

CHAMPAGNE

Debutta la Cuvée n.743 della Maison Jacquesson



Debutta prossimamente la Cuvée n.743 Extra Brut della Maison Jacquesson, importata dalla Pellegrini che distribuisce da 20 anni questi Champagne, fin dalla prima cuvée numerata, la n.728: oggi l'Italia è il più importante mercato di esportazione per Jacquesson. La Cuvée n.743 è un assemblaggio di vini della vendemmia 2015, provenienti da decine di parcelle, completato con alcuni vini di riserva. La nuova cuvée nasce dopo 5 anni di élevage e di vieillissement in cantina. La n.743, così come le cuvée precedenti della serie 7xx, è stata prodotta con l'obiettivo di ricercare l'espressione dell'annata di riferimento e metterne in risalto le peculiarità per un'esperienza di degustazione speciale. "La sboccatura di vini affinati per lunghi anni sui lieviti in bottiglia permette di ottenere dei risultati unici, caratterizzati dalla presenza di aromi terziari che si coniugano armoniosamente alla freschezza conservata grazie a un invecchiamento in ambiente poco ossidativo", spiega Pietro Pellegrini. Ciò che conta per Laurent e Jean-Hervé Chiquet, proprietari della Maison di Dizy (che conta 35 ettari di vigneti Premier Cru e Grand Cru nella Vallée de la Marne e nella Côte des Blancs), è che il meglio di ogni raccolto venga esaltato, in quanto ogni singola annata è diversa da quella successiva e da quella precedente. Le cuvée sono tutte numerate proprio per dare risalto a ogni millesimo e alla relativa personalità. Della cuvée n.743 sono state prodotte 215.330 bottiglie, 10.013 magnum e 302 jéroboam senza dosaggio. Infatti, prossimamente arriverà anche la Cuvée n.738 Dégorgement Tardif, nata dalla vendemmia 2010, che ha riposato 96 mesi sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura e di cui sono state prodotte 14.457 bottiglie e 639 magnum. Champagne Jacquesson prevede, inoltre, di rilasciare nel 2020 tre Lieux-Dits frutto della vendemmia 2009, disponibili dopo un lungo invecchiamento. Sono tre vini parcellari che rendono, come sempre, protagonisti i relativi terroir di riferimento: Dizy Corne Bautreay 2009, Avize Champ Caïn 2009 e Aÿ Vauzelle Terme 2009.



VENETO

Perinato Soave Doc il vino degli antenati

È un'altra storia di famiglia e di territorio quella del Perinato Soave Classico Doc dell'azienda Giannitessari così chiamato in onore e in memoria dell'antico cognome della famiglia. Come risulta infatti dalla genealogia, i primi antenati conosciuti risalgono all'inizio del '600 e utilizzavano il cognome Perinato. Si tratta del primo Soave Classico della produzione Gianni Tessari, fermentato e affinato per 8-10 mesi esclusivamente in tini di rovere da 20 ettolitri, che fino alla precedente annata riposava in legni piccoli. Il Perinato nasce da uve garganega nel cru Pigno, caratterizzato da un sottosuolo di origine vulcanica nella zona Classica della Doc Soave e la resa per ettaro è di soli 60 ettolitri. Qui, nel cuore della Valle d'Alpone in provincia di Verona, affondano le radici di Gianni Tessari e della sua azienda vitivinicola con sede a Roncà. Il Perinato Soave Classico ha colore giallo paglierino con riflessi dorati e si presenta al naso con aromi di frutti maturi, intensi e complessi. Al palato è ricco, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità, e sensazioni finali di mandorla. È prodotto in sole 8 mila bottiglie.



TOSCANA

il Leccino, Sangiovese avvolgente e longevo

Ha colore rosso rubino intenso e brillante con luminosi riflessi violacei; profumo fresco e fruttato (bacche nere di bosco), un avvolgente sottofondo di sentori speziati di vaniglia, cacao in polvere e caramello; in bocca tannini profondi, polposi e consistenti conferiscono struttura e longevità. È il Leccino, Toscana Sangiovese Igt, prodotto con uve sangiovese in purezza e affinato in tonneau per 18 mesi: è uno dei vini che meglio interpretano la filosofia produttiva dell'azienda La Leccia, sui colli della Val di Botte, vicino a Montespertoli (Fi), di proprietà della famiglia Bagnoli. Il Leccino prende il nome da un albero molto particolare, il leccio, una pianta indistruttibile e capace di rinascere dalle radici anche dopo le avversità. Dall'annata 2017 questo vino ha un'indole più moderna: una contemporaneità che si combina perfettamente con la longevità, caratteristica permessa dalla concentrazione delle uve, dovuta anche ai terreni magri che costringono la vite a ridurre la quantità di uva prodotta a vantaggio della concentrazione.

