

2019

RASSEGNA STAMPA





STAMPA ESTERA

Charles Scicolone on Wine

HOME ABOUT

CAPITANO SPADARINO SPEAKS TO "MR. SOAVE" GIOVANNI PONCHIA

CONSULTING DANIELE CERNILLI, DOCTOR WINE ON PLASTIC WINE

TEACHING



← Pizza by Roberto

The Impressive Wines of Montefili →

NOVEMBER 21, 2019 - 3:15 AM

↓ Jump to Comments

White Truffles and Wine in Florence

Riccardo Gabriele of **PR Comunicare il Vino** heard I was in Florence and invited me to join him for lunch. We met at the elegant Porta Rossa Restaurant in the hotel of the same name.



When I arrived I could smell the aroma of truffles and then I saw a sign for Savini Tartufi.



Riccardo had a selection of wines that he wanted me to taste, so I let him order my lunch for me.

Recent Posts

- Another Wonderful Christmas Dinner with Tom & Diane
- Prestige Cuvées: Special Champagne for the New Year
- Champagne for the Holidays with Ed "Champagne" Mc Carthy
- Mandrarossa Winery "Back to the Future"
- Red Wine and Steak at Restaurant Il Gattopardo NYC

Categories

- 12 Wines for \$20 and under from all over (1)
- 10 Cosco Como (1)
- 1st USA Caputo Cup Pizza Championship (1)
- 50 Kalo di Ciro Salvo Pizzeria (1)
- A Vita Winery (1)
- A.L.C. Italian Grocery (2)
- Abbazia di Novacella (1)
- Abbazia di Rosazzo (2)
- Abruzzo (10)
- acciughe (1)
- Accornero Winery (1)
- Acinatico 1928 (1)
- Aglianico "Ventidue Marzo Terre di Valter (1)
- Aglianico (16)
- Ai Gondolieri (1)
- Albana (1)
- Albeisa bottle (1)
- Alberico (1)
- Alberto Longo (1)
- Aldo Conterno (3)
- Alessandro di Camporale (1)



We started with peaches in truffle oil and olive oil

What followed were 3 courses with truffles. I tasted all the wines with the different dishes.

The Wines

Società Agricola Usiglian del Vesovo is located close to the village of Palaia on the Valdera Hills and near the Tyrrhenian Coast.



Usiglian Del Vesovo Costa Toscana Bianco IGT made from 50% Chardonnay and 50% Viognier. The wine is aged for 4 months in oak barrels and for 4 months in bottle before release. This is an easy drinking wine with hints of citrus fruit, herbs and a touch of grass.



My first course was carne crudo with truffles, hand chopped veal topped with shaved white truffles.



Usiglian Del Vesovo Chianti Superiore DOCG made from 100% Sangiovese and aged for 9 months in oak barrels and 6 months in the bottle. This is a fruity red wine, easy to drink with hints of red fruit, cherry and violets.

11/2019 - <https://charlessicolone.wordpress.com/2019/11/21/white-truffles-and-wine-in-florence/>



Donne Fittipaldi Winery, Bolgheri, Tuscany

There are over 9 hectares of vines on the estate and the winery is run by 5 women, Maria Fittipaldi Menarini and her four daughters.



Donne Fittipaldi Bolgheri Rosso DOC 2016 made from 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc and 10% Petit Verdot from Vigna del Bruciato. The training system is cordon spur. Harvest begins in September and goes to the first half of October. Manual harvesting, soft destemming followed by natural fermentation with indigenous yeasts and 15 days maceration on the skins. The wine is aged for 12 months in barriques of 2nd and 3rd passage. This is a fruity wine with hints of cherry and a note of spice.



Second course was fettuccine with shaved white truffles



Donne Fittipaldi Bolgheri Rosso Superiore DOC 2013 made from 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Cabernet franc and 10% Petit Verdot. The wine is macerated for 20 days of maceration on the skins. The wine is aged in barriques, part new and part second passage. This is a complex wine with hints of red fruit and cherry with notes of spice and vanilla.



For dessert, there was tiramisu with truffles, a combination that I did not think would work but it was wonderful. We had it with the Frizzante Rosato and it was a perfect combination.



Donne Fittipaldi "5" Frizzante Ancestrale Rosato IGT Toscana NV made from 100% Malbec from Vigna del Bruciato. The training system is cordon spur and harvest takes place at the beginning of September. The grapes are picked by hand and immediately pressed. The must is then fermented at a low temperature and bottled with a slight amount of residual sugar necessary for starting the second fermentation in the bottle.

Riccardo said it is the only one of its kind, and the first example from the area of a wine that undergoes a natural second fermentation in the bottle, without being disgorged. This is a fresh and fruity semi sparkling wine with strong hints of red fruit.

Donne Fittipaldi also produces *Lady F* made from 100% Orpicchio—a very rare Tuscan grape. I did not taste it this time but have in the past and it is such a wonderful white wine that I had to mention it.

JAMES SUCKLING.COM 



USIGLIAN DEL VESCOVO
TOSCANA IL BARBIGLIONE
2014

A firm, velvety red with plum, dark-berry and chocolate aromas and flavors. Medium body. Creamy, round tannins and a flavorful finish. Drink or hold.

JAMES SUCKLING.COM 



USIGLIAN DEL VESCOVO
TOSCANA IL BARBIGLIONE
2015

This a very finely textured red with blueberries, dark cherries and lightly toasted oak. Some coffee-bean notes. Medium to full body. Flavorful finish. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



USIGLIAN DEL VESCOVO
TOSCANA MILLEEOTTANTATRE
2015

A layered, rich red with ripe tannins and berry, chocolate and vanilla aromas and flavors. Full body and a flavorful finish. Better in a year or two. Try after 2020.

JAMES SUCKLING.COM 



USIGLIAN DEL VESCOVO
CHIANTI SUPERIORE 2016

A fruity, clean Chianti with sliced-lemon and cherry aromas and flavors. Medium body. Easy finish. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM JAMES SUCKLING.COM JAMES SUCKLING.COM 

USIGLIAN DEL VESCOVO
COSTA TOSCANA IL GRULLAIO
2016

Blackberry and light cherry character to this. Medium to light body. Light tannins and an easy finish. Light blend of cabernet sauvignon and merlot. Drink now.



USIGLIAN DEL VESCOVO
TOSCANA MILLESETTANTOTTO
2017

Lots of butter and yogurt here, but pretty overtures of mangoes and papaya lie behind. Soft, fleshy and full-bodied. A fine layering of acidity chisels out some form to the oily finish. Drink now.



USIGLIAN DEL VESCOVO
TOSCANA MORA DEL ROVETO
2017

Aromas of tar and blueberries with a hint of black-olive skin. Medium to full body. Round, chewy tannins. Needs time to soften. Little lean. Better after 2020.

JAMES SUCKLING.COM JAMES SUCKLING.COM 

USIGLIAN DEL VESCOVO
COSTA TOSCANA IL
GINESTRAIO 2018

This is a very pretty white with bright citrus, guava peel and green apples. Tense, agile and fluid, it zips through steely acidity to a fruity yet mineral finish. Drink now.



USIGLIAN DEL VESCOVO VINO
SPUMANTE DI QUALITÀ IL BRUVÉ
METODO CLASSICO BRUT ROSÉ O

A nicely judged rosé sparkling wine with rose petals, rust and pink guava. Hints of shortbread. Finely tuned and precise on the palate, with a velvety seam of bubbles and tightly knit acidity. Drink now.



STAMPA
ITALIANA

«Torna la vendemmia

La Valdera si prepara alla raccolta. Il consorzio:

di GIUSEPPE PINO

LA TRADIZIONE torna di moda. Le variazioni climatiche che avevano caratterizzato le scorse primavere e che avevano spesso portato indietro i tempi della raccolta e i tempi della lavorazione delle uve sembrano essere oggi un ricordo. La vendemmia quest'anno tornerà, come era già peraltro accaduto per la prima volta nella scorsa stagione, nei suoi tempi canonici. Le uve bianche alla fine di agosto, dalla prima metà di settembre alla fine di ottobre gli uvaggi rossi.

«Ci attende una nuova bellissima annata di vino - ha sottolineato Nicola Cantoni, membro della famiglia proprietaria della Fattoria Fibbiano di Terricciola e presidente del neonato consorzio Terre di Pisa che unisce le wine factory della Valdera con quelle del Valdarno - gli elementi sono tutti positivi. Le stagioni sono state molto assolate e la pioggia è arrivata nei tempi giusti - ha spiegato Cantoni - questo significa più quantità e più qualità. Gli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che aiuta e amplifica i profumi hanno fatto registrare numeri elevati. Al momento però possia-

mo solo ipotizzare il vino dal punto di vista della struttura che sarà "corposa" - ha concluso Cantoni - dobbiamo invece aspettare per valutare il grado di raffinatezza del gusto».

La Fattoria di Fibbiano è oggi una delle fattorie più in evidenza

«sulle strade» del vino di Terricciola, 150mila bottiglie prodotte: Otto etichette, 5 rossi, 2 bianchi e uno spumante provenienti tutti da uve autoctone che mostrano le loro caratteristiche per il 90 per cento sui mercati esteri, colorando quindi solo in piccola parte i ri-

storanti e le emoteche italiane. Dieci dipendenti a tempo pieno, con la forza che praticamente raddoppia nei periodi di maggiore lavoro come quelli ai quali ci approssimiamo. Stessa situazione la ritroviamo

nella fattoria Usiglian del Vesco-

vo a Palaia. Un'azienda in cui nome riporta ai tempi della Contessa Matilde di Canossa, anno 1078, che donò la sua tenuta ai vescovi di Lucca per porre fine ad una lite. Da qui l'appellativo del vescovo che si aggiunge all'altra parte già esistente.

«IL NOSTRO obiettivo primario è quello di dare vita ad un vino biologico - ha detto Francesco Lomi direttore di produzione della fattoria che oggi fa capo a Luisa Angelini, imprenditrice della moda che annovera tra i suoi marchi Alviero Martini prima classe, le borse costruite sulle carte geografiche per intendersi - con l'intervento di trattamenti artificiali ridotti quindi al minimo. Sarà forse anche per questo motivo che le nostre colture sono facili preda per gli animali selvatici - ha aggiunto Lomi - una vera piaga alla quale le istituzioni pubbliche dovrebbero trovare rimedio».

Usiglian del Vescovo produce oggi 140mila bottiglie rivolte in quote pari al mercato estero e a quello italiano. Nove etichette, 5 rossi, un rosé, 1 spumante e 2 bianchi con uvaggi che partono dal tradizionale sangiovese agli internazionali chardonnay, viognier, sirah, cabernet sauvignon e merlot.



nei tempi giusti»

«Sarà una grande annata»



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il margine stampa è da intendersi per uso privato



BRINDISI
Terricciola si conferma terra di vini importanti. Ma sono molte ormai le aziende della provincia che hanno conquistato notorietà.

Italia a Tavola



Selezione lingue

Quotidiano di enogastronomia

Lunedì 27 Gennaio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE

TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEOOPINIONI LA SQUADRANETWORKABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER

CERCA PER CODICI

HOME VINO AZIENDE e CANTINE

64

di Renato Andreola



Usiglian, la cantina millenaria porta i suoi vini a Milano

Publicato il 16 Dicembre 2019 | 15:37

Presentate nel capoluogo lombardo le etichette della tenuta toscana, che ogni anno produce tra le 100 e le 130mila bottiglie, a maggioranza Sangiovese.

«Siamo un'azienda giovane con 1.000 anni di storia alle spalle», così Francesco Loni, direttore della millenaria azienda vinicola toscana Usiglian del Vescovo - le origini sono del 1078 - situata sulle colline della Valdera, all'interno del comune di Palaia, nel pisano. Terra di contese fra Vescovi, senza dimenticare Matilde di Canossa.



La tenuta Usiglian del Vescovo

Al Tartufotto di Milano, sono stati presentati i vini di punta della cantina che oggi produce fra le 100 e 130mila bottiglie nei vigneti sparsi in 23 ettari, sui 160 in cui si estende la tenuta storica, fra cui 15 a uliveto. Tutti piccoli appezzamenti di un ettaro. Vitigno principale il Sangiovese, in quantità minori Merlot e Cabernet Sauvignon. Produzione integrale per ettaro molto bassa, 60 quintali, raccolta tutta a mano. «Non compriamo né uva né vino, tutto nasce - ricorda il direttore - nei nostri terreni molto sabbiosi (oltre il 90%), di origine Pliocenica a poco più di mille metri di altezza che creano mineralità nel suolo, dando leggiadria ai vini».

Al Tartufotto, i bianchi e i rossi hanno accompagnato una interessante polenta al tartufo con burrata e salsiccia, e i sempre notevoli taglioni con ragù di anatra, mirtillo e funghi porcini. Abbiamo apprezzato con interesse il Bruvè, un rosato fresco, giovane e brillante prodotto da una selezione di uve Sangiovese, ottimo per gli aperitivi; sorprendente poi il Ginestraio, un bianco ottenuto da uve Chardonnay e Viognier dal carattere fruttato. Due i rossi in tavola: il Grullaio, molto accattivante e versatile, e il deciso Mora del Roveto con un bel carattere, come nella storica tradizione toscana. Gamma di vini insomma di sapidità, eleganza e freschezza, quelli di Usiglian del Vescovo che nel 2001 ha fatto il salto in avanti, all'insegna della massima qualità e della tutela del territorio

12/2019 - <https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/2019/12/16/usiglian-cantina-millenaria-porta-suoi-vini-a-milano/64432>



Home [degustati da noi vini#02](#)

[Usiglian del Vescovo: mille anni di vino sul "mare" di Pisa, da assaggiare a piedi nudi](#)

Usiglian del Vescovo: mille anni di vino sul "mare" di Pisa, da assaggiare a piedi nudi

IL SUOLO SABBIOSO DEI VIGNETI REGALA BIANCHI E ROSSI FINI ED ELEGANTI. I PUNTEGGI ALLA CANTINA TOSCANA

13 Dicembre 2019 Davide Bortone



PALAIA - Se non fosse per quella "a" di troppo in "Palaia" e per un altro paio di dettagli non trascurabili, Usiglian del Vescovo sarebbe lo stabilimento balneare perfetto. Invece è una cantina millenaria. Fra il Mar Tirreno e Firenze.

A richiamare la "plaia" il suolo sabbioso, in cui affondano le radici 25 ettari di ombrelloni mancati, che d'estate si colorano di rosso e di oro: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, ormai abituati a convivere, spalla a spalla, con migliaia di conchiglie e fossili di epoca Pliocenica.



La *boutique winery* di proprietà di Luisa Angelini, esponente della nota famiglia di imprenditori del ramo farmaceutico, nel mare invisibile di Usiglian del Vescovo crede al punto da organizzare tasting in vigna, a piedi nudi.

"È così che facciamo comprendere agli ospiti le caratteristiche dei nostri vini", chiarisce direttore di produzione Francesco Lomi. Da un terreno così povero, non possono nascere vini potenti e tannici.

Usiglian del Vescovo è il volto leggiadro e sorrione di una Toscana fine ed elegante, che non rinuncia tuttavia al carattere e alla verve pisana, ben riconoscibile nei tratti salini dei bianchi e dei rossi della gamma. Calici che trasudano storia, tradizione e rispetto del terroir delle dolci colline della Valdera.



A dominare il borgo agricolo, un castello di cui si hanno notizie sin dal 1078. Fu Matilde di Canossa a donare l'allora Curtes altomedievale al Vescovo di Lucca. Tutt'attorno, 160 ettari di terreni, oggi suddivisi tra vigna, uliveto, prati e boschi. Una zona ancora selvaggia e incontaminata, coltivata secondo i dettami biologici.

"L'obiettivo - spiega ancora Francesco Lomi - è assecondare la finezza della nostra terra, regalando vini che parlino della zona da cui provengono. Un puzzle di vigneti molto frammentato, i cui pezzi si distinguono ancora oggi grazie al nome rinvenuto su una mappa dell'anno 1083".

Rese bassissime per le uve che crescono nei piccoli "cru": attorno ai 60 quintali per ettaro. L'esposizione e il microclima aiutano la vendemmia, con piogge regolari ed escursioni termiche che rinvigoriscono gli aromi.

LA DEGUSTAZIONE



Spumante Metodo classico Brut Rosé "Il Bruvé": 85/100

Un Sangiovese spumantizzato col Metodo classico, non millesimato, che si rivela fresco, beverino, salino. Uno sparkling che ben si adatta all'aperitivo o ai momenti conviviali.

Igt Toscana Bianco 2018 "Il Ginestraio": 88/100

Chardonnay e Viognier, raccolti assieme e affinati per 4 mesi in barrique. Un bianco tendenzialmente morbido, ma dotato ancora una volta di una beva agilissima e fresca. Il Centro bocca e la chiusura salina compensano i sentori di legno e la componente glicerica, facendo risultare il vino equilibrato e asciutto.

Igt Costa Toscana Bianco 2017 "MilleEsettantotto": 92/100

Chardonnay e Viognier lavorati in barrique e tonneau, per il 70% nuovi. Il vino viene quindi affinato in giare di coccio pesto. Si tratta della prima annata di questa etichetta, presentata a Vinitaly 2019: un vino che guarda ai bianchi francesi, strizzando l'occhio a mostri sacri come il Cervaro della Sala, a un prezzo più vantaggioso.

Il legno, in evidenza sia al naso sia al palato, rivela la gioventù del nettare. Le uve, vendemmiate tre giorni dopo quelle de "Il Ginestraio", evidenziano tutta la maturità, oltre alla maggiore concentrazione degli zuccheri.

Gran bella pienezza al palato: la componente fruttata è compensata da un'ottima freschezza, rinvigorita nel finale da accenni di pepe bianco. Un bianco di assoluta gastronomicità, capace di dare grandi soddisfazioni a tavola.

Igt Costa Toscana Rosso 2016 "Il Grullaio": 90/100

Prodotto sin dal 2009, è uno dei vini simbolo di Usiglian del Vescovo, ottenuto da Merlot e Cabernet Sauvignon. Poco contatto con le bucce e vinificazione in acciaio per questo rosso tutto frutto, freschezza e mineralità, con ricordi di macchia mediterranea e accenni di spezia. Buona la persistenza.



Igt Toscana Rosso 2017 "Mora del Roveto": 87/100

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20% e Merlot 20%, affinati in barrique di secondo passaggio. Al naso incantano le note floreali di viola e di rosa, sul frutto pieno. In bocca, al netto di una temperatura di servizio non proprio ideale, il nettare si rivela un po' troppo potente sull'alcol. Il tannino è elegante e ben integrato e gioca bene con la freschezza, al sorso. Ottimo il rapporto qualità prezzo.

Igt Toscana Rosso 2015 "Il Barbiglione": 89/100

La base è costituita dal Syrah, unito a piccole "dosi" di Merlot e Cabernet Sauvignon. Ancora una volta freschezza ed alcol risultano determinanti al sorso, oltre alla spezia e a una buona componente minerale, salina. Un vino che può tranquillamente affinare ancora in cantina.

Igt Toscana Rosso 2015 "MilleEottantatre": 93/100

Petit Verdot in purezza, affinato due anni in tonneau nuovi. La migliore espressione dei rossi di casa Usiglian del Vescovo. Naso elegante e complesso, finissimo. Al palato gran pienezza, verticalità e gastronomicità, decisa anche da un tocco di radice di rabarbaro sul frutto, in chiusura.

Vin Santo del Chianti Doc 2011 Occhio di Pernice: 91/100

Vigna del 1984 per il 70% di Sangiovese, unito a un 30% di Malvasia bianca e Trebbiano. Tipico sin dal colore, ambrato. Al naso note di frutta secca, come arachidi e noci, unite ad albicocca disidratata. Buona corrispondenza al palato, in cui la vena aromatica viene sferzata da note di arancia cantina e spezia. Ottima la persistenza.

USIGLIAN DEL VESCOVO: MILLE ANNI DI



I suoli ad Usiglian del Vescovo

Palais è un comune della provincia di Pisa situato a poco più d'una decina di chilometri in linea d'aria (oltre il doppio percorrendo le tortuose strade che congiungono i due paesi), a sud-est di San Miniato. Qui, in località Usigliano ha sede l'Azienda Agricola Usiglian del Vescovo.

La tenuta aveva in origine il nome di **Usiglian di Palais** sino a che, nel **1078, Matilde di Canossa** la donò al

Vescovo di Lucca, da allora in poi prese il nome di Usiglian del Vescovo.

Tenuta prettamente agricola sino ai giorni nostri, nel 1083 vide la sua prima vendemmia.

Nel 2001 la nuova proprietà decise di valorizzare queste due date: 1078 e 1083 che sono quindi diventate il nome dei due più importanti vini aziendali.

Attualmente l'azienda agricola si sviluppa su 160 ettari, 23 dei quali vitati e 15 ad oliveto, i vitigni coltivati sono Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier dai quali si ricavano dieci vini, diversi dei quali abbiamo potuto assaggiare durante un pranzo stampa a Milano, presso il Ristorante Tartuffotto.



I vigneti sono collocati a 250 metri d'altitudine, su suoli a prevalenza sabbiosa, ricchi di fossili marini, le diverse esposizioni creano differenti microclimi con conseguente eterogeneità di maturazioni e di caratteristiche organolettiche pur all'interno della stessa tipologia di vitigno.

La coltivazione delle uve si svolge in regime biologico (attualmente si è ancora in conversione, la certificazione ufficiale sarà ottenuta a partire dal prossimo anno).

La conduzione dell'azienda è affidata a **Francesco Lomi**, responsabile della parte agronomica e della produzione, mentre **Federico Ricci** è il consulente per quanto riguarda la parte enologica.

La produzione attuale è di circa 130 mila bottiglie.

Ecco infine i nostri assaggi:



- Spumante Metodo Classico Brut Rosé "Il Bruvé"

Da uve Sangiovese, allevate su suoli a prevalenza sabbiosa, densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro, sistema d'allevamento allevamento a Cordone speronato.

Selezione delle uve tramite tappeto vibrante, breve sosta sulle bucce per ottenere il colore desiderato, fermentazione in acciaio a bassa temperatura, formazione della Cuvée anche con vini di annate precedenti.

3.000 le bottiglie prodotte.

Color buccia di cipolla ramata.

Discreta l'intensità olfattiva, si colgono fiori secchi,

fieno, erbe officinali essiccate, accenni di tabacco e leggere note d'agrumi. fresco e asciutto, con leggeri accenni tannici, sapido, succoso, agrumato, con bella vena acida e lunga persistenza.

- Igt Toscana Bianco "Il Ginestraio" 2018

Chardonnay e Viognier allevati a Cordone speronato su suoli a prevalenza sabbiosa con densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro.

Vinificazione in uvaggio, affinamento in botti da quattro ettolitri per quattro mesi, ulteriori quattro mesi di sosta in bottiglia.

10.000 le bottiglie prodotte.

Color giallo paglierino di buona intensità.

Intenso al naso, fruttato ed agrumato.

fresco, verticale, minerale, con leggere note verdi, mediamente strutturato e dalla lunga persistenza.



- Igt Toscana Bianco

"MilleEsettantotto" 2017

Per poter officiare le messe ad Usigliano, nel 1078 il Vescovo di Lucca ordinò di piantare viti nella Corte del feudo di Usigliano, da qui il nome del vino.

Chardonnay e Viognier allevati a Cordone speronato su suoli a prevalenza sabbiosa con densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro.

Le uve vengono vendemmiate nella stessa mattinata, una parte del mosto fermenta in barriques, una parte del vino affina poi in anfore di coccio pesto.

Giallo paglierino, più intenso del precedente.

Intenso al naso dove presenta note vanigliate ed accenni di legno.

Vanigliato, con legno ancora in evidenza, frutto giallo, buona la persistenza.

Un vino dallo stile borgognone.



- Igt Toscana Rosso "Il Grullaio" 2016-

Cabernet sauvignon e Merlot, sistema d'allevamento

allevamento a Cordone speronato, densità d'impianto di

5.000 ceppi/ettaro, suoli a prevalenza sabbiosa.

Fermentazione malolattica in cemento ed anfora,

l'affinamento si protrae per sei mesi negli stessi

contenitori, seguono almeno tre mesi di bottiglia.

30.000 le bottiglie prodotte annualmente.

Color rubino-violaceo di buona intensità.

Intenso al naso dove si percepisce un frutto rosso fresco.

Fresco al palato, speziato, con un bel frutto rosso ed una

lunga persistenza.

Piacevole vino, dalla facile beva.



- Igt Toscana Rosso "Mora del Roveto" 2017

Cabernet sauvignon, Merlot e Sangiovese, sistema d'allevamento allevamento a Cordone speronato, densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro, suoli a prevalenza sabbiosa.

Malolattica in cemento, parziale affinamento in barriques, seguono almeno tre mesi di sosta in bottiglia. 60.000 le bottiglie prodotte annualmente.

Color rubino-violaceo, profondo e luminoso.

Buona l'intensità olfattiva, frutto rosso venato da spezie dolci, leggeri accenni vanigliati.

Discreta la struttura, note vanigliate, lunga la persistenza.



- Terre di Pisa Doc "Il Barbiglione" 2015

Syrah, più piccole percentuali di Cabernet sauvignon e Merlot.

Sistema d'allevamento allevamento a Cordone speronato, densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro, suoli a prevalenza sabbiosa.

Selezione delle uve tramite tappeto vibrante, malolattica in cemento ed affinamento per 12 mesi in barriques e tonneaux nuovi, seguono almeno 12 mesi di sosta in bottiglia.

Bottiglie prodotte annualmente 30.000.

Profondo il colore, unghia violacea.

Buona l'intensità olfattiva, note balsamiche, accenni speziati.

Strutturato, elegante, di buona complessità, belle trama tannica, morbido, note scure.



- Igt Toscana Rosso "MilleEttantatre" 2015

1083 è invece l'anno nel quale Usiglian del Vescovo divenne indipendente relativamente alla produzione di vino.

Petit verdot in purezza, sistema d'allevamento allevamento a Cordone speronato, densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro, suoli a prevalenza sabbiosa.

Le uve vengono selezionate tramite un tappeto vibrante, la fermentazione si svolge in tini troncoconici di rovere, malolattica in cemento e affinamento per 24 mesi in tonneaux nuovi, seguono almeno 18 mesi di sosta in bottiglia.

Nel 2009, prima annata di produzione, ne sono state prodotte 1.083 bottiglie, mentre attualmente se ne

producono 2.666.

Profondissimo il colore, quasi nero.

Intenso al naso, balsamico, mentolato, accenni di confettura ed i prugna secca.

Mediamente strutturato, intenso, frutta rossa matura, quasi in confettura, prugne, radici, note autunnali, sentori evolutivi, buona la persistenza.

- Vin Santo del Chianti Doc Occhio di Pernice 2011

Da uve Sangiovese, Malvasia bianca, Trebbiano e Canaiolo, allevate a Cordone speronato su suoli a prevalenza sabbiosa con densità d'impianto di 5.000 ceppi/ettaro.

Appassimento per oltre tre mesi in fienile, fermentazione in caratelli con lievito madre dove il vino rimane per almeno quattro anni, imbottigliamento senza chiarifiche né filtrazioni. 1.600 le bottiglie prodotte.

Color tonaca di monaca intenso.

Bel naso, intenso, frutta secca, datteri fichi secchi, caramella all'orzo.

Di buona struttura, note ossidative, si ripresentano alla bocca le sensazioni avute all'olfatto, buona la sua persistenza.

Lorenzo Colombo



gustoSano

IL VINO:
IL PINOT NERO

IL PRODOTTO:
BUE GRASSO DI CARRÙ

LA BIRRA:
I BIRRIFICI IN PUGLIA

€4,50 MENSILE #57
Novembre 2019

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

+ più di 90 ricette light

RISOTTI PER TUTTI I GUSTI
Idee originali, creative e stagionali

Zuppa di Porri, Patate e Broviera

MAGNIFICHE ZUPPE

IL TEMPO DELLE NOCI
Un frutto dall'alto valore energetico e con tante preziose caratteristiche nutrizionali

CIBI FUNZIONALI
Utili per affrontare o evitare le malattie di stagione

INOLTRE:
IL CESTINO DELLA SPESA DI NOVEMBRE
UN MONDO DI SAPORE IN UNA RUSTICA
PIATTI SOLO CON ALBUME
CARCIOFI IN TAVOLA
MIGLIO... ALTRO CHE CEREALE MINORE

9 000573
9 772284 346006

LUNASIA EDIZIONI

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. N°46 DEL 27/02/2004) ART. 1 COMMA 1 C/ RM/20/2018

DeGustazioni

90

Il Barbiglione Terre di Pisa DOC
UNO DEI VINI DI PUNTA DI USIGLIAN DEL VESCOVO

Fruttato blend a base prevalente Syrah, con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e Merlot. Il colore è carico con sfumature violacee. Al naso si presenta



molto intenso e complesso, con evidenti note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Si sposa elegantemente con piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo bouquet floreale e fruttato, abbinato alla sua freschezza, lo rendono adatto anche ai piatti speziati (curry, curcuma, chill), come nel caso di quelli della cucina Thai, Cantonese, TexMex e Indiana.

Amandino di Damiano PIÙ DI UNA CREMA E MEGLIO DEL BURRO

Realizzata con mandorle siciliane, bio al 100%, selezionate, sgucciate e pelate. Questa crema è perfetta per essere spalmata su una fetta di pane o per aggiungere cremosità e aroma allo yogurt, anche vegetale. E perché non provarla per dare un tocco di dolcezza in più ai frullati o una perfetta mantecatura al risotto, senza dover ricorrere al burro? Ideale anche per realizzare il latte di mandorle, con l'aggiunta di un po' di acqua e zucchero. Vegan, senza glutine e con ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche.



My Cooking Box PER GUSTARE IL PIATTO SIMBOLO DELLA TRADIZIONE MENEGHINA

Un modo facile e veloce per preparare il risotto milanese, con pistilli di zafferano e crema al Grana Padano, grazie al rigore nella scelta dei migliori ingredienti e nel loro perfetto dosaggio. Nella box, riso Carnaroli e gli ingredienti fondamentali per una perfetta realizzazione del piatto: cipolla, dado vegetale biologico, Pinot Grigio, pistilli di zafferano (100% italiano, coltivato da una storica azienda milanese nelle campagne della Brianza) e la crema di Grana Padano. Con My Cooking Box è tutto più facile anche perché basta collegarsi con il QR code per seguire passo dopo passo il video tutorial.



Sullo Scaffale

Le ultime novità dalle Aziende, selezionate per voi dalla Redazione di gustoSano

Uno snack sano e genuino - LE ZUCCOSE... LA VERDURA SI FA MERENDA

Solo verdure controllate e monitorate attentamente per questo spuntino sfizioso, composto da zucca, zucchine, sale marino integrale italiano, rosmarino e timo. Senza glutine, idoneo anche per vegani e crudisti, un mix di verdure fresche disidratate e non fritte, privo di conservanti e coloranti artificiali. Un prodotto sano pronto da gustare, coltivato secondo gli standard del biologico. Gli ortaggi vengono raccolti nel periodo di maturazione idoneo e subito deidratati; in questo modo mantengono inalterate e concentrate tutte le proprietà organolettiche del fresco.



Succhi Innocent

DAVVERO NATURALI E BUONI

Una bevanda sana, realizzata con ingredienti provenienti da agricoltura sostenibile. Nessun concentrato, né conservanti nascosti o zuccheri aggiunti, ma solo il buono della frutta. Non contenendo conservanti, i succhi di frutta Innocent devono essere mantenuti in frigo tra 0° e 8° e consumati entro quattro giorni dall'apertura. La bottiglia da 900 ml contiene 4 porzioni e mezzo di frutta, ciascuna corrispondente a un bicchiere da 200 ml. Il succo Mela Pesca & Pera è caratterizzato dalla consistenza granulosa della pera, dalla freschezza del succo di sei mele e dal dolce retrogusto della pesca. Una perfetta armonia che dà vita a una bevanda delicata, dissetante e gustosa, che mette tutti d'accordo.



La dolcezza firmata Eridania PER UNA GAMMA DI MIELI IL PIÙ COMPLETA POSSIBILE

Materie prime di alta qualità e un'attenta analisi delle caratteristiche organolettiche sono fattori fondamentali per valorizzare al meglio il gusto e l'aroma di ogni prodotto, per 5 nuovi mieli provenienti da zone geografiche dalla particolare vocazione apistica. Il Miele Acacia Bio 250 g è prodotto in Europa nel rispetto della salute delle api e dell'ambiente, utilizzando metodi biologici e terreni lontani da fonti di inquinamento. Chiarissimo, dal sapore delicato e con un aroma leggermente floreale, questo miele è molto apprezzato per il suo sapore particolare e la consistenza fluida, ideale per accompagnare la frutta fresca di stagione. Altre referenze sono: Miele Millefiori 500 g/250 g, Miele Acacia 250 g, Miele Patagonia 250 g, Miele Millefiori e pappa reale 70 g.

