

IL CORRIERE DELLE DONNE DEL VINO

NEWS



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**EDONNE
DEL VINO**



D wine

Dalle cantine al femminile
le proposte di punta
delle nostre socie

"BRIC AMEL" LANGHE NEBBIOLO DOC 2017

AZIENDA MARCHESI DI BAROLO / www.marchesibarolo.com
ANNA E VALENTINA ABBONA

Langhe e Roero presentano una straordinaria varietà di suoli e il nebbiolo è un vitigno molto eclettico che trae dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo finissimo profumi freschi, fragranti e fruttati.

Il risultato è un vino di grande armonia e gioventù, con tannini educati e un'ampia e immediata espressione del bouquet. Il colore è rosso rubino, brillante, con riflesso malva. Il profumo si apre con sentori fruttati di lampone, ribes, mentre sullo sfondo fa capolino una nota floreale di rosa. Il sapore è accattivante, con la freschezza che si unisce alla morbidezza della frutta matura.

Il tannino, appena avvertibile, netta il palato. Fondate a Barolo nel XIX secolo dai Marchesi Giulia e Tancredi, le Cantine dei Marchesi di Barolo sorgono a Barolo, nell'edificio prospiciente il Castello. Agli inizi del '900, grazie al successo dell'attività svolta nelle cantine paterne, la Cav. Felice Abbona & Figli, Pietro Abbona ed i suoi fratelli le acquisiscono e le sviluppano facendo apprezzare il Barolo. La famiglia Abbona, oggi alla sesta generazione, è, fedele interprete delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni che donano spiccate tipicità ai vini prodotti nelle Langhe e nel Roero.



Dwine

“BOTTEGA GOLD” PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

BOTTEGA S.P.A. / www.bottegaspa.com
 MONICA LISETTO

Bottega Gold, caratterizzato dall'originale bottiglia con livrea dorata, è un Prosecco Doc spumante Brut, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera, provenienti da Valdobbiadene. Zona in prossimità delle Prealpi venete con un clima perfetto per questa varietà di uve autoctone raccolte a mano; quindi in cantina delicatamente pressate. Il mosto viene mantenuto in contenitori d'acciaio a bassa temperatura per mantenere inalterata la freschezza. La fermentazione in autoclave per quasi 40 giorni a temperatura controllata di 14-15° C con aggiunta di lieviti selezionati (metodo Charmat). Bottega Gold si caratterizza per gli eccezionali profumi fruttati di mela, pera e frutta esotica e per il sapore fresco con retrogusto asciutto e fruttato. Perfetto come aperitivo si presta alla preparazione di cocktail (Bellini, Rossini). È inoltre uno spumante da tutto pasto. Bottega S.p.A. è cantina e distilleria con un team affiatato di enologi esperti. La realtà produttiva Bottega, oltre alla sede principale di Bibano (TV) conta le cantine di Valgatarà (Valpolicella) e Montalcino, dove si producono l'Amarone, il Brunello e gli altri grandi rossi del Veneto e della Toscana.



ALBUGNANO DOC

TENUTA TAMBURNIN / www.tamburnin.it
 VALERIA GAIDANO

L'Albugnano è una piccola doc che porta il nome di un paese del Monferrato astigiano a 549 metri sul livello del mare, dove da tempi antichi si coltiva e si vinifica il nebbiolo. Lo coltivavano già nel Medioevo i canonici dell'Abbazia di Santa Maria di Vezzolano. L'Albugnano è prodotto con 100% Nebbiolo. I primi vigneti di Tenuta Tamburnin, cantina vitivinicola di Castelnuovo Don Bosco (Asti), vennero impiantati 10 anni fa. Nella prima annata, il 2014, sono state prodotte poche bottiglie: solo 2300, ma si è aggiudicato la Silver medal (90 punti) di Decanter. L'etichetta riproduce l'incantevole viale di acacie che porta alla Tenuta, una storica villa del 1700. La famiglia Gaidano è l'anima di Tenuta Tamburnin: papà Piergiorgio conduce le vigne con pratiche biologiche, mentre Valeria e Claudia gestiscono il marketing e l'accoglienza in cantina e del wine resort. La cantina è anche una location per matrimoni: ogni anno, molti sposi scelgono di dirsi sì tra le vigne di questo angolo di Monferrato. Info e contatti: +39 011 9876225, v.gaidano@tamburnin.it



“MAGO” SPUMANTE BRUT ROSÉ

MASSIMAGO / www.massimago.com
 CAMILLA ROSSI CHAUVENET

“Da sempre il mio sogno è leggere ed interpretare l'eleganza della Corvina da ogni punto di vista.

L'essenza di questo vino rappresenta la delicatezza e la raffinatezza con cui le varietà autoctone della Valpolicella possono esprimersi. Il profumo e la freschezza hanno definito un'identità chiara fin da subito, nel primo esperimento del 2012 che ci ha conquistato”. Camilla Rossi Chauvenet. Il naso si apre con profumi floreali di rosa che evolvono in un fresco gelsomino, le note fruttate di lampone si amalgamano ad un finale minerale e agrumato. In bocca si presenta morbido con un perlage fine. Il finale è persistente, minerale e sapido. Massimago è una giovane cantina della Valpolicella a conduzione femminile che ha origini dal 1883 è guidata da Camilla Rossi Chauvenet. I vini di Massimago valorizzano al meglio le caratteristiche della Valpolicella, moderne e impeccabili interpretazioni di Valpolicella e Amarone a cui si aggiungono nuove interessanti innovazioni, come lo spumante rosé “Magò”. Un vero e proprio unicum destinato a fare scuola.



“UMORE NERO” PINOT NERO OLTREPO' PAVESE DOC

CASTELLO DI LUZZANO / www.castelloluzzano.com
 GIOVANNA FUGAZZA

Pinot nero 100%. Il clone è unico e di provenienza della Borgogna. L'esposizione del vigneto è ad ovest su terreno marnoso/calcareo. È un Pinot Nero fuori dagli schemi classici dal colore rosso rubino brillante, dallo spirito giovane e un po' irriverente come il suo nome. Non ha passaggio in legno o note di invecchiamento, ma è delicato al palato e profuma intensamente di rosa. Per rappresentare “Umore Nero” è stata volutamente usata una grafica fumettistica, come fosse un'idea che si ha in testa. Il nome e l'etichetta rispecchiano perfettamente il vino proposto. Il sostantivo “umore” ha tanti significati: è il succo che stilla dall'acino, ma anche uno stato d'animo. Si consiglia di servirlo a 18°. Accompagna con grande eleganza tutto il pasto.

Il Castello di Luzzano ha una duplice anima, un po' lombarda e un po' emiliana. La proprietà ha un'estensione di 110 ha di cui 75 vitati, parte con la Doc Oltrepò Pavese e parte con la Doc colli Piacentini. I vigneti hanno un'altitudine che varia tra i 180 e i 270 mt. Disposti a 360° attorno ai due centri Aziendali. La zona gode di un clima mite e ventilato.



“L'UNA” VERMENTINO IGT TOSCANA 2016

POGGIO LA LUNA / www.poggiolaluna.it
 ELISABETTA TOMMASONI

La Fattoria Biologica Poggio la Luna si trova tra Scansano e Saturnia (GR) nel cuore della Maremma Toscana in un territorio ancora un po' “selvaggio” dove le viti convivono felicemente con le api e dove non si fa uso di pesticidi. Da noi solo i grappoli migliori diventano vino, l'obiettivo è quello di portare nel bicchiere solo ciò che le piante hanno trovato nelle profondità del terreno, attraverso le foglie nell'aria pulita, nella pioggia e nel calore del sole. Le uve di questo vino, dopo la raccolta, vengono conservate con ghiaccio secco e la pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte. La maturazione avviene in acciaio per sei mesi con le fecce fini. Di colore giallo paglierino, il bouquet si caratterizza per le note floreali fruttate, all'assaggio fresco e sapido è dotato di carattere con intense note fruttate, mela verde, mandorle e ginestra. Dotato di buona struttura L'UNA Vermentino è decisamente invitante e mai banale.

Viticultura secondo Natura. La nostra azienda privilegia l'armonia più che l'efficienza, l'amore più che la chimica, la tutela del territorio prima del profitto. Non solo perché sarà utile al pianeta, ma perché appagherà il palato.



“GELSAIA PIAVE MALANOTTE DOCG

AZ. AGR. GIORGIO CECCHETTO / www.rabosopiave.com
 CRISTINA GARETTO

Oggi l'azienda interpreta questa varietà in quattro versioni, tra queste il Gelsaia ne è la più identificativa. Questo Raboso del Piave, pensato nel 1994 come Riserva di una grande annata, in seguito, anche con l'appassimento di parte delle uve, ha rimesso in discussione l'interpretazione del tradizionale vino rosso trevigiano dal forte carattere, diventando il precursore della nuova DOCG Piave Malanotte ottenendo numerosi consensi tra gli appassionati. La storia dell'Az. Agr. Giorgio Cecchetto si intreccia saldamente con quella della sua terra e del suo vitigno più importante, il Raboso del Piave, un vitigno difficile da domare ma capace di colpire con il suo carattere ruvido, spavaldo, a tratti scontroso. Pertanto la produzione e la maggior parte degli sforzi aziendali sono tesi alla valorizzazione di questo vino, il figlio prediletto. In questa cantina si possono assaggiare diverse prove, interpretazioni, versioni, esperimenti, discutere di legni, affinamenti, vendemmie, strategie di vinificazione, appassimenti riguardanti questo vitigno della provincia trevigiana incline, per tradizione, alla spigolosità e qui interpretato con uno stile più moderno.



FALANGHINA DEL SANNIO DOC 2016

ROSSOVERMIGLIO / www.rossovermiglio.com
 MARIATERESA DE GENNARO

La Falanghina del Sannio rappresenta con i suoi 1000 ha, la regina indiscussa dei vini bianchi della Campania. Ha un sapore fresco, asciutto e morbido con una buona acidità che la caratterizzano e la rendono un vino da tutto pasto di facile abbinamento con la cucina mediterranea in generale. La Falanghina esibisce un ricco bouquet di profumi intensi e persistenti caratterizzati da delicate note floreali con sentori di ginestre. Seguito da note fruttate di banana, mela verde, pera e in alcuni casi a poco a poco si dissolve in uno sfondo floreale agrumato. Buona persistenza a volte con ricordi amari ma piacevoli di melograno. La Falanghina del Sannio Doc 2016 Rossovermiglio ha ottenuto il trofeo Falanghina al contest internazionale IWC. Rossovermiglio è situata nel Sannio beneventano nel comune di Paduli, una zona segnata da un'antica tradizione viticola. Il territorio negli anni '80 ha sacrificato le tradizionali coltivazioni a favore di produzioni agricole quali il tabacco. Consapevoli della particolare vocazione del territorio Mariateresa e Piero hanno proseguito nella coltivazione della vite con varietà autoctone quali Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico vinificate in purezza.

