



## CANTINE CECI

Spumante Rosé Extra Dry Otello Ceci 1813

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 23.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Cantine Ceci](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

Lo Spumante Rosé Otello, ottenuto da uve Pinot Nero e vinificato con metodo Martinotti, possiede al naso aromi puliti, contraddistinti da note di ciliegia, lampone e fragola seguite da tocchi di rosa e melograno. In bocca, il vino ha un attacco effervescente e dolce, in cui non manca di farsi sentire anche una buona struttura fresca, che dona al sorso consistenza, fino ad un finale ancora dai ritorni fruttati. Le [Cantine Ceci](#), nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, oste della bassa parmense, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo momento di grande sviluppo per mano dei figli di Otello, Bruno e Giovanni che avrebbero connotato il ventennio successivo. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti di Otello, portano avanti la storia della famiglia, tutta all'insegna del Lambrusco, con qualche eccezione: come "la vigna di Amato", progetto nato nel 1992 con 27 ettari a vigneto fuori dai confini emiliani, fra San Paolo di Jesi, Staffolo e Cupramontana. I vini a marchio Ceci hanno uno stile immediato, ma non per questo banale, e sono capaci di rimettere in gioco un'idea di vino universale e tutta volta alla piacevolezza. Un'idea forte che fa il paio con quella di mantenere saldo il legame con le radici storiche, prima di tutto familiari, della cantina in provincia di Parma, contaminandola con elementi della moda e del life-style italiano.

(fp)



## CASA E. DI MIRAFIORE

Docg Barolo Lazzarito

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Società Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Enologo: Giorgio Lavagna

Fragola, balsami maremmani - dall'elicriso ai fiori di rosmarino e lavanda - e mandarino: così i profumi, ma anche i sapori, del Barolo Lazzarito 2018 di Casa E. di Mirafiore, si declinano dolci e freschi in bocca, grazie ad un sorso che inizialmente si imprime deciso e centrale, per poi diffondersi goloso e sapido, verso un finale grazioso di rosa, viole e, di nuovo, fragola. Ad immaginarlo materialmente, l'onda perfetta per un surfista; l'ennesima conferma qualitativa di questo marchio storico di Barolo, cui la famiglia Farinetti ha voluto ridare dignità con l'acquisto delle cantine Fontanafredda e Borgogno, avvenuta nel 2008. E oggi, come allora (l'intrigante storia legata al primo re d'Italia Vittorio Emanuele II si trova facilmente sul world wide web), l'incisività del marchio sul territorio è forte: il suo fondatore, Emanuele Alberto Guerrieri conte di Mirafiore - siamo nella seconda metà dell'800 - non solo esportò fra i primi il vino di Barolo nel mondo, ma fece costruire le prime botti di cemento d'Europa e si spese per la comunità, formando un villaggio e un circolo ricreativo per i dipendenti. Oggi promuove la cultura della sostenibilità, grazie a diversi progetti culturali (come il Bosco dei Pensieri, la Fondazione Mirafiore e la collaborazione con Slow Food) e la conversione in biologico, sfociata nella certificazione Equalitas e il primo bilancio di sostenibilità, pubblicato quest'anno.

(ns)



## LES CRÊTES

Dop Valle D'Aosta Petite Arvine Fleur

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Petite Arvine

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Les Crêtes Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Charrère

Enologo: Raffaele Crotta

Ricordo assai bene la prima volta che incontrai Costantino Charrère, a una verticale di Chardonnay Cuvée Bois. Quegli occhi che ti leggevano dentro, il sorriso luminoso, la classe innata. Una purezza esistenziale, con le immacolate nevi valdostane a proteggere quella mente visionaria. Nel 1989, a Coteau la Tour, in una collina incolta e ventosa si immagina vigna e azienda vitivinicola. Comincia subito a piantare le vigne, sia varietà internazionali (per poter essere più facilmente compreso anche fuori regione) sia autoctone. Oggi ad accogliermi nel rifugio del vino, a fianco della cantina, il tetto a ricordare le montagne e le vetrate per entrare nel paesaggio, ci sono le figlie, Elena ed Eleonora, che da qualche anno hanno raccolto il testimone insieme a Giulio Corti, marito di Elena. Siamo ad Aymavilles, in un luogo accogliente, un po' rifugio, un po' casa, un po' biblioteca, un po' nido enoico. I Charrère contano su ventisei ettari, suddivisi in nove comuni, tendenzialmente su suoli sabbiosi, sciolti, di origine morenica. Della memorabile degustazione, scelgo di dar voce a Petite Arvine Fleur 2019. Nasce nella vigna Devin Ros, storicamente riconosciuta per la vocazionalità, in forte pendenza, su uno sperone di roccia con poca terra, a Montjovet, ad un'altitudine di 350 metri. Note floreali (fiori bianchi, ginestra), sfumature agrumate e di grafite. Colpisce il sorso pieno, sapido e lunghissimo.

(Alessandra Piubello)



## FIGLI LUIGI ODDERO

Docg Barolo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Figli Luigi Oddero](#)

Proprietà: Lena Gavrilova e figli

Enologo: Francesco Versio, Dante Scaglione

Il fondatore di questa realtà con base a La Morra, l'enologo Luigi Oddero, lo troviamo tra le pagine del libro "Vino al Vino", dove lo scrittore Mario Soldati lo fotografa come un uomo capace di coniugare le energie del passato e la volontà di guardare al futuro. Una filosofia che è passata intatta, dopo la sua scomparsa nel 2010, alla moglie Lena e ai figli Maria e Giovanni oggi alla guida dell'azienda, che dispone di 32 ettari (coltivati a La Morra, Castiglione Falletto e Serralunga, con parcelle prestigiose come Rive, Santa Maria, Scarrone e Vigna Rionda, nonché a Treiso nella sottozona di Rombone) per una produzione di 90.000 bottiglie, a rappresentare una cantina ormai tra le più significative dell'areale. I vini possiedono una fisionomia solida e il loro stile - all'insegna, potremmo dire, di un rassicurante e rigoroso classicismo - è sempre capace di mantenere una freschezza da primato, anche con il passare del tempo, oltre a rivelare uno spiccato legame con il proprio territorio d'origine. Ne è un buon esempio il Barolo 2018, affinato in legno grande, dai profumi di sottobosco, funghi e leggeri cenni di piccoli frutti rossi, con tocchi di liquirizia ed erbe officinali a rifinitura. Un anticipo aromatico che conduce una progressione gustativa convincente, a rappresentare il punto forte del vino, che si muove fragrante e vivace, all'insegna della finezza e del contrappunto.

(fp)