

ITALIA INSOLITA IN BIANCO

ovvero

LA CENA – FESTA DELL’ESTATE 2023

Le Regioni vinicole interessate:

- LAZIO;
- TOSCANA con 5 vini;
- CAMPANIA con 2 vini;
- PIEMONTE con 3 vini;
- LOMBARDIA;
- VENETO.

In tutto ben 13 vini.

Queste le schede e gli aneddoti che ne fanno vini da ricordare!

1. **Est Est Est 2022 Cantina di Montefiascone. Trebbiano Toscano (Procanico) 65%, Malvasia bianca lunga 20%, Rossetto (trebbiano giallo) 15%.**

Vinificato in inox. Da bere nell’annata di vendemmia. Il racconto parte nel 1111, quando Enrico V di Germania si dirigeva a Roma per essere incoronato Imperatore del Sacro Romano Impero. Al suo seguito, ecco arrivare anche **Johannes Defuk**, vescovo e grande amatore di vino. Il prelado aveva ordinato al servo **Martino** di precederlo lungo il cammino, di individuare le taverne con il miglior vino e segnare con la **scritta “Est” (ovvero “C’è”, riferendosi al vino buono)**. E così fece. Arrivato a Montefiascone trovò un prodotto eccellente: il vino era talmente buono da ottenere la valutazione massima. Egli infatti, **ripeté tre volte il segnale stabilito e accanto alla prima osteria, scrisse a grandi lettere “Est! Est!! Est!!!” con sei punti esclamativi**. Il cardinale ne condivise l’opinione, amò così tanto la bevanda da restare nella cittadina per tre giorni. Lungo la via di ritorno volle assaggiarla nuovamente: questa volta però, esagerò! Secondo la narrazione infatti, pare che Defuk **sia morto**

proprio per aver bevuto quantità esagerate del vino. Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Venne seppellito proprio in questo borgo. Oggi è ancora possibile far visita alla sua tomba. Si trova nella Chiesa di San Flaviano riconoscibile dall'imponente facciata a tre archi gotici; sulla pietra della sua lapide è incisa la seguente iscrizione (probabilmente voluta dal fedele servo Martino): **Est! Est!! Est!!! pr[opter] nim[ium] est hic jo[annes] de Fuk do[minus] meus mortuus est. ovvero "Est! Est!! Est!!! Il mio signore Iohannes Defuk è morto per aver esagerato"**. Si dice, si mormora che, oltre il vino fossero state le numerose donzelle del paese a causarne la morte. Martino si accasò!

Colore deciso, brillante con riflessi dorati a causa della macerazione sulle bucce. Molto fruttato (banana e pera), morbido, buona acidità, gradevole. Non da ubriacarsi come fece il Vescovo!

2. Coda di Volpe 2020 Cavalier Pepe Coda di Volpe 100%

Dalla vinificazione del vitigno Coda di Volpe nasce il Bianco di Bellona, dedicato alla bellissima dea della guerra della mitologia romana, tanto feroce in battaglia, quanto dolce e voluttuosa nel suo riposo. La leggenda narra che amava festeggiare i suoi trionfi insieme alle truppe, inaffiando le sue libagioni con tanto vino inebriante e sognatore. Vino versatile e morbido. Zona di Produzione: Vigneti di proprietà nella zona collinare delle località: Carazita, Piesco e Pesano in Luogosano e Brussineta in S. Angelo all'Esca. Altitudine: 300-490 m s.l.m. Tipologia del Terreno: Argilloso-sabbioso con abbondanti elementi vulcanici. Vinificazione: **Le uve raccolte a inizio ottobre sono selezionate in vigna e in cantina dove vengono pressate intere. Il mosto fiore viene illimpidito a freddo e poi fatto fermentare a basse temperature. Segue un breve periodo di affinamento sulle fecce fini e poi in bottiglia. Cristallino, giallo paglierino, luminoso. Aromi floreali di zagara e biancospino, con note fruttate di pesca gialla e sentori di erbe aromatiche. Sapore: Intenso, profondo e molto persistente Longevità: 15 ANNI**

3. L'Erta di Radda 2021 L'Erta di Radda. Trebbiano e Malvasia

Vinificazione: il bianco dell'Erta di Radda è ottenuto da uve Trebbiano e Malvasia, raccolte a mano e portate in cantina nel più breve tempo possibile

per evitare ammostamenti ed ossidazioni. Le uve vengono sofficemente pressate, la fermentazione alcolica avviene in contenitori di acciaio inox, a bassa temperatura per preservare gli aromi primari delle uve e sprigionare i secondari al meglio. Affinamento: Il vino viene conservato durante il periodo invernale in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura molto bassa per favorirne la chiarifica naturale e preservarne gli aromi. **Sapido, fresco piacevolmente fruttato**

4. Langhe Arneis 2020 Pietro Rinaldi Vitigno: Arneis in purezza

Colore: giallo paglierino carico Profumo: intenso, di fiori bianchi, agrumi e camomilla Sapore: fruttato con la classica nota mandorlata nel finale, ben supportato da una bella mineralità molto gradevole. Zona di produzione: vigneto posto a Madonna di Como, Alba, esposizione a est, terreno calcareo e argilloso a marna bianca Sistema di allevamento: Guyot Resa per ettaro: 80 quintali ettaro **Vinificazione classica in bianco con diraspatura e pressatura soffice , segue la fermentazione a rigorosa temperatura controllata.** **Affinamento: il vino viene lasciato sulle fecce fini, “sour lies” per 2/3 mesi, numerosi rimontaggi a cadenza settimanale e conseguente sospensione dei lieviti naturali per una ulteriore estrazione dei profumi; segue la sfecciatura e filtraggio per la limpidezza e il giusto colore, imbottigliamento.**

5. Nibbiana 2022 Valipiatta Sangiovese, Grechetto, Trebbiano e Malvasia

Montepulciano, la “Perla del Rinascimento”, spartiacque tra Valdichiana e Val d’Orcia, è antica terra di grandi vini. La Tenuta Valdipiatta, con 22 ettari di vigneto dislocati tra i 300 e i 350 m.s.l.m. nel cuore del territorio poliziano, è tra i produttori storici del Vino Nobile. Da sempre azienda familiare, nasce negli anni ’60 e viene acquistata negli anni’80 da Giulio Caporali: è la realizzazione del suo sogno di fuggire il caos della Capitale per vivere nella serenità della campagna toscana e produrre, per la famiglia in primo luogo, olio, vino e gli altri frutti della terra. Dal 2002 è subentrata nella conduzione della Tenuta Valdipiatta Miriam che, seguendo le orme del padre, ha messo a frutto la sua formazione economica all’Università di Roma e i suoi studi enologici presso la prestigiosa scuola di Bordeaux. Unico vino bianco della

produzione aziendale, il Nibbiano prende il suo nome da uno dei ruscelli che scorrono nei pressi della cantina. Fatto per circa la metà con uve rosse che vengono immediatamente pressate e vinificate in bianco. **È un vino immediato, fresco e facile da bere ma con un carattere deciso ed autentico che lo rende unico e riconoscibile in ogni annata** Sosta di 3 mesi in acciaio di cui almeno uno su fecce fini. Affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi. Insolito, diverso.

6. Riesling Superiore Oltrepò Pavese Oliva 2021 Ca' di Frara 100% Riesling Renano

Vino bianco prodotto interamente con uve Riesling Renano, tipologia questa che trova in questa area dell'Oltrepò Pavese un microclima ideale per esaltare al meglio le proprie caratteristiche. *Il curioso nome del vino deriva dal paese in cui viene prodotto, Oliva Gessi, in provincia di Pavia e nel mezzo delle splendide colline della zona dell'Oltrepò.* **Giallo paglierino intenso e luminoso. Profumo delicatamente fruttato con nuance di pera matura e con ampio spettro floreale. Lievi nuance di idrocarburo. Molto gradevole la sua freschezza e la vena acida perfettamente equilibrata e non invasiva.** Tipo di terreno: Calcareo – gessoso Altitudine: 240 m Sistema di allevamento: Guyot Vinificazione: Macerazione a freddo per 48 ore, pressatura e successiva decantazione del mosto a freddo; fermentazione a temperatura controllata Affinamento: 2 anni in bottiglia

7. Colli Tortonesi Timorasso Piccolo Derthona 2019 La Spinetta Timorasso 100%

Minerale, intenso. Da un antico vitigno autoctono piemontese, nasce il Timorasso La Spinetta. **Un vino trutturato con sorprendente longevità. Le delicate note di idrocarburo si mescolano con sentori agrumati e floreali che ritornano all'assaggio nel retro-olfattivo. Al palato è sapido e generoso, dotato di un finale pulito e persistente.** Vigne nei comuni di Montemarzino e Montegioco Diraspatura e pressatura soffice; a seguire, fermentazione alcolica in piccoli serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. **Il vino viene lasciato a riposare sulle sue fecce nobili per circa 8 mesi, per essere poi filtrato e messo in bottiglia, dove rimane in affinamento per ulteriori 3 mesi.**

ALTITUDINE 350/400 m. s.l.m. TERRENO Marnoso calcareo, argilloso, tendente al sabbioso.

8. Colli e Mare 2019 Giardini Ripadiversilia Vermentino 90%, Malvasia 10%

Terreni di matrice sabbiosa, profondo con argille miste gialle--rosse e grigio--scure. Altitudine: 10/240 metri slm. Impianto: Guyot. **Vinificazione: dopo raccolta manuale e selezione su banco dei grappoli migliori, pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura; inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati, fermentazione ed affinamento sur lie in vasche di acciaio inox per cinque mesi. All'esame visivo è limpido, quasi cristallino, giallo paglierino. A naso è intenso e complesso, note floreali (fiori bianchi) e fruttate (pesca gialla e albicocca) con finale minerale. Al palato è morbido per finire con evidente sapidità. Equilibrato con buona struttura.**

9. Pallagrello Bianco Caiati 2019 Fattoria Alois Terre del Volturno IGT - Pallagrello Bianco

"Un vino sapido, sentori di mandorle bianche, cera d'api e note di sottobosco, moderatamente fruttato. Note di pompelmo sul lungo finale.

Monti Trebulani - Alta Campania, Audelino Posizionata su un altopiano circondato da un anfiteatro naturale di colline, non lontano dal vulcano spento di **Roccamonfina**, dal Massiccio del Matese e dal Vulcano del Vesuvio, la vigna risente delle positive ricadute climatiche: in particolare dell'elevata escursione termica e della buona ventilazione. Altitudine vigneto: 148 m s.l.m. **Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 13°/14°C per 30 gg. Affinamento: In vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia per 3 mesi**

10. Tribiana 2019 Pieve de Pitti Trebbiano 100%

"Un'uva tanto comune quanto inusuale se vinificata in purezza, e in più raccolta alla fine delle vendemmie del sangiovese". Così presentato dalla produttrice. Il Tribiana nasce da tre diversi vigneti di Chianti delle Colline pisane. *"Nell'incertezza tra estirpare le vecchie vigne per piantare ancora sangiovese o provare a riscoprire la tradizione dei bianchi delle terre di Pisa,*

abbiamo optato per la strada più difficile. Produrre un bianco inusuale in una terra che cerca la sua vocazione tra Sangiovese e Merlot". **Il risultato è un vino corposo, grasso nelle annate più calde, fruttato e talvolta balsamico, sempre avvolgente e con un finale fresco e minerale che raccoglie e racconta tutta la storia dei terreni.** La fermentazione sui lieviti in tonneaux di legno francesi di Bordeaux e di Borgogna, regala al Tribiana una nota mielata tipica, fissata dal lungo affinamento prima in vasca e poi in bottiglia. La piccola produzione di Tribiana (raramente più di 2.000 bottiglie, tutte numerate) viene imbottigliata in primavera, ma rimane in vetro in cantina almeno fino a Natale.

11. Mimesi Costa Toscana Vermentino 2021 Tenuta di Ghizzano Vermentino 100%

Questo vino bianco è ottenuto esclusivamente da uve vermentino. **Affina in anfora di terracotta Tava, un metodo che non altera le caratteristiche del vino ma, anzi, gli permette di evolvere in modo del tutto naturale.**

L'obiettivo è rispettare ed esaltare i sapori puri del frutto ed esprimere con coerenza il territorio da cui proviene. **Vermentino proveniente dalle vigne più vecchie. Dopo un contatto con i lieviti della durata di quattro mesi, il vino che se ne ottiene risulta particolarmente complesso nell'aroma e con un'impressionante interazione tra dolcezza e acidità al palato. Il vino è certificato Demeter.**

12. Gavi di Gavi Old Annèe Marchese Raggio 2015 Lomellina Cortese 100%

Giallo paglierino brillante, dai riflessi dorati alla vista. Al naso gli intensi profumi di susina gialla, mela e albicocca, si uniscono alle note floreali di ginestra e acacia, su uno sfondo minerale di pietra focaia. In bocca poggia su una dorsale marcatamente sapida, che dona dinamismo e lunghezza, fino al finale fruttato e ammandorlato. La villa "La Lomellina" fu costruita intorno al 1620 dall'influente famiglia genovese Lomellini, dalla quale prese il nome. Nel corso di quasi quattro secoli di storia soltanto tre famiglie hanno posseduto la tenuta, l'ultima delle quali è stata quella del Conte Edilio Raggio, Marchese d'Azeglio, bisnonno dell'attuale proprietaria. Uomo d'affari di grande

successo, il Conte Raggio, diede l'impulso decisivo alla produzione vinicola de La Lomellina, avviata nei primi anni del 1800, e in breve tempo il suo Gavi acquistò popolarità e apprezzamenti diventando sempre più richiesto in Italia e all'estero. La fermentazione in acciaio è seguita da un affinamento di 8 mesi nei medesimi contenitori, a contatto con le fecce nobili. Prosegue la sua lenta evoluzione in bottiglia, dimostrando una capacità di sfidare il tempo che solo i grandi bianchi possiedono.

LA STORIA DELL'ETICHETTA "sbagliata". Infatti la dicitura OLD ANNÉE, oltre che contenere una parola inglese e una francese, quest'ultima ha l'accento sbagliato. Perché tutto questo? La denominazione Gavi non permette di scrivere in etichetta definizioni in inglese e/o altra lingua. Non solo: nemmeno "vecchie vigne". Ed allora trovato l'inganno. Una parola in inglese, una in francese sbagliata e via così. Diabolico!

13. Dindarello 2022 Maculan Moscato veneto 100%

Giallo paglierino pieno, al naso esprime un profumo straordinariamente intenso caratterizzato dai sentori tipici della varietà: frutta a polpa gialla, miele e fiori secchi. Al palato è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno. Chiude con una persistenza lunga e gradevole. È da ben tre generazioni che la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve a Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago. In un luogo particolarmente favorevole alla viticoltura, grazie al clima mite e per merito della grande fertilità dei terreni, arrivano a perfetta maturazione tanto le varietà autoctone come il **tai, il friulano, il vespaiolo o il moscato**, quanto le uve internazionali Tutto ha avuto inizio a ridosso della metà del XX secolo, nel 1947 con precisione, grazie all'impegno e alla volontà di Giovanni Maculan e del figlio Fausto che, con caparbia e passione, hanno dato il via a quella che attualmente è una dinamica realtà vitivinicola. Oggi le figlie dello stesso Fausto, Angela e Maria Vittoria, affiancano con entusiasmo il padre nella direzione dell'azienda. **È da un attenta selezione di uve moscato (vespolina) proveniente dalle migliori aree del Veneto vocate per questa varietà così particolare che nasce il Dindarello. Un vino dolce frutto della vinificazione in acciaio dei grappoli lasciati appassire per circa un mese nel fruttaiolo dedicato. Il Moscato del Veneto IGT Dindarello 2015 di Maculan è un passito di straordinario fascino, tanto fresco ed armonico quanto ampio e**

**profondo, perfetto abbinamento per chiudere una bella cena quanto ideale
vino da meditazione.**

URANO CUISTI