



• 4. IL METODO DELLA FRANCIACORTA

Il metodo Classico messo a punto, originariamente, in Francia, aveva tra i suoi obiettivi quello di trasformare uno svantaggio tecnico in opportunità facendo fronte a un clima rigido che portava con difficoltà le uve a maturazione: a questo serviva, storicamente, il dosaggio. La latitudine dell'Italia e, in particolare, la Franciacorta, però, ha a tal proposito dimostrato di poter fare a meno di componenti esogene e, nel tempo, elaborato una strategia di territorio volta all'utilizzo esclusivo del mosto d'uva auto-prodotto. Col metodo «SoloUva» e il protocollo Cu-Free (che evita l'utilizzo di composti rameosi che permangono nel suolo) Vezzoli rappresenta una delle cantine più sensibili, fautrice di vini che puntano sulla purezza territoriale in tutte le cuvée. Gli ultimi assaggi, in particolare, mostrano integrità, ricchezza e maturità al naso, come nel Brut Millesimato 2015, che al palato rivela tensione e un felice sviluppo agrumato, molto estivo. [Vezzoli, vezzolivini.it](http://vezzoli.vezzolivini.it)



• 7. PER BRINDARE AL PROSECCO

Centomila anni di storia sulle colline Patrimonio dell'Umanità e un libro in cui il capostipite, Primo Franco, riavvolge il nastro dei ricordi di una vita trascorsa a rendere il Prosecco quel miracolo italiano che oggi è. Lo leggiamo sorseggiando Nodi 2018, un vino felice nonché didattico per comprendere la matrice dei terreni di Col del Vent da cui provengono le uve, 100% Glera. È un'essenza di arancia, fiori gialli, pesche e uva spina, con eco estive di una traccia eterea che infonde profondità. Al palato vanta perfino una garbata rusticità e una secchezza tattile, quasi tannica, che ne infittisce la percezione rendendolo più complesso e interessante anche per via della sapidità spiccata e la persistenza lunghissima e agrumata. [Nino Franco, ninofranco.it](http://ninofranco.it)

NOTIZIE IN SORSI

• Paradise pensando all'Italia
 Un'edizione speciale nata dalla collaborazione con Ceci Johnson che, per l'occasione, si è ispirata all'arte, all'architettura e alla flora del Bel Paese: gigli, garofani, ulivi e limoni di Sorrento. Questa la grafica creata per Valdo Paradise con la tecnica

dell'acquarello a mano libera e poi digitalizzata per il nuovo Spumante rosé brut nato dall'unione di Glera e Nerello Mascalese. valdo.com

• Conegliano Valdobbiadene 2020
 Riduzione della resa, di stoccaggio e limitazione dei vini atti al taglio. Queste le decisioni dello scorso 1° luglio «volte

a consolidare il valore della Denominazione e il suo posizionamento sul mercato, a beneficio dei produttori e di tutto il territorio», sottolinea il presidente, Innocente Nardi. prosecco.it

• Più forte della crisi
 Da inizio gennaio a fine giugno di quest'anno la produzione di Asolo

Prosecco si è attestata su 7,8 milioni di bottiglie, con un balzo in avanti dell'8,3% rispetto al primo semestre del 2019. Un dato che assume una luce significativa se si guardano i dati del solo secondo trimestre, in cui l'Asolo Prosecco è cresciuto del 7,6% rispetto allo stesso trimestre dell'anno precedente. asoloprosecco.com

• 5. DUE TRENTINI IN SICILIA

Nel 2001 Stefano e Marina Girelli iniziano un impegnativo progetto di riqualificazione aziendale: uno sforzo imprenditoriale ed enologico che solo l'amore per la Sicilia è stato in grado di motivare. Con pazienza e lungimiranza, 19 anni dopo, ne saggiamo i risultati con entusiasmo: quello infuso dal Grillo Brut Spumante e i suoi profumi di crosta di pane e glassa di limone, un tocco di verde agrumato e tropicale, di buccia di lime e buccia di mango e una bolla finissima ma ben presente che spalanca al palato un'acidità magnanima solo leggermente abboccata, appena accennata, ai lati. Un bel bere che si allarga, anche sui toni dolci, e inebria, ma senza esagerare. Un bell'esercizio di stile, che al metodo Martinotti sposa la generosità del vitigno siciliano e una rigorosa etica produttiva. [Santa Tresa, santatresa.com](http://santa.tresa,santatresa.com)

• 6. INTRAMONTABILI, IMPRESCINDIBILI CLASSICI

Dopo la celebrata annata 2008, ormai una rarità sul mercato contesa tra gli appassionati, la Maison Pol Roger presenta la nuova vendemmia dell'iconico Champagne dedicato a Sir Winston

Churchill. La 2009 segna la 18ª uscita di questa cuvée de prestige, il cui esordio risale al 1984 con la presentazione della vendemmia 1975 a dieci anni di distanza dalla morte di Churchill per il 40° anniversario del D-Day. È prodotto in quantità limitatissime e solo nelle annate in grado di sublimarne intensità, eleganza e struttura, ma soprattutto destinate a lungo invecchiamento, in omaggio alla predilezione di Sir Winston per gli Champagne evoluti. Con uve da vigne Grand Cru già coltivate ai tempi di Churchill, anche nell'annata 2009, in cui specie i Pinot noir sono stati magnifici, manifesta le caratteristiche che lo rendono unico: ampiezza e complessità, una struttura corposa ma tonica e definita, sostenuta da una spina dorsale di elegante freschezza e un finale persistente. Un grande classico che riesce a non si smentirsi mai. [Pol Roger, compagnielvino.com](http://polroger.compagnielvino.com)

