



8

DNews



Dwine

Dalle cantine al femminile
le proposte di punta
delle nostre socie

“PINK GOLD” PROSECCO DOC ROSÉ

AZIENDA **BOTTEGA** SPA / www.bottegaspa.com

MONICA LISETTO

Bottega Pink Gold Prosecco Doc Rosé ha origine da un blend di uve Glera e Pinot Nero, coltivate nell'area del Prosecco Doc. Di un delicato colore rosa madreperla brillante, perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori floreali (gelsomino, fiori di sambuco e bocciolo di rosa) e fruttati di pera e pesca a polpa bianca. Note speziate e sottobosco sul finale. Entrata fresca su un finale lievemente sapido, riproduce al palato una complessità analoga a quella olfattiva. Piacevole l'abbinamento con antipasti a base di pesce fresco e crudo, primi piatti leggeri di verdure e pesce, delicati secondi con carne bianca alle erbe aromatiche al forno. Si caratterizza inoltre per la bottiglia dall'inconfondibile livrea, realizzata con un esclusivo processo di metallizzazione, grazie al quale il colore rosa diventa parte integrante della superficie esterna del vetro. **Bottega** Spa è un'azienda familiare che da oltre 4 secoli coltiva vigneti nel rispetto della natura. Ci troviamo nel cuore del Prosecco, dove produciamo spumanti, grappe e liquori artigianali, usando sempre ingredienti unici, lavorati in modo semplice e con estrema cura artigianale.



“AMANDORLATO”

MONTECARIANO / www.montecariano.it

MARIA GINI

Si deve alla Montecariano, azienda vinicola della Valpolicella Classica, la scelta di recuperare la tradizione utilizzando una propria personale interpretazione del vino Amandorlato. È un vino speciale che viene prodotto infatti soltanto nelle annate in cui uve di alta qualità cedono al vino le proprie doti peculiari: personalità e stoffa. Questo vino rappresenta il delicato equilibrio tra l'arte vinaria e quella dell'appassimento. La sua completa armonia viene raggiunta nel momento in cui l'enologo percepisce di aver raggiunto il punto di incontro tra il sapore dolce tipico dei frutti della Valpolicella e il gusto deciso della mandorla amara che asciuga il palato. L'Amandorlato ha una lunga maturazione, circa 5 anni, in botticelle da 50 litri, poi in botte grande. Proprio la lunghezza dei tempi di produzione chiarisce le ragioni per cui di questo grande vino si era persa ogni traccia. Può essere piacevolmente proposto unito a formaggi stagionati ed erborinati o come vino da dessert. Splendido anche l'abbinamento con il cioccolato amaro per “momenti di meditazione”. La ristorazione sta sperimentando nuovi percorsi sensoriali accostando l'Amandorlato alla cacciagione e ai bolliti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

“ROSA DEI MASI” ROSATO TREVENEZIE IGT

MASI AGRICOLA / www.masi.it

ALESSANDRA BOSCAINI

La storia di Masi inizia nel 1772, data della prima vendemmia della famiglia Boscaini nei pregiati vigneti del “Vaio dei Masi”, valle nel cuore della Valpolicella Classica. Masi ha un’expertise riconosciuta nella tecnica dell’Appassimento, praticata sin dai tempi degli antichi Romani per donare concentrazione ai vini e innovata costantemente dal Gruppo Tecnico Masi, ed è uno degli interpreti storici dell’Amarone: produce cinque Amaroni e altri vini iconici, interpretazioni originali della tecnica dell’Appassimento, come il Campofiorin. Persegue un ambizioso progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, collaborando con i Conti Serego Alighieri in Valpolicella, i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e con Canevel, produttore di Spumanti di eccellenza in Valdobbiadene. Masi fonda la propria attività su valori sociali, etici e ambientali ed ha un’importante produzione di vini biologici, sia nelle Venezie che nelle Tenute Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina. Tra le Aziende italiane più significative per fatturato e presenza internazionale, è il primo marchio di vini di qualità a quotarsi alla Borsa Italiana. Rosa dei Masi è un rosato dal colore leggero, caratterizzato da intensi aromi floreali e piacevoli sentori di frutti rossi. Vino conviviale per eccellenza, nasce per offrire agli amanti del rosé un’esperienza gioiosa, piacevole e rilassata.



“INNATO” CIRCEO BIANCO DOP 2023

CANTINA VILLA GIANNA / www.cantinavillagianna.it

ALESSANDRA GIANNINI

La storia della Cantina Villa Gianna parte da molto lontano e si fonde con quella del territorio pontino di cui, attraverso i suoi vini, racconta la tradizione. Dall’acquisto del podere ONC 1007 negli anni Sessanta con la prima barbatella, alla nascita della cantina nel 1994, arrivando ad oggi con un lavoro di perfezionamento minuzioso dei vini, la Cantina è il punto di riferimento della viticoltura pontina da tre generazioni e dà la sensazione di essere “a casa”. La famiglia è uno dei più grandi valori di questa Cantina, incastonata tra le più suggestive bellezze pontine, dalle Isole di Ponza e Palmarola, al Giardino di Ninfa fino al Parco Nazionale del Circeo. “In azienda è possibile fare diverse esperienze - racconta Francesco Giannini - camminare tra i filari per conoscere la storia di ogni etichetta, fare una degustazione con Gianluca che spiegherà passo passo i segreti di ogni assaggio, ascoltare Alessandra raccontare aneddoti della famiglia, della terra, dei raccolti”. La famiglia Giannini con questo vino celebra il Circeo. Intenso come il sole, suadente come la sabbia, l’Innato è equilibrio di diverse note per un’unica e intensa armonia. Secco e pieno al palato è armonico dalla scia sapida. Uve raccolte all’apice della maturazione nella prima decade di ottobre. Per quanto riguarda la vinificazione, le uve, raccolte manualmente, giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore fermenta a temperatura bassa in acciaio e in seguito svolge fermentazione malolattica che conferisce morbidezza e grande struttura.



“CUORE DI... VINO” PEPE BIANCO

STEFANIA PEPE AZ AGRIO BIO VITIVINICOLA / www.montepulcianodabruzzo.it

STEFANIA PEPE

L'amore per la natura, intesa come dono divino, e la voglia di esaltare i suoi frutti nel massimo rispetto dell'ambiente che ci circonda e della nostra salute ha portato oggi Stefania Pepe ad investire sulla terra dove è nata impiantando dei vitigni e realizzando una cantina esclusivamente dedicata alla produzione di vino con metodi biologici e biodinamici. La grande esperienza e tradizione dei vini Pepe trova in Stefania la sua massima valorizzazione, alcuni vini sono ancora realmente ottenuti dalla pigiatura delle uve con i piedi, dalla fermentazione in grandi tini di legno o in botti di cemento, dall'assoluta mancanza di aggiunta di solfiti o lieviti, dall'attenzioni alle fasi lunari, dall'imbottigliamento a caduta e da un invecchiamento in bottiglia che rispetta i tempi del vino e della natura e non le logiche del business. I vini di Stefania Pepe non offrono solo aromi e sensazioni uniche, autentiche, pure, ma vogliono raccontare a chi li sceglie una storia, una filosofia, parlano di una scelta di vita fatta nella convinzione che l'impegno di ognuno per migliorare la terra sia solo una piccola stella nel cielo ma che non possa esistere un cielo senza stelle.



“BRUNETTI D'OPERA” CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

CASA GRAZIA / www.casagrazia.com

MARIA GRAZIA DI FRANCESCO

Un vino, il Cerasuolo di Vittoria Classico, che con il nome “Brunetti d'Opera” diviene il vero testimone di una vocazione che continua. Prodotto in tiratura limitata e bottiglie numerate, questo vino nasce come dedica di una moglie, Maria Grazia, al marito Gino, quale simbolo di operosità e generosità. L'aspetto è un bel rosso rubino fitto e luminoso. Al naso è un susseguirsi graduale e raffinato di frutta rossa matura, cannella, chiodi di garofano, ginepro, cenni di vaniglia e sfumature di macchia mediterranea. Al palato è elegante ed armonico, sostenuto da una piacevole acidità. I tannini sono levigati e setosi, il finale sapido e persistente. Siamo a Gela (CL) nell'assolato sud est siciliano, dove le dune del mare incontrano la brezza marina che accarezza dolcemente le vigne di Casa Grazia. Un luogo esclusivo per biodiversità, flora, fauna e per flussi migratori di rarissime specie, attorno al più grande lago salato costiero di Sicilia, inserito all'interno della “Riserva Naturale Orientata Biviere di Gela”, genera un microclima unico di cui le vigne godono durante tutto l'anno. Siamo nel cuore dell'unica Docg siciliana: il Cerasuolo di Vittoria. In questa calda cornice, i vigneti affondano le loro radici in terreni sabbiosi e calcarei sulle sponde del lago Biviere, regalando ai propri frutti una mineralità unica e irripetibile.

