

I VINI DI WINENEWS



PFITSCHER

Doc Alto Adige Merlot Cortazo Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: [Weingut Pflitscher](#)
Proprietà: Klaus Pflitscher
Enologo: Hannes Pflitscher

Brenntal è uno di quei nomi che non lascia spazio all'interpretazione: significa letteralmente "Valle che brucia" e si trova nella zona meridionale dell'Alto Adige, sotto la strada del vino e a nord di Cortaccia. Dal caldo Brenntal vengono notoriamente i migliori Merlot e Cabernet della regione e questo Cortazo (ora ci è chiaro anche il nome) viene proprio da qui. Il ripido vigneto della famiglia Pflitscher gode del massimo calore diurno e del vento alpino notturno con buone escursioni termiche e le uve di questo "single vineyard" (Merlot al 90% con un piccolo apporto di Cabernet Sauvignon), vengono fermentate e poi maturate in legno, dove riposano per un anno. L'annata 2018 (inverno con abbondante apporto d'acqua, estate calda e secca e settembre mite) hanno trasformato l'uva di quel vigneto in un vino caldo e profondo: note di foglia di pomodoro, marasca e liquirizia ben bilanciate anticipano una bocca dolce ma anche molto fresca, centrale e via via succosa. La famiglia Pflitscher coltiva la vite da sette generazioni e al momento l'azienda è portata avanti da nonno Alfred, il figlio Klaus con la moglie Monika e i tre figli Daniel, Hannes e Marion, tutti specializzati in uno dei settori che servono oggi a portare avanti una cantina. I 20 ettari di vigna di proprietà sono distribuiti in 6 comuni altoatesini, alcuni molto ripidi, con caratteristiche geo-climatiche diverse, da cui ricavano una dozzina di etichette.

ADAMI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Cartizze

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: [Società Adami](#)
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

Che la piccola area collinare di Cartizze rappresenti il luogo d'elezione per la produzione del Prosecco è cosa arcinota, testimoniata dalla sua storicità e da vini che, senza tanti giri di parole, hanno un quid in più rispetto al resto della produzione di Valdobbiadene. Si tratta di un piccolo areale di 106 ettari complessivi coltivati a vigna, tra le frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene. Arriva da qui il Cartizze Dry di Adami, ad interpretarne magistralmente le sue qualità. Dalla spuma fitta e persistente, al naso profuma di mela, albicocca, pera e rosa. In bocca, la carbonica è dosata magistralmente e il sorso risulta goloso, fragrante e sempre saporito. Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Oggi il brand si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori di provata capacità e legati storicamente all'azienda.

CECCHI

Docg Chianti Classico Storia di Famiglia

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese e altre varietà complementari
Bottiglie prodotte: 900.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Il Chianti Classico Storia di Famiglia, prodotto in numeri certamente non confidenziali, siamo intorno al milione di bottiglie, rappresenta, anche in virtù di questo dato, un solido approdo per chi voglia provare un'interpretazione del Gallo Nero ben leggibile e di buona coerenza, in linea con il meglio della denominazione. La versione 2019, figlia di un'annata che si preannuncia ottima a queste latitudini, offre un bagaglio aromatico tendenzialmente classico con il frutto rosso in primo piano, accompagnato da tocchi di erbe aromatiche e qualche lieve speziatura. In bocca, il vino offre un sorso agile e succoso, dalla bevanda immediatamente piacevole, condotta da una fragranza acida ben espressa e da tannini saporiti e vivaci. Il marchio Cecchi è una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (dove spiccano le tenute di proprietà di Villa Cerna e Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché in Umbria, a Montefalco (Tenuta Alzatura) e in Maremma con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie quelle di territorio, l'azienda con sede a Castellina in Chianti, 385 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 8.500.000 bottiglie, ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile, che l'ha vista protagonista di un processo di affiancamento alla storica attività di imbottigliatore.

BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Grillo Timeo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)
Proprietà: famiglia Conte Marzotto Paolo
Enologo: Giuseppe Lo Iacono, Mattia Filippi

Va ad affiancare il Timeo già presente nella linea dei "Classici" di Baglio di Pianetto, il Doc Sicilia Grillo, incluso, invece nella linea dei "Monovarietali". Il nuovo vino esce con l'annata 2020 ed è maturato in acciaio sui lieviti per 3 mesi. Il composito quadro aromatico, con nota agrumata dai cenni di zagara, le sfumature di frutta tropicale e quelle di macchia mediterranea tipiche di questa varietà, sostengono una progressiva gustativa di grande sapidità e fragranza. Il nuovo Grillo, già godibile in gioventù, non manca anche di propensione all'invecchiamento. Una caratteristica già messa in evidenza dal Timeo, nato invece con l'annata 2015. Due espressioni originali della medesima varietà, dunque, ad indicare nel Grillo uno dei vitigni a bacca bianca della Sicilia più versatili e dal potenziale ancora non del tutto svelato. Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare; possiede poi vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un insieme di vigneti per una superficie complessiva di 110 ettari coltivati a biologico, che danno in media 550.000 bottiglie.