Fermentato prevalentemente in acciaio e per una parte in legno, la versione 2020 profuma di gelsomino, glicine, frutta esotica ed agrumi, con tocchi balsamici. In bocca, il sorso è morbido e ricco, dalla progressione fragrante e dal finale in cui tornano i rimandi agrumati. La storia di San Felice, almeno quella più vicina all'oggi, comincia negli anni Settanta del secolo scorso, quando la tenuta è acquisita dal Gruppo Allianz. Il Borgo viene completamente restaurato con interventi che ne valorizzano le caratteristiche architettoniche, fino ad arrivare agli splendori odierni del suo resort e della sua ristorazione. Sul fronte vitivinicolo, i passi non sono meno importanti. Un programma di reimpianto dei vigneti la mette da subito tra le realtà più significative della denominazione del Chianti Classico, con una valorizzazione del Sangiovese che ha fatto scuola per anni, affiancata da una ricerca sui vitigni di antica coltivazione con le Università di Firenze e Pisa. Oggi San Felice, 185 ettari a vigneto per una produzione media di 1.200.000 bottiglie, ma la proprietà conta anche sulla tenuta di Campogiovanni a Montalcino e quella di Bell'Aja a Bolgheri, formando un mosaico produttivo nei migliori terroir della Toscana enoica.

(are)



PASINI SAN GIOVANNI

Doc Valtènesi - Riviera del Garda Lettera C

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gropello

Bottiglie prodotte: 2.080

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agr. Pasini San Giovanni](#)

Proprietà: famiglia Pasini

Enologi: Nico Danesi, Luca Pasini

Si presenta avvolto da una carta color avorio che lo protegge dalla luce, nel caso si avesse la pazienza di aspettarlo, perché promette di migliorare nel tempo. Lettera C, Valtènesi rosa, sperimentazione lunga 3 generazioni e 63 anni - spiega Paolo Pasini - "È il risultato più recente della nostra ricerca dell'identità territoriale della Valtènesi nella coltivazione del Gropello, della familiarità con la vinificazione in rosa e della propensione all'uso dell'affinamento sui sedimenti nobili per reinterpretare la tradizione centenaria del Chiaretto". La scelta del nome è sintomatica della cura dei particolari che caratterizza Pasini San Giovanni. Lettera C, terza lettera dell'alfabeto, è l'iniziale dell'anno di fondazione dell'azienda, il '58; indica il terzo vino da singola uva pensato per un consumo dilatato nel tempo con Arzane e Busocaldo; il vino rosa simbolo della terza generazione della famiglia e, soprattutto, il terzo Chiaretto aziendale, ad affiancare "Il Chiaretto" e "Rosagreen". Questa nuova etichetta rosa, premiata dalla critica dalla prima annata, la 2019, si configura come evoluzione stilistica del Valtènesi Chiaretto verso una longevità spiccata finora poco esplorata. Color rosa tenue luminoso, al naso è fresco e complesso; note di zagara, mandarino, pesca bianca, erbe aromatiche e un accento iodato. Il sorso, secco, delicato ed elegante, è vivace per freschezza e sapidità.

(Clementina Palese)



DI MAJO NORANTE

Doc Aglianico del Molise Sassiuss Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Affinato per due anni in barrique, l'Aglianico Sassiuss Riserva 2015, si presenta alla vista di un bel rosso rubino trasparente e brillante, con qualche accento granato. Ricco nel suo bagaglio olfattivo che indugia soprattutto su un rigoglioso e maturo fruttato rosso, solcato da lampi spazati. In bocca, il sorso è possente, pieno e corposo, dai tannini serrati e dallo sviluppo continuo, che termina in un finale persistente e dai ritorni fruttati. Di Majo Norante, oggi senz'altro la cantina più importante del Molise, è condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi, vero e proprio paladino del Molise enoico. Sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, una zona di confine, che ha anche i suoi risvolti omolografici e dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 140 ettari di vigneto di proprietà condotti a biologico, per una produzione complessiva annua di 800.000 bottiglie. Nel ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, che privilegia da sempre le varietà locali molisane e in parte pugliesi, come il Montepulciano, il Sangiovese, il Bombino, l'Aglianico, la Tintilia, il Trebbiano, la Falanghina, la Malvasia, il Moscato e il Greco, vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, che hanno reso Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologica.

(fp)

