



il premio all'eccellenza dell'enogastronomia e dell'ospitalità siciliana



cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

Martedì 13 Febbraio 2018
 Chi siamo Articoli dal 4.4.11 Contatti cerca...

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli Video Archivio dal 05.04.2011

IN VALTELLINA DAL 1897

powered by
ENO SOCIAL
Scopri come!
[Iscriviti a Enosocial](#)

Siamo online da
3981 giorni 27 minuti

Dal cuore
del Mediterraneo,
vini intensamente
siciliani.


BAGNO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

Simonit & Sirch
PREPARATORI D'UVA

Anteprima
Syrah
in purezza.


GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

20 ANNI
Bio


CASEIFICIO IL CASOLARE
INDUSTRIA DI BIFALCO (AG) -
LAVORATA A MANO

10 GEN **Vino della settimana: Helios 2012 di Di Giovanna**

on 10 Gennaio 2015. Pubblicato in [Il vino della settimana](#)



Nero d'Avola 70% e Syrah, IGP Terre Siciliane.

I Di Giovanna sono coltivatori da 4 generazioni, il bis-bisnonno Cristoforo possedeva migliaia di ettari tra Contessa Entellina e Sambuca, ma anche ben 9 figli che se ne spartirono l'eredità. Gli attuali titolari dell'azienda sono i fratelli **Gunther** e **Klaus**, i cui nomi furono scelti dalla madre tedesca, che hanno accresciuto il loro asse acquistando dai parenti per cui oggi possiedono 100 ha di cui 56 vitati, 14 ulivati e il resto seminati.



da sinistra Gunther e Klaus

I **vigneti** sono il risultato di ricerca e sperimentazione iniziata negli anni 80, basate sulle caratteristiche pedoclimatiche, sulle varietà e sui cloni da impiantare. Oggi nei terreni adatti abbiamo Chardonnay, Merlot, Cabernet, Syrah nonché altrettanto Grillo, Nero d'Avola e dal 1968 il Nerello Mascalese per 7 ha con l'intento di aumentarli. Tutta l'azienda è dal 1997 **certificata biologica** dalla barbatella fino ad arrivare alle bottiglie che, stranamente, pur essendo il vino qualificato come **DOC** (Sicilia, Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia), sono commercializzate anche come IGP Terre Siciliane, per scelta commerciale.



FLASH NEWS

Martedì, 06 Feb 2018
Psr Sicilia, approvata la graduatoria della commercializzazione e sviluppo dei prodotti agricoli

GLI APPUNTAMENTI

Martedì, 13 Feb 2018
Torna (dopo tre anni di assenza) la disfida dei calzoni di cipolla

1 2 3 4 5 6

Vuoi aiutare
SETTESOLI
a sostenere
Selinunte?


**100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE**


**Barolo
BORGOGNO**
www.borgogno.com


103



Produzione media di 250.000 esemplari in 10 etichette che per l'80% varcano le Alpi e il mare. **Klaus** oltre alla cantina segue i mercati di lingua tedesca, **Gunther**, collaborato dalla moglie americana **Melissa** che si occupa del marketing, quelli di lingua inglese nonché la campagna. Oltre alla coltivazione biologica la cura nel vigneto comprende drastici **diradamenti** dei grappoli per limitare la produzione migliorandone la qualità; vigneti da 400 a 800 metri anche all'interno della Riserva Naturale Monte Genuardo.



Assaggiamo **Helios**, l'etichetta di prestigio, che deriva da vigneto a quota tra i 4/500 metri in Contessa Entellina. Vendemmia quando le uve dei due vitigni sono perfettamente mature e cariche di zuccheri, raccolta e trasporto in piccole cassette, macerazione a caldo, circa 30,° per 4 settimane fermentando con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione malolattica il vino riposa per un anno in barrique nuove di media tostatura di una marca francese scelta dopo accurate prove. Segue stabilizzazione, filtrazione e aggiunta di pochi solfiti, il tutto secondo il disciplinare biologico, e l'affinamento per un ulteriore anno in bottiglia.



I **Di Giovanna** hanno come enologo in house Gianfranco Zito e si servono della consulenza di uno dei più noti enologi bordellesi **Denis Dubourdieu**.



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

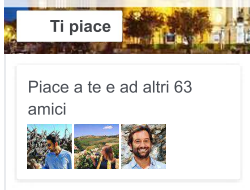
Email



LE RICETTE DEGLI CHI



FACEBOOK FAN BOX



È STATO INVENTATO
TANTO TEMPO FA.
ORA L'ABBIAMO
REINTERPRETATO

WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI FEBBRAIO

- "Frumento" raddoppia: apre "Frammento" il bistro della tradizione (ma non troppo)
- Romagna Doc Spumante bianco e Romagna Doc Spumante rosè, la Fivi dice "no"
- Best in Sicily 2018, ecco altri quattro premi
- La cucina schietta e sincera come una volta:



Versato nel calice il **colore** è rosso granato fitto. Al **naso** si presenta non molto intenso, in compenso di fascinosa eleganza con note di frutta rossa matura, cioccolato, liquirizia, menta e qualcosa di cuoio e di pepe; bella complessità e franchezza. Al **gusto** arriva con un'inaspettata freschezza, tannini ben ammansiti ed un'eccellente fragranza che riporta i sentori olfattivi molto a lungo; rotonda armonia e densa struttura completano un quadro d'eccellenza.

Lo abbineremmo ad anelletti al forno ricchi di tritato, a delle sgaloppine ai funghi, ad un pecorino di media stagionatura, ma non disdegnerebbe delle sarde infarinate e fritte. Sono 10.000 bottiglie, in enoteca ad euro 20.

Di Giovanna s.r.l.

Contrada San Giacomo
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
tel. 0925 1955675
info@di-giovanna.com
www.di-giovanna.com



Recensioni
di Gianni
Paternò

Rubrica a cura di *Salvo Giusino*

Tags: [Vino Settimana](#)

Mi piace 169

1 commento

Ordina per



Aggiungi un commento...



Chinaglia Graziano ·
Paderno Dugnano

I SIGNORI ME LI TENGO D'OCCHIO

Mi piace · Rispondi · 3 a

Plug-in Commenti di Facebook

< [Prec.](#) [Succ.](#) >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



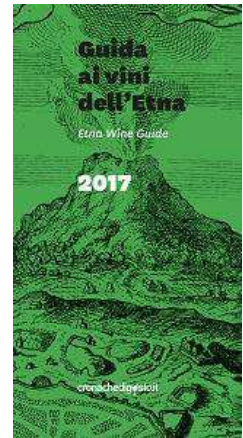
Aggiorna



Michele Castelli
Dimora Ulmo
Matera

4) Filetto di podolica con
crema di patate e
scalogni all'Aglianico

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare

all'Osteria Real il tempo si è fermato

- Belle e buone: a Palermo impazza il "cake design". Nuovo format a due passi dal centro
- La pizza de La Braciera "vola" a Las Vegas: rappresenterà la Sicilia in un contest mondiale
- Il nostro viaggio tra i birrifici di qualità: conosciamo Ballarak di Palermo
- Soste di Ulisse, Pino Cuttaia è il nuovo presidente

ULTIMI COMMENTI

Miglior panettone, il premio ad un siciliano: Fiasconaro conquista il Sigep di R...

In un incontro pubblico ho sentito che il Sig. Nicola enumerava fra gli ingredie...
25.01.18 13:53

By Salvatore

Contrade dell'Etna 2018, c'è la data: appuntamento al Castello Romeo il 23 april...

Buonasera , volevo sapere se per partecipare all'evento e' necessario l'invito. ...
22.01.18 20:55

By Paolo Sauro

Se il Tartufo Bianco d'Alba viene dalla Croazia

Perché, sei sicuro che il peperoncino sia autentico calabrese? O non provenga in...
17.01.18 12:24

By Tessa

Vino della settimana - Vermentino di Gallura Superiore Docg Maia 2015 di Siddùra

ottimo vino :-)
15.01.18 15:35

By Stefania Costa

La Doc Sicilia raccoglie l'appello di Barraco. Sì a vini ossidativi e alla tradi...

Tutti soddisfatti direi proprio di no. C'è una grande parte dei produttori di Gr...
24.12.17 12:41

By Gaspare

AREA RISERVATA

Nome utente

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

ARTICOLI CORRELATI

- Vino della settimana: Cusora bianco di Caruso & Minini
- Vino della settimana: Dinari del Duca di Cantine Pellegrino
- Vino della settimana: Le Mongolfiere a San Bruno
- Vino della settimana: Cadetto, Nero d'Avola di Tenuta La Lumia
- Vino della settimana: Monte Santu, rosso sardo quasi biodinamico di Poderosa
- Vino della settimana: Rajàh, Zibibbo di Tenuta Gorghi Tondi
- Vino della settimana: Spaccaforno, nero d'Avola Eoro DOP di Riofavara
- Vino della settimana: Dalila, Grillo e Viognier di Feudo Arancio
- Vino della settimana: Rosso del Levriero di Cambria
- Vino della settimana: Aegades, grillo Erice DOC di Fazio Wines
- Vino della settimana: Symposio di Feudo Principi di Butera
- Vino della settimana: Miano, cataratto di Castellucci Miano
- Vino della settimana: Adenzia rosso di Baglio del Cristo di Campobello
- Vino della settimana: Etna bianco Doc di Tenuta Monte Gorna
- Vino della settimana: Petelia, bianco Igt calabro di Ceraudo
- Vino della settimana: Cartizze, prosecco di Valdobbiadene superiore Docg Bisol
- Vino della settimana: DonnaTà di Alessandro di Camporeale
- Vino della settimana: Centuno di Viticoltori Associati
- Vino della settimana: Messaggero, nobile di Montepulciano di Montemercurio
- Vino della settimana: Barbazzale Etna rosso di Cottanera
- Vino della settimana: Vrucara 2008 di Feudo Montoni
- Vino della settimana: Vajasindi Nawàri di Duca di Salaparuta
- Vino della settimana: Ludovico di Orestyadi
- Vino della settimana: Saia di Feudo Maccari
- Vino della settimana: Castello di Montespertoli 2008 di Castello Sonnino
- Vino della settimana: Grillo di Ajello
- Vino della settimana: N'ANTICCHIA Etna Rosso DOC di Pietro Caciorgna
- Vino della settimana: Nero d'Avola di Castel Venus
- Vino della settimana: Lilliano Chianti Classico Riserva di Ruspoli-Tenuta di Lilliano
- Vino della settimana: Nes Passito di Pantelleria DOC di Cantine Pellegrino
- Vino della settimana: Spumante Dolce di Florio
- Vino della settimana: Rotari AlpeRegis TRENODOC extra brut di Mezzacorona
- Vino della settimana: Aleikos 2013 di Leone de Castris
- Vino della settimana: Callo di Viticoltori Associati
- Vino della settimana: Mandragola DOC Vittoria di Paolo Cali
- Vino della settimana: Cerasuolo di Vittoria DOCG di Vinanti
- Vino della settimana: Rampante Etna rosso DOC di Cantine Russo
- Vino della settimana: Alégre di Barone Sergio
- Vino della settimana: Kike' di Fina
- Vino della settimana: Riserva Lunelli extra brut di Ferrari
- Vino della settimana: Nonò di Costantino
- Vino della settimana: Pàlici Rosé di Patria
- Vino della settimana: Iselis rosso di Argiolas
- Vino della settimana: Fabio Contato 2009 Cà Maiol Provenza
- Vino della settimana: Rubesco Riserva DOCG di Lungarotti
- Vino della settimana: Salina bianco di Colosi
- Vino della settimana: Numero Zero Franciacorta di Tenuta Villa Crespia
- Vino della settimana: Donna Franca di Florio
- Vino della settimana: Segrè Doc Collio di Castello di Spessa
- Vino della settimana: Arcuria Etna rosso DOC di Calcagno
- Vino della settimana: Montefalco Sagrantino Docg di Tenuta Castelbuono
- Vino della settimana: Maurus 2011 di Masùt da Rive
- Vino della settimana: Dos Tierras di Badalucco De La Iglesia Garcia
- Vino della settimana: Monleale di Vigneti Massa
- Vino della settimana: Isolano di Valdibella
- Vino della settimana: Cannemasche di Abbazia Santa Anastasia
- Vino della settimana: AT Friulano di Aquila del Torre
- Vino della settimana: Aglianico del Vulture Doc 2009 di Re Manfredi
- Vino della settimana: Argens Franciacorta DOCG di La Montana
- Vino della settimana: Emiliana, Malvasia frizzante Colli Piacentini DOC di Lusenti
- Vino della settimana: Cellarius Pas Dosé Franciacorta DOCG di Berlucchi
- Vino della settimana: Furore Bianco Costa d'Amalfi DOC di Marisa Cuomo
- Vino della settimana: Rosé Brut di Canella
- Vino della settimana: Malvasia 2013 di Cascina Gilli
- Vino della settimana: L'Entellana DOC Contessa Entellina 2010 di Colletti
- Vino della settimana: Gabry spumante di La Tordera
- Vino della settimana: Case Bianche 2012 di Enza La Fauci
- Vino della settimana: Petraluce, Salento IGT 2012 di Castello Monaci
- Vino della settimana: Vigna del Cristo, Lambrusco di Sorbara DOC di Cavicchioli

- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Scivavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelè
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra

autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Maria Casiere
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Federica Genovese
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Anna Sampino
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it

- **Vino della settimana: Campo delle Mura, Rosso Piceno Superiore DOC 2006 di Moncaro**
- **Vino della settimana: Tufaie, Soave Superiore 2012 di Bolla**
- **Vino della settimana: Moscato della Torre di Marabino**
- **Vino della settimana: Terzavia metodo classico di Marco De Bartoli**
- **Vino della settimana: Chianti (Governo all'Uso Toscano) 2011 di Melini**
- **Vino della settimana: Chateau Côtes de Rol 2009 di Robert Giraud**
- **Vino della settimana: Beleda 2012 DOP Sicilia di Rallo**
- **Vino della settimana: LaLùci 2012 DOC Sicilia di Baglio del Cristo di Campobello**
- **Vino della settimana: Satèn 2009 di Contadi Castaldi**
- **Vino della settimana: 5 Stelle Sfürsat 2009 di Nino Negri. Sforzato Valtellina DOCG**
- **Vino della settimana: Doc Marsala Superiore Riserva 1985 di Pellegrino**
- **Vino della settimana: Aquilae 2011 Nero d'Avola di CVA Canicatti**
- **Vino della settimana: Terre di San Leonardo 2010 di Tenuta San Leonardo**
- **Vino della settimana: Nerello Mascalese 2010 di Passocannone**
- **Vino della settimana: Luna Mater 2011 di Fontana Candida**
- **Vino della settimana: Barocco Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG di Avide**
- **Vino della settimana: Le Origini, Amarone 2008 di Bolla**
- **Vino della settimana: Fastaia 2011 di Ceuso**
- **Vino della settimana: Grillo 2012 di Feudo Disisa**
- **Vino della settimana: Rosso di Gulfa 2010 Etna DOC di Feudo di Gulfa**
- **Vino della settimana: Luna Y Sol spumante brut di Luna Sicana**
- **Vino della settimana: Chardonnay-Viogner 2013 di Feudo di Montagnola**
- **Vino della settimana: Gevrey-Chambertin Les Corvées 2011 di Domaine Tortochot**
- **Vino della settimana: Cyane 2010 di Pupillo**
- **Vino della settimana: Vigna Casalj 2013 di Tenuta Rapitalà**
- **Vino della settimana: Doc Malvasia delle Lipari passito 2011 di Caravaglio**
- **Vino della settimana: Busambra 2011 di Vaccaro**
- **Vino della settimana: Barricoccio 2010 di Rubbia al Colle**
- **Vino della settimana: Sciarake' 2008 di Destro**
- **Vino della settimana: Esdra 2010 di Gaglio**
- **Vino della settimana: Mille e Una Notte 2008 di Donnafugata**
- **Vino della settimana: Col Del Sas 2012 brut di Spagnol**
- **Vino della settimana: L'Altro Manzoni 2012 di La Vis**
- **Vino della settimana: 72 Filara 2010 di Cantine Paolini**
- **Vino della settimana: Grillo 2012 dei Principi di Spadafora**
- **Vino della settimana: Cenerentola 2010 di Fattoria del Colle Cinelli Colombini**
- **Vino della settimana: Nerello Mascalese 2010 di Terre dell'Etna**
- **Vino della settimana: Angliano 2010 di Cascina Piano**
- **Vino della settimana: Tragugnano 2013 di Sergio Mottura**
- **Vino della settimana: Equipe5 Brut 2008 di Cantina di Soave**
- **Vino della settimana: Sauvignon 2013 di Tiare**
- **Vino della settimana: Tinchitè 2013 di Feudo Arancio**
- **Vino della settimana: Vigneto Torricella 2013 Orvieto Classico DOC di BIGI**
- **Vino della settimana: Metodo Classico Brut 2012 biologico di Funaro**
- **Vino della settimana: Jasmin 2013 di Firriato**
- **Vino della settimana: Singolare Frappato 2013 di Vinanti**
- **Vino della settimana: Don Vicè 2010 di Tenuta Macconi**
- **Vino della settimana: Don Nuzzo 2012 di Cantine Gulino**
- **Vino della settimana: Otello 1813 NerodiLambrusco 2013 di Ceci**
- **Vino della settimana: Sachia 2012 di Caruso e Minini**
- **Vino della settimana: Vigna Cinquanta Mandrarossa 2012 di Settesoli**
- **Vino della settimana: Franciacorta DOCG Satèn brut 2010 di Ricci Curbastro**
- **Vino della settimana: Muscamento 2011 Etna Rosso DOC di Fischetti**
- **Vino della settimana: Majus Rosso 2013 di Ajello**
- **Vino della settimana: Cembali 2007 di Baglio Di Pianetto**
- **Vino della settimana: Artas 2011 di Castello Monaci**
- **Vino della settimana: Mon Pit Blanc de Blancs 2011 di Cantine Russo**
- **Vino della settimana: San Placido 2011 Faro DOC di Cuppari**
- **Vino della settimana: Pinot Grigio 2013 di Fioravanti Onesti**
- **Vino della settimana: Belluzza 2012 di Marchesi di San Giuliano**
- **Vino della settimana: Petitverdò 2013 di Poggio di Bortolone**
- **Vino della settimana: Luigi e Giovanna 2013 di Barberani**
- **Vino della settimana: Quojane 2013 di Serramarocco**
- **Vino della settimana: Asolo Prosecco Superiore Docg di Montelliana**
- **Vino della settimana: Eughenès 2014 di Cantine Europa**

- **potenza ed equilibrio**
- **La Top 12 dei Greco di Tufo 2012**
- **A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc**

LE RICETTE PIÙ LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Crema catalana

Tartare di tonno

Churros

Arrosto in varie salse

Pignolata

I VIDEO PIÙ VISTI

Il maestro della tagliata di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza



- **Vini e territori**
- **Il concorso**
- **L'azienda**
- **Il personaggio**
- **Pesca in Sicilia**
- **La novità**
- **Assaggi e Personaggi**
- **La manifestazione**
- **L'evento**
- **L'iniziativa**
- **La degustazione**
- **L'appuntamento**
- **L'intervista**
- **La ricerca**
- **Cronache dal Vinitaly**
- **Scenari**
- **L'intervento**
- **Itinerari**
- **Qui Milano**
- **La polemica**
- **Il caso**
- **L'incontro**
- **Il prodotto**
- **Il premio**



- [Vino e affari](#)
- [Lo studio](#)
- [L'esperienza](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)
- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)
- [Best in Sicily 2017](#)
- [La Birra della Settimana](#)
- [Vinitaly 2017](#)
- [Storie](#)
- [Taormina Gourmet 2017](#)
- [Dove bevo](#)
- [La classifica](#)
- [Best in Sicily 2018](#)
- [L'Anteprima](#)

Copyright © 2007-2018 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered **EffeGrafica**

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.