



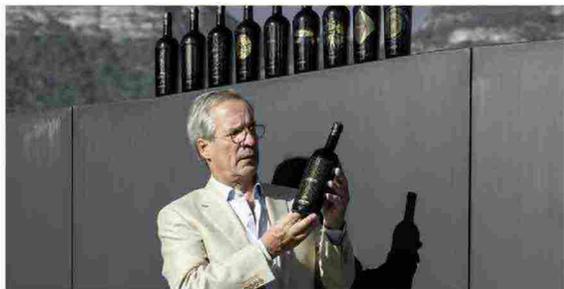
## NOVITÀ da STAPPARE

### ICONE

## Appius 2019 celebra i dieci anni



**C**antina San Michele Appiano festeggia la decima edizione della Cuvée da sogno del winemaker Hans Terzer. Appius 2019 è la massima espressione dell'annata dei più preziosi vitigni a bacca bianca: un insieme di aromi avvolgenti, da quelli fruttati a quelli più intensi. La Cuvée di quattro vitigni a bacca bianca ha come varietà principale lo chardonnay (60%), a cui si aggiungono pinot grigio (15%), pinot bianco (13%) e sauvignon blanc (12%). La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica e malolattica (escluso il sauvignon) per poi proseguire con l'affinamento in barrique/tonneaux. L'assemblaggio avviene dopo un anno ed è seguito da un ulteriore affinamento sui lieviti per tre anni in tini di acciaio inox, di cui due sulle fecce fini. L'analisi sensoriale racconta di un colore giallo biondo tendente al paglierino, contornato da profondi riflessi verde-olivastrati; al naso si presenta in modo alquanto energico: dapprima frutta tropicale matura (su tutti ananas, mango e papaya), riconducibile allo Chardonnay, poi frutti a polpa bianca (mela cotogna e pera Williams) che rimandano al Pinot bianco e grigio. Non mancano i sentori agrumati tipici del Sauvignon, oltre a note floreali (zagara e narciso) e sfumate note vegetali, mediterranee (finocchietto selvatico) e balsamiche (nepitella). Infine, note di vaniglia Bourbon, orzo tostato e tabacco. Al palato, morbidezza e acidità risultano entrambe di intensità ben superiore alla media, in equilibrio davvero perfetto: la dolcezza del frutto viene bilanciata dall'apporto acido che snellisce e ingentilisce la beva. In fase di retrogusto, infine, spiccano salubri e frizzanti nuance balsamiche (bergamotto, tabacco, cioccolato, cannella e zafferano). Appius, il cui nome è la radice storica e romana del nome Appiano, è nato dieci anni fa con l'annata 2010, a cui sono seguite la 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. Il progetto vuole realizzare, anno dopo anno, un vino capace di rispecchiare il millesimo e di esprimere la creatività e la sensibilità del suo autore, Hans Terzer. L'etichetta, ideata da Life Circus, celebra l'anniversario a partire dal numero 10, proposto in un'alternanza oro e platino.



### ASSEMBLAGE

## Blanc de Noirs N.4 per Armand de Brignac

**L**a gamma di cuvée dello Champagne Armand de Brignac, distribuito da Moët Hennessy Italia, si arricchisce del: Blanc de Noirs Assemblage Number Four (A 4). La nuova cuvée riunisce tre annate (2013, 2014, 2015) in un assemblaggio intenso e generoso. Sono disponibili solo 7.328 bottiglie, tutte incise con la data di sboccatura e il proprio numero (da 1 a 7.328). Ogni bottiglia è rifinita con l'applicazione a mano di un'etichetta in peltro francese. La Cuvée 100% Pinot Noir nasce da uve provenienti da alcuni dei migliori Premier e Grand Cru. Lo Champagne ha riposato sette anni in cantina fino alla sboccatura, avvenuta il 20 aprile 2023. Blanc de Noirs Assemblage Number 4 è intenso e minerale al naso, con note di mora, fico e prugna, completato da eleganti tocchi di maraschino, fragola confit e fiori d'arancio. In bocca è elegante e vivace. Le note persistenti di liquirizia, miele e noce moscata rendono complesso questo Champagne, che vanta una raffinata freschezza e una straordinaria lunghezza. Per le feste Blanc de Noirs Assemblage N 4 è disponibile nell'edizione limitata La Collection, con sei cuvée, e nella confezione Twin Set abbinato ad Armand de Brignac Brut Gold.



### BASILICATA

## Tansillo Pas Dosé aglianico in purezza

**T**ansillo Pas Dosé è l'ultimo nato della Cantina di Venosa: un metodo Classico Rosé da aglianico in purezza che rende omaggio al poeta Luigi Tansillo, nato a Venosa nel 1510. Ottenuto da uve vendemmiate a mano nelle prime ore del mattino e trasportate in cantina per la pigiatura e la separazione del mosto dalle bucce, è rifermentato in bottiglia a una temperatura controllata di 12°C, poi l'affinamento sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi. Dal colore rosa tenue con riflessi cipria, al naso presenta note di piccoli frutti a bacca rossa, crosta di pane e pasticceria; al palato è fresco, dinamico, con bollicine fini di ottima sapidità e lunghissima persistenza, quasi cremosa. Le note minerali ricordano il territorio vulcanico del Vulture. Cantina di Venosa è l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del Sud Italia con 350 soci e 800 ettari di vigne coltivate ad aglianico, malvasia di Basilicata, moscato bianco, merlot.





## VENETO

### Il Sabbaiato Manzoni Bianco de Le **Manzane**

**S**abbaiato Manzoni Bianco è l'ultima proposta della cantina Le **Manzane** di San Pietro di Feletto (TV) è un Incrocio Manzoni 6.0.13, vino autoctono della Marca Trevigiana, prodotto in un'inedita versione. Un modo nuovo per conoscere questa varietà nata dall'incrocio tra due vitigni a bacca bianca: il riesling renano e il pinot bianco. Fermentazione e affinamento avvengono nello stesso tonneau di rovere francese leggermente tostato. Una volta finita la fermentazione ed eliminata la feccia grossolana, il lievito esausto si deposita sul fondo e continua a proteggere il vino durante l'affinamento. Vengono così preservati gli aromi varietali fermentativi del lievito senza che quelli derivanti dal legno li sovrastino. Il colore è giallo dorato con una leggera velatura. Da qui il nome Sabbaiato, perché, essendo un vino non filtrato, potrebbe lasciare residui polverulenti sul fondo, che ricordano la sabbia. Al naso i profumi di frutti tropicali, come mango e ananas, e di fiori bianchi tipici del Pinot Bianco si uniscono a note minerali caratteristiche del Riesling Renano e a sentori vanigliati che derivano dalla sosta in legno. Al gusto si presenta ben equilibrato e strutturato. Del Sabbaiato sono state prodotte 2 mila bottiglie.



## CALABRIA

### Federico Scala, il Cirò di Santa Venere



**S**anta Venere, azienda agricola biologica che si estende per circa 150 ettari sulle colline dell'antica terra di Cirò, in provincia di Crotone, in Calabria, presenta Federico Scala Cirò, Rosso Riserva Gaglioppo nella nuova annata, la 2020. È un vino che nasce da uve gaglioppo in purezza allevate nella Tenuta Voltagranda in coltivazione biologica. Questo rosso affina 12 mesi in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia; ha sapore consistente, robusto, tannico ed elegante. È dedicato al papà di Giuseppe Scala, oggi alla guida dell'azienda, che negli anni '60 prese in mano le redini della cantina. Grazie a lui questo autoctono calabrese venne conosciuto e apprezzato. L'azienda, che prende il nome dal torrente che attraversa la proprietà, produce 218 mila bottiglie con un fatturato di poco più di 800 mila euro (+30% rispetto al 2021) ed esporta la metà della produzione, indirizzata al canale horeca.

## GIN

### Beside unisce Liguria e Cilento



**D**all'incontro tra profumeria, liquoristica e design nasce Beside, un Gin artigianale di alta qualità che unisce i profumi e i sapori della Riviera Ligure di Levante a quelli del Cilento. Posizionato nella categoria super-premium, è il risultato di macerazioni e distillazioni separate di 15 botaniche provenienti da diverse parti del mondo, selezionate per purezza e intensità degli aromi, di cui solo alcune sono rivelate per non compromettere la segretezza della formula. Per la realizzazione di Gin Beside vengono usate foglie di selezionate produzioni di basilico ligure, fiori di zagara, cedro e salvia per esaltare gli aromi caratteristici della macchia mediterranea, abbinati ai profumi ambrati di resine e cortecce orientali. L'essenza che ne deriva rispecchia il profilo espressivo della profumeria, con un sapore erbaceo e balsamico.

## MOSELLA

### Dr. Fischer Hofstätter e il Riesling trocken 2022

**L**a passione di Martin Foradori Hofstätter per il Riesling lo ha portato a essere il primo italiano a investire nella Saar, la regione tedesca della Mosella, la più antica zona vitivinicola della Germania, dove il nobile vitigno si esprime al meglio su terreni con una predominanza di ardesia. Nel 2014 Foradori ha rilevato e rilanciato la storica tenuta Dr. Fischer che si affaccia sul fiume Saar, con pendenza anche del 60%, un'inclinazione che favorisce un'insolazione simile a quella dell'Equador. Oggi la Tenuta cambia veste, con un'etichetta totalmente nuova, il Riesling "trocken", cioè secco, è stato prodotto nella vendemmia 2022. Appena raccolte, le uve vengono leggermente pigiate e il mosto lasciato per alcune ore a contatto con le bucce. Segue la pressatura, la precipitazione naturale dei sedimenti e la fermentazione a temperatura controllata. È un vino trasversale e versatile, dal colore giallo paglierino; al naso presenta le classiche note del terroir della Mosella di pietra focaia e sentori di agrumi che ritornano in bocca con una lunga persistenza. Nel 2022 il progetto oltreconfine di Martin Foradori si è ulteriormente ampliato, raggiungendo la zona vitivinicola Rheinhessen, lungo il fiume Reno.

