

ALTO ADIGE

Aristos Kerner 2019, con la supervisione di Cotarella

La Valle Isarco è forse la zona vitivinicola meno conosciuta dell'Alto Adige ma con grandi potenzialità. È per questo che l'enologo Riccardo Cotarella, consulente di molte aziende e presidente di Assoenologi, ha accettato la sfida lanciata dalla Cantina Valle Isarco di Klausen (Bz), che gli ha chiesto di supervisionare i vini a partire dalla vendemmia in corso, all'alba dell'anniversario dei 60 anni che la realtà cooperativa compirà nel 2021. Una collaborazione che ha visto già i primi risultati per le Selezioni Aristos e per due varietà, il sylvaner, che è il vitigno più storico, e il kerner, di grandissimo carattere, che si presta a molte interpretazioni. Alto Adige Valle Isarco Doc Aristos Kerner 2019 nasce a un'altitudine di 750-980 metri su terreni alluvionali contenenti quarzofillite, ricchi di scheletro e poco profondi. È ottenuto tramite pigiatura delicata dopo un breve tempo a contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox, 7 mesi di maturazione sulle fecce nobili. Ha colore verdognolo-giallo paglierino, profumo fruttato, aromatico, grande carattere ed eleganza, sentori di pesca, sapore secco, struttura piena, speziata, con note di noce moscata. Può mantenere le proprie caratteristiche organolettiche per almeno 6-8 anni.



LIGURIA

Labianca, da Lunae un bianco sapido e floreale



Nasce da uve vermentino e malvasia Labianca Liguria di Levante Igt bianco, la nuova etichetta di Lunae, la cantina spezzina nata nel 1966 dalla passione di Paolo e Lucio Bosoni. Le uve provengono da vigneti coltivati nelle terre chiare e sabbiose della piana di Luni strette fra il mar Ligure e le Alpi Apuane. Dopo la raccolta a mano in cassette che si svolge a inizio settembre, il processo di vinificazione prevede la fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e l'affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio per circa quattro mesi. Questo territorio e il suo microclima regalano un Vermentino fresco, delicato, ricco di note sapide e profumi estivi. Il vermentino (80%) unito a una piccola percentuale di malvasia (20%) dona in bocca una particolare morbidezza con sfumature di fiori, frutti maturi e brezza marina. Un vino sapido e fresco, adatto a una cucina di mare.

DISTILLATI

Il restyling del Bitter Super Taurus di Poli



Quel giorno del 1948, quando il Super Taurus arrivò in distilleria, venne tutto il paese a vederlo. Non si era mai visto a Schiavon un camion così. I bambini salirono a turno, curiosi e spaventati. I grandi brindarono con quel Bitter speciale, robusto e potente come il Super Taurus, alla rinascita economica dell'Italia". A distanza di 72 anni Poli Distillerie esce con un restyling di questo Bitter dall'intenso aroma amaricante, preparato con infusione naturale di scorze di agrumi e spezie, tra cui rabarbaro e radici di genziana, dal profumo fresco di fiori di sambuco e ingentilito con petali di rosa. Il nuovo Bitter Super Taurus va ad ampliare la linea di prodotti da miscelazione della famiglia Poli come il Gin Marconi 46, l'aperitivo veneto Airone Rosso e i due vermouth Gran Bassano. Il tappo a scatto in ceramica, che contraddistingue i prodotti della distilleria, identifica anche il Super Taurus.

PIEMONTE

Fenice 2020, il Vermouth che salva il vino

The Spiritual Machine, giovane azienda piemontese che realizza su commissione linee personalizzate di Gin, Vermouth, Bitter, Amari e New Spirit, ha prodotto una bottiglia speciale. È un Vermouth artigianale ottenuto utilizzando i vini in giacenza nelle cantine. L'iniziativa, nata con il nome di Punto a Capo, ha dato vita a una bottiglia il cui naming e packaging sono stati scelti dalla comunità di The Spiritual Machine (oltre 3 mila professionisti del settore horeca); il risultato finale è il Vermouth Fenice 2020, con un'etichetta disegnata dall'artista Paolo Armitano, e un blend dato dall'unione di 20 prodotti provenienti da altrettante cantine, una per regione d'Italia. È un Vermouth di Torino Superiore di impostazione classica, molto equilibrato nella struttura e bilanciato nel rapporto alcol-zucchero. Di stampo medicinale, emergono le note tipiche di un vermouth di tradizione officinale, genziana, cannella, mirra, incenso e fiori bianchi. Molto verticale e vivido, le note balsamiche lasciano il posto alla scorza di arancia, alla violetta e ai chiodi di garofano che vanno a chiudere il profilo aromatico. Beverino e delicato, lungo all'assaggio, in bocca emergono arancia amara, corteccia di china e chiodi di garofano.

