

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 247 - Dal 26 Febbraio al 4 Marzo 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino  
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 26 FEBBRAIO AL 4 MARZO 2023

*Baricci*

*Di Meo*

*Tenuta Scerscé*

*Carpineto*

*Canalicchio di Sopra*

*Tascante*

*Poggio Landi*

*Contratto*

*Col d'Orcia*

*San Salvatore*

*Barons De Rothschild*

*Tenuta di Biserno*

*Caparzo*

*Villa Sandi*

*Zoom: Barbero Torroneria Cioccolateria, Grissini Rubatà*

*Ristorante: Underwater - San Martino Val Passiria (BZ)*



## BARICCI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Baricci Colombaio](#)

[Montosoli Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Buffi Baricci

Enologo: Francesco e Federico Buffi

Il Brunello di Montalcino 2018 di Baricci propone un profilo olfattivo fragrante che rimanda ai piccoli frutti rossi maturi, alle erbe aromatiche e al sottobosco, con tocchi affumicati e leggere nuance di pietra focaia. In bocca, il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo contrastato e vivace nella trama tannica, con finale arioso su ritorni fruttati e affumicati. A Montalcino Baricci ha saputo dare eguale prestigio sia al suo Brunello che al suo Rosso di Montalcino, con quest'ultimo, in alcune annate, a rubare addirittura la scena al suo fratello maggiore. Baricci, 5 ettari a vigneto per 30.000 bottiglie di produzione complessiva, produce ormai con solida costanza qualitativa rossi robusti e slanciati, che arrivano dalla sottozona nord di Montalcino, rendendo il "Podere Colombaio" un punto di riferimento della denominazione. Prima Nello Baricci, insieme al genero Pietro Buffi ed oggi i figli di quest'ultimo, Federico e Francesco, hanno costruito una delle tante belle storie enoiche di Montalcino, a partire dalle squisite declinazioni di Rosso di Montalcino, fino a significative letture del Brunello. Qui, più che altrove, il puro e semplice influsso della terra, la collina di Montosoli, è decisamente protagonista dei Sangiovese aziendali, al di là delle tecniche di produzione o di quelle di affinamento (che la cantina effettua tradizionalmente in legno grande da 20 e 40 ettolitri).

(fp)

## DI MEO

Docg Fiano d'Avellino Alessandra Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

Il Fiano d'Avellino Alessandra Riserva 2013 è l'ennesimo bianco irpino che ti colpisce col trascorrere del tempo. I suoi profumi fragranti rimandano ai fiori di sambuco e a quelli di lavanda, poi ci sono anche ricordi di pesca e albicocca con tocchi di erbe officinali. In bocca, il vino è vivace e tonico, dalla sapidità continua e dal bel gioco tra la dolcezza del frutto e la spalla acida, terminando in un finale lungo e persistente. La cantina irpina guidata da Roberto e Generoso Di Meo, che ha come protagoniste nella propria gamma di etichette selezioni di Fiano e Greco da lungo invecchiamento in cantina (peraltro rigorosamente effettuato in acciaio), a dimostrazione che anche i bianchi, se ottenuti da vitigni di razza, hanno il potere di sfidare il tempo con grande slancio, conta su 30 ettari di vigneto, per una produzione di 380.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano, quasi tutti tra i migliori areali della zona e, in alcuni casi, veri e propri Cru di significativa espressività. Una gamma che rappresenta uno dei migliori esempi delle potenzialità raggiunte dall'Irpinia enoica che, soprattutto in fatto di bianchi, riveste un ruolo assai inferiore rispetto alla qualità effettiva della propria produzione. E quella della cantina Di Meo è senz'altro tra le migliori.

(are)

## TENUTA SCERSCÉ

Docg Valtellina Superiore Valgella Cristina Scarpellini Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Tenuta Scerscé](#)

Proprietà: Cristina Scarpellini

Enologo: Attilio Pagli

«La Donna Sorso ha sete di Bellezza e Garbo. Ama la sensazione di libertà che il vigneto le restituisce, le foglie rosse e viola che profumano d'uva. Ama il suono sottile del vento che canta tra le viti, rincorre l'incantesimo dell'acino tra parole e sorrisi che scivolano come vino nel bicchiere». È con una poesia e l'etichetta disegnata dall'artista leccese Valentina D'Andrea che Cristina Scarpellini fa parlare il suo Valtellina Superiore Valgella Riserva. Prima ancora che un vino, un progetto che racconta «l'inizio della mia avventura vitivinicola. Ecco perché porta il mio nome. Una Riserva in Valgella nella zona dove tutto ebbe inizio». Era il 2005 quando Cristina incontra la Valtellina. Lei aveva una laurea in Legge presa tra Milano e Parigi: «ho iniziato in modo incosciente, per passione. La passione si è poi tradotta in spirito imprenditoriale». Oggi Tenuta Scerscé sono 7,5 ettari tra i 450 e i 700 metri d'altezza sui terrazzi valtelinesi dove tutto è ancora fatto a mano. Anche il simbolo dell'azienda, una zappa bidente da vigna ("scerscé" in dialetto locale) è simbolo della viticoltura di montagna che si pratica in questa zona. La Riserva nasce in una vigna di 40 anni a 650 d'altezza nel cuore della Valgella. Sabbia e limo restituiscono un vino di grande eleganza e sapidità. Al naso spezia, frutti rossi sotto spirito, arance e caffè. Ottimo con i pizzoccheri o con una lasagna di polenta e selvaggina.

(Fiammetta Mussio)

## CARPINETO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Vinicola Carpineto](#)

Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Il Brunello di Montalcino Riserva 2017 a marchio Carpineto, ottenuto da un'annata tendenzialmente critica, esce però bene dalla prova del bicchiere, proponendo profumi contraddistinti dalla dolcezza del lampone, dai rimandi alla ciliegia matura, e da tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è pulito, denso e polposo, con tannini serrati e finale piacevolmente croccante, ancora su ritorni fruttati e speziati. La tenuta di Montalcino ("Il Forteto del Drago") è entrata nel novero delle aziende a marchio Carpineto nel 2015 e si trova in località Rogarelli. La sua superficie vitata è estesa su 11 ettari, di cui 3,5 a Brunello, ed è coltivata ad altezza elevata (in media sui 500 metri sul livello del mare), in una zona che guarda da vicino Montalcino da ovest. Il nome, Forteto del Drago, rimanda ad un'antica credenza che raccontava di un animale non ben definito ma di enormi dimensioni, aggirarsi all'interno del bosco che oggi circonda l'azienda. Scoperto che in realtà si trattava soltanto di un grande istrice, la cosa finì lì, ma la leggenda invece è arrivata ai giorni nostri. L'azienda Carpineto è stata invece fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo e vanta oggi diverse proprietà: a Dudda (Greve in Chianti), a Gaville (Alto Valdarno), a Gavorrano in Maremma e a Montepulciano, per un totale di oltre 500 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie.

(fp)