

NOVITÀ da STAPPARE

FRIULI

Terre Magre valorizza le Grave di Piera 1899

Piera Martellozzo anni fa venne scelta dal padre per seguire la piccola azienda vitivinicola di famiglia, situata in provincia di Padova. In due decenni, Piera ha trasferito la sede in Friuli, a San Quirico, in provincia di Pordenone, raccolto il sapere di oltre tre generazioni e lo ha trasformato in una nuova avventura, seguendo il richiamo del Friuli Grave e compiendolo nelle sue Terre Magre. Da qui propone etichette come il Refosco dal Peduncolo rosso Doc Friuli Terre Magre e il Merlot Doc Friuli Terre Magre entrambe dell'annata 2020. Uva autoctona friulana dal ricco patrimonio fenolico, che conferisce un ventaglio di profumi fruttati, il refosco è una varietà resistente che predilige i terreni sabbiosi. L'annata 2020 porta con sé un 15% della vendemmia precedente che le conferisce una maggiore pienezza. Di un rosso rubino vivace con riflessi violacei, il Refosco Terre Magre si apre con le note tipiche di lampone e mirtillo che si susseguono a sfumature erbacee di felce e muschio, integrate a note speziate. Di buona acidità e struttura, grazie alla morbidezza dei suoi tannini risulta vellutato e armonico, con sentori di marmellata e cuoio nel finale di lunga persistenza. Il Merlot Terre Magre ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, impatto olfattivo ampio e complesso di frutti di bosco, ciliegie e prugne. Denso in bocca, ricco in volume e morbidezza, grazie alla sua parte di appassimento e alla piena maturità del grappolo, ha un finale persistente di note di confettura, prugne appassite e ciliegia. Infine, un bianco, lo Chardonnay Doc Friuli Terre Magre ha colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate, al naso svela note fruttate di mela, pera e soprattutto ananas. Con la maturazione si percepiscono sentori di frutta secca come noce e nocciola su un fondo di note di miele.



DOM PÉRIGNON

Rosé Vintage 2008 Lady Gaga Limited Edition

È un dialogo creativo continuo quello tra Dom Pérignon e Lady Gaga, che oggi danno vita a una nuova creazione, frutto del loro comune desiderio di rivelare l'armonia che prende forma nelle tensioni, in equilibrio tra polarità e dualità. Per Dom Pérignon c'è sempre un'interazione tra il suo ideale estetico senza tempo e la personalità della singola annata, un dialogo tra freschezza e maturità. Per Lady Gaga c'è la volontà di accostare codici culturali diversi, il paradosso tra popolare e avanguardia. Una Limited Edition che gioca su una tensione creativa per Dom Pérignon Rosé Vintage 2008, cogliendo lo splendore rosso del Pinot Noir nella sua radiosità e catturandone l'energia in un assemblaggio audace e deciso. Il bouquet si apre su aromi di lampone e fragolina selvatica, note cipriate di iris e violetta si fondono con gli aromi fruttati. Lasciandolo respirare, il vino rivela sfumature più verdi, che evocano il ligustro, l'angelica e le foglie di canfora. Al palato le prime sensazioni sono tattili, carnose, setose e a poco a poco diventano più decise. La trama acida, firma di questa annata, si insinua nella struttura del Pinot Noir; il finale, con sentori di peonia e pepe bianco, è deciso e persistente.



PIEMONTE

Il Vino Chinato di Antica Torino

Antica Torino, specializzata nella produzione di vini aromatizzati, liquori e distillati tradizionali del Piemonte, a fianco di tre Vermouth di Torino (Rosso, Bianco e Dry) e dell'Amaro della Sacra, punta sull'uva nebbiolo per realizzare il primo vino chinato. Prodotto con il Langhe Nebbiolo Dop 2018, zucchero, alcool, sostanze aromatizzanti (infusione di erbe e spezie), profuma di rosa, noce moscata ed erbe aromatiche, è avvolgente e leggermente amaricante. Il vino chinato, divenuto celebre grazie alla diffusione nel secolo scorso del Barolo Chinato, è realizzato partendo da vino Barolo Docg (da uve nebbiolo) a cui vengono aggiunti zucchero e alcol, sotto forma di un infuso, a freddo, spezie ed erbe officinali come la china. Ed è proprio la china, pianta che nasce in Perù, il cui principio attivo è presente nella corteccia (il chinino), su cui si è basato il successo di questo vino, date le sue straordinarie proprietà anti febbrili. I vini chinati si diffusero come digestivi e curativi a partire dalla fine del 1800. Il Vino Chinato di Antica Torino, distribuito da Sagna, è perfetto a fine pasto con dolci a base di cioccolato e amaretti.



ISOLA DEL GIGLIO

Scoglio Nero, ansonica dai profumi mediterranei

Tenuta Isola nel Giglio conta poco più di un ettaro di vigna in cui nasce l'ansonica dell'etichetta Scoglio Nero, un bianco in cui è racchiusa la storia, la tradizione e l'intenso e variegato paesaggio isolano da cui ha origine. Dal colore giallo dorato brillante con lievi riflessi ambrati, questo vino esprime tutto il carattere della macchia mediterranea, con note che rimandano all'elicriso, alla camomilla e ai canditi, arricchite da una leggera ed elegante nota legnosa. Nato dal desiderio di valorizzare gli affascinanti luoghi del vino del Giglio, l'ambizioso progetto di Tenuta Isola nel Giglio porta la firma di Philippe Austruy, imprenditore francese che nel 2019, con l'aiuto dell'agronomo e direttore Alessandro Fonseca, individua e acquista un piccolo vigneto e qui fonda la cantina vinicola. Il nome Scoglio Nero è un toponimo che rende omaggio alla conformazione rocciosa del territorio: il vitigno ansonica trova qui un adattamento qualitativo unico, contraddistinto da una vigoria importante e da una spiccata resistenza alla siccità. "L'obiettivo enologico è stato ricercare la massima espressione qualitativa di questo particolare vitigno, analizzando ogni aspetto della coltivazione e della vinificazione per riprodurre in chiave moderna un vino antico", spiega Alessandro Fonseca.



DISTILLATI

Eugin Vodka, morbida e di gran carattere



Eugin Distilleria Indipendente presenta Eugin Vodka. È la nona referenza della gamma: arriva infatti dopo i due gin continuativi (il N°7 e il N°9), i quattro stagionali, lo Sloe Gin e il navy strenght Foresta. "La decisione di ampliare la produzione con il primo prodotto diverso dal gin - spiega Eugenio Belli, master distiller di Eugin - deriva dal desiderio di valorizzare la base del nostro lavoro, e che di conseguenza viene coperto da tutte le altre botaniche: l'alcool neutro da grano tenero". Il risultato è una vodka di grande qualità che abbandona la neutralità di gusto e presenta un proprio carattere. Al naso emerge un sentore erbaceo e di crosta di pane; in bocca è morbida, con lievi sentori di nocciole e tostato, con la nota dolce del grano a chiudere insieme a un sorprendente accenno di spezie. Ottima bevuta liscia ghiacciata, ma anche in miscelazione in cocktail classici.

VENETO

Brut Rosa Dodici Lune elegante e armonioso



La cantina Col Vetoraz di Valdobbiadene (Tv) produce da 15 anni il suo Brut Rosa Dodici Lune, uno spumante dalle eleganti sfumature ottenuto con il metodo Charmat lungo. Realizzato con uve pinot nero dell'Alto Adige vinificate in rosa, ha colore salmone e, nonostante una lunga maturazione sui lieviti, mantiene una fragranza aromatica ancora riconducibile al frutto, un perlage fine e persistente, una spuma cremosa e un bouquet armonioso. Al palato si presenta asciutto, armonico e di buona lunghezza e i suoi profumi richiamano la frutta di bosco e il lievito maturo. Con quattro grammi di livello zuccherino è quindi molto austero, ma, come nel pieno rispetto della filosofia di Col Vetoraz, mantiene un grande indice di rotondità. Si presenta quindi morbido e persistente.

PIEMONTE

La Tota, espressione della Barbera d'Asti Docg

Colore rosso rubino intenso con venature purpuree, profumo intenso con note di ciliegia, prugna matura e leggera vaniglia da rovere. Al palato è pieno, denso, morbido, con un bell'equilibrio tra le note di spezie, la vaniglia del legno e la frutta rossa. È La Tota Barbera d'Asti Docg, emblema della filosofia produttiva di Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri (At) che nasce da uve barbera provenienti da vigneti differenti per età, esposizione, terreno e clone, e rappresenta una delle migliori interpretazioni del vitigno icona delle Terre Alfieri. Le uve da cui ha origine La Tota sono raccolte e vinificate separatamente e solo dopo la fermentazione malolattica si provvede all'assemblaggio finale. Spiega l'enologo Mario Olivero: "È una Barbera frutto di una selezione e assemblaggio di vigneti differenti, seguiti da un affinamento in botti, barrique e tonneau allo scopo di valorizzare e fissare il potenziale qualitativo dell'uva che lo ha prodotto, conferendo al vino la caratteristica di poter essere consumato nei suoi primi anni e, al tempo stesso, affinato per altri 6-8 anni". L'etichetta deve il suo nome a uno dei componenti più noti della famiglia Alfieri di Sostegno: Adele Alfieri di Sostegno, conosciuta con il soprannome "la Tota", che in dialetto piemontese significa "donna non sposata".

