

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*Per il Compleanno dell'Osteria*

## UNDICI ANNI, UNDICI VINI

*Venerdì 5 aprile 2024*

Ecco cosa abbiamo stappato:

- 5 dalla Toscana
- 2 dal Piemonte
- 1 dal Friuli
- 1 dall'Alto Adige
- 1 dall'Emilia
- 1 dal Lazio

### 1. Ancestrale Modena Pignoletto Francesco Bellei. Pignoletto 100%

**Alla vista si è presentato con un bel giallo paglierino velato con sfumature verdognole e spuma fitta e cremosa. Al naso ha liberato intensi e piacevoli sentori di fiori e frutti bianchi. Al palato fresco e sapido, con un sorso leggero e un gusto fruttato.** Il Pignoletto di Modena DOC "Ancestrale" Francesco Bellei scava nella tradizione, proponendo un vino rifermentato in bottiglia esclusivamente con lieviti indigeni e zuccheri naturali senza sboccatura. Le uve provengono da vigneti coltivati e di proprietà della cantina, dal suolo sabbioso alluvionale e il leggero sedimento. Quanto si trova all'interno della bottiglia è il naturale risultato della rifermentazione. Nata nel 1920 a Bomporto, in provincia di Modena, la cantina prende il nome dal suo fondatore, Francesco Bellei. Fin dai primi anni '70 Bellei è sinonimo di Spumanti Metodo Classico di **altissima qualità**, grazie alle felici intuizioni. **Nascono così vini ispirati allo Champagne e al metodo produttivo lento e tradizionale delle migliori Maison francesi.**

**2. Palistorti Bianco di Valgiano 2021. Tenuta di Valgiano. Assemblaggio di Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Sauvignon Blanc e minime percentuali di vitigni autoctoni lucchesi.**

Il Palistorti bianco viene prodotto da Tenuta di Valgiano sui pendii appenninici delle Colline Lucchesi. Moreno Petrini coltiva secondo le teorie di Steiner: la biodinamica. La vicinanza del mare e l'escursione termica fra giorno e notte permettono di creare vini sorprendenti e ricchi di complessità come questo bianco; assemblaggio di Vermentino e percentuali più ridotte di Malvasia, Trebbiano, Sauvignon Blanc e piccole uve autoctone. Per mettere insieme il Bianco di Tenuta di Valgiano si parte da una coltivazione rispettosa dell'ambiente che nega l'utilizzo di sostanze chimiche e prevede una concimazione organica e un utilizzo ridotto del rame. Questo permette al frutto di crescere spontaneamente ed esprimere tutta la potenzialità e le caratteristiche del territorio. **Le uve sono raccolte a mano e subito pressate, tranne il Vermentino che, una volta diraspato, subisce una breve macerazione di 2-3 giorni sulle bucce. Questo passaggio permette di apportare struttura e profondità al liquido. La fermentazione avviene per il 90% in acciaio seguita da un ultimo riposo in legno che ammorbidisce le spigolature, rende il liquido armonioso senza incidere. Dopo 6 mesi viene imbottigliato utilizzando una quantità minima di solforosa.** Il Palistorti Bianco di Tenuta Valgiano esprime la sua complessità e genuinità già dal **colore giallo ricco di sfumature. Il naso è risultato cangiante e impetuoso; sferzante nota agrumata e fresca e rimandi floreali che bilanciano l'olfatto. Al palato è risultato ampio e caratterizzato da una freschezza predominante, accompagnata da mineralità e una buona componente sapida.**

**3. Bolgheri Bianco Costa di Giulia 2022 Michele Satta. Vermentino 70%, Sauvignon Blanc 30%.**

Il "Costa di Giulia" è un Bolgheri Bianco che nasce da un taglio fra Sauvignon Blanc e Vermentino, pensato e realizzato da Michele Satta a partire dal 1997. ***L'apporto del Sauvignon blanc è fondamentale per il risultato organolettico finale: conferisce maggior carattere e struttura, garantendo quel sorso ampio e morbido che aveva in mente Michele sin dagli inizi della produzione.***

Si tratta insomma di un vino bianco toscano con personalità aromatica, capace di esaltarsi ancora maggiormente dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, riservando belle sorprese. Il Bolgheri Bianco “Costa di Giulia” viene realizzato unendo un 30% di Sauvignon a un 70% di Vermentino. La vendemmia si svolge tra l’inizio e la metà di settembre e i grappoli vengono portati nei locali adibiti alla vinificazione per procedere con la diraspatura. Gli acini vengono poi pressati lentamente e sofficemente, e **il mosto decanta per 2-3 giorni a una temperatura di 4-5 gradi centigradi. Dopo la sfecciatura inizia la fermentazione, che si svolge in acciaio a basse temperature per circa un mese. L’affinamento si svolge interamente in acciaio sulle fecce fini per un semestre. Il vino è poi imbottigliato senza alcuna chiarifica.** Il “Costa di Giulia” di Michele Satta ha sviluppato nel calice un tipico **colore giallo paglierino. Il naso ha proposto profumi rinfrescanti, in cui la frutta, in particolar modo gli agrumi, si sono alternati a tocchi di miele e sensazioni più erbacee. All’assaggio è risultato di medio corpo, con un sorso ampio e fasciante scorrevole con generosità garantendo una beva appagante, da cui è emersa una scia sapida.** Un’etichetta già pronta da bere adesso, ma che Michele Satta consiglia di assaggiare anche fra qualche anno, quando avrà sviluppato il massimo della personalità.

#### 4. Pinot Grigio Colli 2022 Branko. Pinot Grigio 100%

**Una parte in acciaio e una parte in legno. Colore giallo paglierino dai riflessi giovanili. Complesso ed elegante, ricorda la foglia di tabacco, le erbe officinale essiccate, la mela golden e la pera. Vellutato, equilibrato e nei ritorni ha offerto delicati sentori di vaniglia.** Pinot Grigio Branko è un vino bianco prodotto da sole uve Pinot Grigio coltivate nella zona del Collio, **dopo la raccolta le uve vengono sofficemente pressate, il mosto ottenuto fermenta in tini di acciaio, successivamente passa all'affinamento in inox tranne un 10% che sosta in tonneau per qualche mese.** Branko è una bellissima azienda agricola condotta da **Igor Erzetic** situata in una delle zone più belle del Friuli, siamo a **Cormons in provincia di Gorizia** a due passi dal confine con la **Slovenia**, qui i colli orientali del Friuli fanno da padrone alla produzione di vino. 7 ettari di superficie quasi completamente dedicati a vigneti a bacca bianca, tra cui Ribolla e Pinot Grigio. *Pinot Gris è un vitigno a bacca bianca conosciuto in Italia con il nome di Pinot Grigio ed è discendente*

*della famiglia dei Pinot. Condivide la sua impronta genetica con Pinot Nero, Pinot Bianco e molte altre varietà. Il Pinot Grigio ha un profilo aromatico più intenso e complesso rispetto al Pinot Bianco, con note di frutta matura e spezie, mentre il Pinot Bianco è più delicato e sottile, con note di frutta bianca e fiori.*

#### **5. Frascati Superiore Riserva Luna mater 2017 Fontana Candida. Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Greco, Bombino**

Il Frascati Superiore Riserva Luna Mater vuole essere, per Fontana Candida, **una ennesima riprova della qualità dei vini di Frascati**. Da vigneti selezionati con un'età media di oltre cinquant'anni, vendemmia rigorosamente manuale e cadenzata nel tempo in base al perfetto grado di maturazione di ogni vitigno. **Dopo la vinificazione, effettuata in barriques, il Luna Mater riposa nella grotta della cantina, scavata a mano nel tufo, con temperatura e umidità costanti. Giallo dorato intenso. Il naso si è aperto su aromi fruttati e floreali. Hanno spiccato frutta esotica, pesca e pera matura; molto intensi i sentori di mandorla fresca, tipici del vitigno, sentori agrumati e minerali con note delicate di biancospino. Al palato è risultato in ottimo equilibrio, offrendo un sorso fresco-sapido dotato di buona morbidezza e persistenza.** Dove la storia più antica incontra le tendenze e i gusti più moderni, qui vive **Fontana Candida**. Il nome di una cantina che è l'espressione più autentica e raffinata della tradizione vitivinicola del Lazio e di Roma, luoghi che coniugano eleganza millenaria ed energia, poesia e vitalità. Qui nascono vini famosi ed amati in tutto il mondo, primo fra tutti il Frascati. Fontana Candida è da più di sessant'anni protagonista indiscussa della diffusione e del successo del Frascati in tutto il mondo. La sua missione prioritaria è da sempre la valorizzazione di questa denominazione, vero patrimonio vinicolo del territorio romano dalle grandi potenzialità qualitative, in parte ancora da esplorare. La freschezza e la personalità dei vini di Fontana Candida, frutto di vigneti particolarmente vocati, i terreni vulcanici e competenze distintive, incarnano molto bene lo stile di vita e la ricchezza di storia e di tradizioni tipici del territorio cui appartengono, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

#### **6. Pinot Nero Riserva Sandbichyler Alto Adige 2020 H.Blin.**

Cresciuto sui soleggiati versanti orientali della Bassa Atesina, questo **Pinot Nero matura, dopo una fermentazione in acciaio, nelle tradizionali botti di legno e una piccola parte in barriques di rovere francese.** I vini Sandbichler sono il prodotto di punta della linea di qualità e sono sottoposti a severissime procedure di selezione delle uve già nel vigneto. La straordinaria pienezza, l'intensità degli aromi e la raffinata stagionatura caratterizzano questi eccellenti vini, garantendo un'eccezionale tenuta all'invecchiamento. La Cantina Girlan ha rilevato la Cantina H.LUN i cui vini però continuano a essere commercializzati con marchio proprio. Sino ai giorni nostri, nulla è mutato della filosofia aziendale che vede nella continuità e nella qualità il vero tratto distintivo della Cantina.

## **7. Rosso di Montalcino 2021 Madonna Nera. Sangiovese Grosso 100%**

**Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso ha presentato note fruttate, more lamponi prugne mature. Ricordi vegetali e terrosi a chiudere. Al gusto un vino di buon corpo.** Il podere, di 4 ettari, fu acquistato nel 2006 dalle sorelle Borgogni. Dopo un periodo di incertezza l'amicizia con Ferrini, enologo, le ha convinte ad introdursi nel magico ambiente della produzione vitivinicola. Le sorelle Borgogni, dopo aver ristrutturato in maniera conservativa il podere, hanno realizzato, con la consulenza di due bravissimi architetti del verde, un bellissimo giardino e, nel cuore dell'azienda, la cantina interrata, completamente scavata nella roccia. Un piccolo gioiellino che coniuga tradizione e innovazione, dove tutte le lavorazioni avvengono per caduta, in maniera molto naturale. A far da sfondo alle botti, un muro di pietre a vista e, come cornice, parti lucide color vinaccia in un contrasto di materiali nobili, che creano un quadro d'insieme intenso e suggestivo, così come lo è il sapore del vino che invecchia in silenzio tra queste mura. Durante il processo di vinificazione, le vinacce devono rimanere a contatto con il mosto, in modo da poter rilasciare tutti gli aromi che andranno a caratterizzare il vino. **La differenza sostanziale con il Brunello sta nel periodo di immissione al consumo: per il Rosso non prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia, per il Brunello non prima dei cinque anni successivi alla vendemmia (sei la versione Riserva).**

**8. Palistorti 2019 Colline Lucchesi Valgiano sangiovese 60%, syrah 20%, merlot 20%**

**Alla vista rosso rubino, intenso. Al naso abbiamo trovato note di frutta matura, sentori speziati ed una certa mineralità; il tutto accompagnato da un bouquet intenso e persistente. Al palato la struttura si è sviluppata con una fitta trama di tannini, maturi e morbidi, che assicurano lunghezza ed un retrogusto delizioso e gradevole.** Questo Colline Lucchesi DOC dell'azienda Tenuta di Valgiano è un prodotto intenso ed elegante. Dopo una vendemmia in cui si presta attenzione ad ogni singolo grappolo, **si avvia una fermentazione di 10/15 giorni. Il prodotto viene quindi lasciato affinare in barriques di rovere francese poco tostate per 12 mesi; in seguito viene trasferito in vasche di cemento per altri 6 mesi, in attesa dell'imbottigliamento.**

**9. Monferrato Rosso Il Bacialé 2018 Braida 60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot**

Il Monferrato Rosso Il Bacialé di Braida è **un felice assemblaggio** di uve Barbera in prevalenza, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot. È un vino **rosso complesso, avvolgente ed elegante**. Armonica unione di uve Barbera in prevalenza, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot e da questo felice matrimonio prende il suo nome: ***il Bacialé era infatti colui che combinava i matrimoni***. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente e affinano per 12 mesi in legno prima di essere assemblate. **Al naso profumi di frutta matura e spezie, con note di more** donate dal Pinot Nero. **Al palato caldo (15% dichiarato, ma...) e avvolgente, con gusti complessi e finale di prugne, pepe e cannella**. Le uve vengono vinificate separatamente con fermentazione in acciaio e malolattica in legno. **Affinamento in tini di legno e parte in carati di rovere per 12 mesi. All'assemblaggio segue un periodo in bottiglia di 4 mesi.** Cantina Braida. Bottiglie prodotte 650.000. Ettari a vite 55  
Enologo Giovanni Bologna. Se fosse un film il titolo sarebbe **“Braida e la Barbera... una storia d'amore”**. Fortunatamente non è un film e Braida è una solida realtà del panorama vitivinicolo italiano e mondiale. Giacomo Bologna nel 1961 ha preso le redini dell'azienda del padre Giuseppe, detto “Braida” e ha avuto il coraggio e la genialità di rivoluzionare il mondo del Barbera, di

pensarla in maniera completamente nuova e innovativa: da semplice vino da pasto l'ha trasformata in vino nobile e longevo, da far riposare in cantina in botti di rovere francese. L'azienda conta oggi di 55 ettari distribuiti nei comuni di Rocchetta Tanaro, Costigliole d'Asti, Castelnuovo Calcea, Trezzo Tinella e Mango. Barbera Bricco dell'Uccellone e Barbera Bricco della Bigotta in primis sono due grandi espressioni del territorio, universalmente conosciuti e apprezzati. Raffaella e Giuseppe proseguono sulla strada tracciata dal padre nella valorizzazione di questo straordinario terroir e delle sue straordinarie peculiarità, alla conquista del mondo con il Barbera, ma non solo.

#### **10. Barbera d'Asti Montebruna 2019 Braida**

*Per la Barbera d'Asti DOCG "Montebruna" di Braida ci sono voluti 35 atti notarili e 7 anni per riunire i tanti appezzamenti di Montebruna, proprietà di grande valore enologico. Quando ci sono riusciti, per la gioia le hanno dato voci e versi, coinvolgendo artisti, poeti e musicisti che hanno cantato questa Barbera e la sua terra: **"una terra che parla"**. La fermentazione avviene per due settimane in vasche d'acciaio a temperatura controllata; poi per un anno il vino matura in grandi botti di rovere. **Colore rosso rubino violaceo. Profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore al palato profondo, pieno, armonico, con un finale lungo.***

#### **11. Brunello di Montalcino 2018 Madonna Nera**

**Alla vista rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso note fruttate, more, lamponi, prugne mature. Primi sentori di confetture. Ricordi di spezie e cuoio a chiudere. Al palato di buon corpo. Lo definirei: dignitoso.** Vendemmiato manualmente, fatto fermentare per 25 giorni, viene lasciato affinare in tonneaux da 5/7 hl per un periodo di oltre 36 mesi. Riposa quindi in bottiglia e viene immesso sul mercato nei tempi previsti dal disciplinare.

**Urano Cupisti**