

I VINI DI WINENEWS

shop.italesse.com

L'emozione di 7 punti di perlage



italesse
Taste Like a Master



CASTELLO TRICERCHI

Docg Brunello di Montalcino A.D. 1441

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: Castello Tricerchi

Proprietà: Emanuele e Tommaso Squarcia

Enologo: Maurizio Castelli

Il Castello Tricerchi, dal 1820, è di proprietà della famiglia Squarcia. Oggi, Tommaso Squarcia, dopo aver studiato farmacia, ha scelto di dedicarsi decisamente a tutt'altro, diventando imprenditore agricolo e protagonista del rilancio di questa realtà produttiva ilcinese. E, dal 2012, dopo aver riportato alla piena efficienza un progetto messo in cantina, è proprio il caso di dirlo, dalla famiglia, lo ha indirizzato definitivamente sulla strada della produzione delle uve e dell'imbottigliamento dei vini in proprio. 13 gli ettari coltivati a vigneto e suddivisi in 7 appezzamenti: vigna del Velo, vigna del Castello, di Sant'Anna, del Lago, dei Cipressi, del Piano e vigna Nuova. Siamo nel quadrante settentrionale di Montalcino e la cifra stilistica scelta dalla cantina posta a ridosso del confine della denominazione con Buonconvento è incentrata sulla levità e la snellezza dei vini, maturati in legno grande e in tonneau. Il Brunello di Montalcino A.D. 1441 2020, che deve il suo nome all'anno di fondazione del castello, si mostra di colore rubino brillante, leggermente scarico. Al naso si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi, alle erbe officinali e ai fiori, con tocchi leggermente affumicati. In bocca il sorso è sottile, sapido e dominato da una ficcante acidità, che lo dinamizza nel suo sviluppo articolato da tannini ben calibrati, terminando in un finale lungo e piacevolmente agrumato.

(fp)

PONZI VINEYARDS

Ava Oregon Laurelwood Chardonnay

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: Ponzi Vineyards

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Luisa Ponzi, Max Bruening

Lo Chardonnay Laurelwood 2021 possiede intensi aromi di frutta gialla, fiori di zagara e acacia, cedro e pietra focaia. In bocca il sorso è polposo ed avvolgente, dallo sviluppo fragrante e saporito e dal finale persistente dai toni ancora agrumati. L'azienda Ponzi è nata dall'intraprendenza di Dick e Nancy Ponzi, che si trasferirono nella valle di Willamette nelle Chehalem Mountains alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, con l'obiettivo di creare una loro fattoria. Pionieri del vino in questo angolo d'America, contribuirono a far crescere la zona, formando anche tanti giovani viticoltori che oggi hanno costruito il loro percorso enoico, ponendo i presupposti per l'istituzione dell'Ava (American Viticultural Area, qualcosa di simile alle nostre denominazioni) Laurelwood, e introducendo - ancora una volta pionieristicamente - il Pinot Nero a queste latitudini, oggi emblema di questa importante regione del vino statunitense. Siamo nell'Oregon, sulla costa occidentale degli Stati Uniti d'America, fra lo Stato della California e quello di Washington. E Ponzi, a tutti gli effetti, è tra le aziende simbolo della zona. Nel 2021 la cantina è stata acquisita dal Gruppo Bollinger, che ha lasciato Luisa Ponzi (figlia dei fondatori e di formazione enologica borgognona) a dirigerla. Soltanto due le varietà coltivate nei vigneti aziendali - Pinot Nero e Chardonnay - che originano vini di diversa declinazione.

(are)

SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Azienda Agricola Poggio San Polo

Proprietà: Marilisa Allegrini, Carlotta e

Caterina Mastella Allegrini

Enologo: Riccardo Fratton

Siamo in località Podernovi, verso la fine del crinale della collina che guarda da un lato verso le morbide curve della Val d'Orcia e dall'altro verso i boschi che attorniamo Sant'Antimo: di fronte l'Amiata, con la sua magnetività climatica. Il versante è quello sud-orientale di Montalcino e qui sorge San Polo, acquisita da Marilisa Allegrini nel 2007, oggi parte della sua azienda che - unite a Poggio al Tesoro in Bolgheri e Villa della Torre in Valpolicella - dirige insieme alle figlie Carlotta e Caterina. San Polo conta su di una cantina moderna ipogea e su di 16 ettari a vigneto sopra i 400 metri di altezza, suddivisi in 8 appezzamenti razionalizzati a partire dal 2015 e tutti a conduzione biologica dal 2017. La produzione media annua è di circa 250.000 bottiglie, fra cui il Brunello annata, che è composto dalle uve di Vignavecchia (da cui si produce anche il cru aziendale più pregiato), Podernovi (che compone anche l'ultimo cru nato), Vigna del Masso (da poi proviene anche l'unica etichetta interamente vinificata in anfora a grappolo intero) e Mezzopane. Fermenta in cemento e matura in botti grandi di rovere per 30 mesi, per poi affinare almeno 6 mesi in bottiglia. La versione 2020 profuma molto dolcemente di fragole e lamponi in confettura, con tocchi di menta e di vaniglia; in bocca ha buona aderenza che trattiene il sorso aranciato al palato, rilasciandolo in chiusura su note floreali e balsamiche.

(ns)

LE MANZANE

Docg Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Extra Brut Springo Blue

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 21.450

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: Società Agricola Le Manzane

Proprietà: Ernesto, Marco e Anna Balbinot,

Silvana Ceschin

Enologo: M. Mestriner, D. Ianotto

Il Conegliano Prosecco Rive di Formeniga Springo Blue 2023 sosta sui suoi lieviti per 3 mesi e si presenta di un giallo paglierino appena scarico e perlage sottile. Al naso ci sono rimandi alla mela, al fiore di glicine, alla salvia, al cedro e alla pietra pomice. In bocca il sorso è leggero e continuo, dallo sviluppo saporito e dal finale agrumato. Nel 1958 Osvaldo Balbinot avvia una piccola attività commerciale nel settore vitivinicolo, aiutato dalla moglie Elsa e, successivamente, anche dal figlio Ernesto. È l'inizio di un percorso che ha impegnato tre generazioni, con Ernesto, assieme alla moglie Silvana e ai figli Marco e Anna, che hanno costruito l'azienda come oggi appare. La Cantina de Le Manzane, che prende il nome dalla zona in cui sorge, chiamata "Manzana", conta su 75 ettari complessivi, con la parte dedicata al vigneto che vede protagoniste le varietà Glera e Verdiso. Due le linee di etichette prodotte dall'azienda di S. Pietro di Feletto: "Le Manzane" e "Balbinot". La prima raccoglie il Prosecco Superiore di Cartizze Springo Gold, lo Springo Blue Rive di Formeniga, lo Springo Bronze Rive di Manzana, lo Springo Green Sui Lieviti, il 20.10 Brut, il 20.10 Extra Dry (linea dedicata all'anno di fondazione della Docg) e i Prosecco Superiore Brut ed Extra Dry. La seconda comprende il Prosecco Exclusive Extra Dry e Brut, il Prosecco Rosé, e le Cuvée Primastilla Extra Dry e Brut.

(fp)