

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 354 - Dal 16 al 22 Marzo 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 16 AL 22 MARZO 2025

Le Chiuse

Serafini & Vidotto

Château de Cruzeau

Guerrieri Rizzardi

Col di Lamo

Alessandro di Camporeale

Livia Fontana

Philip Togni

Le Monde

Masseria della Porta

La Gerla

Valentina Cubi

SanCarlo

Domaine Séguinot-Bordet

Zoom: Ecopesce, Cefalo Dorato Sott'Olio

Ristorante: Dattilo di Ceraudo - Strongoli (KR)



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiuse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani Biondi Santi

Enologo: Valentino Ciarla

Il Brunello di Montalcino 2020 de Le Chiuse profuma di composta di fragole, sottobosco, fiori di giaggioli, ciliegia e pietra focaia. In bocca il sorso è teso e croccante ma anche polposo, dai tannini articolati e dallo sviluppo solido, terminando in un finale lungo e sapido, dai ritorni fruttati. Le Chiuse, 9 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 40.000 bottiglie, è cantina ormai saldamente nel novero di quelle che rappresentano il meglio del Brunello di Montalcino. Ben riconosciuta anche a livello internazionale, è artefice di vini dalla personalità austera e sempre capaci di proporre una cifra stilistica coerentemente classica e in grande sintonia con la collocazione geografica dei suoi vigneti, posti nel quadrante nord della denominazione, tra Montosoli e i Canalicchi. A questo si aggiunge una storia aziendale significativa, che affonda le sue origini nelle vicende più intime del Brunello, appoggiandosi ad un nobile "pedigree": Simonetta Valiani, che guida dal 1986 l'azienda insieme al marito Niccolò Magnelli e il figlio Lorenzo - attuale "trainer" aziendale - è infatti figlia di Fiorella, sorella di Franco Biondi Santi, il "gentleman del Brunello". Le Chiuse nacque proprio come "costola" delle proprietà Biondi Santi, acquisita come dote (da Maria Tamanti in sposa a Clemente Santi) e poi ceduta come eredità (da Tancredi Biondi-Santi alla figlia Fiorella).

(are)



SERAFINI & VIDOTTO

Doc Montello e Colli Asolani Rosso dell'Abazia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Serafini & Vidotto](#)

Proprietà: F. Serafini, A. Vidotto

Enologo: Matteo e Francesco Serafini

Il taglio bordolese Rosso dell'Abazia resta il vino bandiera a marchio Serafini & Vidotto e, nella versione 2020, profuma di frutta matura e agrumi canditi, con tocchi erbacei, speziati e balsamici. In bocca il sorso è corposo e intenso, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e persistente, su ritorni fruttati e speziati. L'azienda nasce dall'incontro tra Francesco Serafini e Antonello Vidotto, nel 1986. Siamo a Nervesa della Battaglia, non lontano da Treviso, a metà strada tra i due giganti del Prosecco, Asolo e Conegliano. In questo spazio, dove sembra non esserci speranza per nessun'altra tipologia all'infuori dello spumante, Francesco e Antonello, invece, hanno puntato fortemente sul potenziale rossista di questo piccolo terroir (riconosciuto dalla Doc Montello Colli Asolani), caratterizzato da terreni ricchi di micro-elementi e dalla vicinanza al Piave. I vitigni di riferimento sono soprattutto gli internazionali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, più il locale Recantina, ma non mancano tuttavia anche quelli a bacca bianca (Pinot Bianco, Sauvignon, Incrocio Manzoni e, evidentemente, la Glera). Oggi la cantina - dove intanto è arrivato ad occuparsi della produzione anche Matteo, figlio di Francesco Serafini - conta su 24 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 220.000 bottiglie, restando ben salda nel percorso iniziato ormai quasi quaranta anni fa.

(fp)



CHÂTEAU DE CRUZEAU

Aoc Pessac-Léognan

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 85.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Vignoble Famille André Lurton](#)

Proprietà: famiglia André Lurton

Enologo: Michel Gaillard, Laurent

Bouthonnier, Sebastien Ravilly

Ha un naso freschissimo della tipica aromaticità del Sauvignon di bosso, cedro e muschio, questo Pessac-Léognan 2021 di Château de Cruzeau, cui si aggiunge la dolcezza della pesca matura e della vaniglia bourbon, supportata da una nota scura di goudron. In bocca si ammorbidisce, svelando in seconda battuta abbondante spina acida e sapida. Il sorso è lineare, fresco e pepato, dall'alcol ben integrato e dal finale lungo fruttato e floreale, leggermente tostato. Château de Cruzeau fa parte del gruppo Vignoble Famille André Lurton dal 1973, contribuendo con 87 ettari di vigna al totale dei 640 ettari del gruppo. L'origine dall'impresa risale al 1953, quando André Lurton eredita Château Bonnet nel bordolese. Partendo da 30 ettari di vigna costruisce una fortuna con altre 5 tenute, contribuendo anche allo sviluppo del territorio: risulta infatti fra i fondatori del Pessac-Léognan, creata nel 1987. Oggi a dirigere l'azienda c'è il figlio, l'enologo Jacques Lurton, con la nipote Mathilde Bazin de Caix Lurton come amministratrice delegata. Sono circa 4 milioni le bottiglie che producono all'anno, concentrate per lo più su vini a bacca rossa ed esportate per un 40% all'estero. Le varietà di etichette in realtà non è disorientante, limitandosi ad una scelta che va da due fino ad un massimo di 6 per Château, composte prevalentemente da Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon.

(ns)



GUERRIERI RIZZARDI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rizzardi

Enologo: Gian Maria Ciman

L'Amarone Classico Villa Rizzardi Riserva 2019 profuma di fiori appena appassiti, frutta in confettura, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è pieno ma per nulla pesante, dallo sviluppo polposo e dai tannini risolti, terminando in un finale lungo e persistente, dove il frutto torna rigoglioso e intenso. La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già il nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece avevano acquistato una tenuta a Negrar e costruito la cantina di Pojega. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, con l'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. A completare il poliedrico quadro produttivo dell'azienda, con sede a Negrar, la tenuta di Dolcè in Valdadige, per un totale di 90 ettari a vigneto e una produzione di 950.000 bottiglie, che pongono questa realtà fra le più significative della Valpolicella. Focalizzando l'attenzione sull'areale veronese, cominciamo col dire che la tenuta si trova ancora a Negrar, in uno dei comuni storici della zona, e che le vigne occupano 25 ettari, ad un'altezza che varia dai 190 ai 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di matrice argillosa e calcarea e qui si trovano i tre Cru storici aziendali: Pojega, Rovereti e Calcarole, da cui nascono vini coerenti e centrati.

(fp)



COL DI LAMO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Agricola Col di Lamo](#)

Proprietà: Giovanna Neri, Diletta Pieraccini

Enologo: Maurizio Castelli

Il Brunello di Montalcino 2020 propone aromi di frutta rossa matura, tocchi di erba medica e sottobosco, con richiami balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è succoso e compatto, con la struttura tannica ad emergere fitta anche nel suo sviluppo, chiudendosi con un finale dai ritorni balsamici. Col di Lamo è la cantina di proprietà di Giovanna Neri (figlia di Giovanni Neri e sorella di Giacomo Neri, il patron di Casanova di Neri) e della figlia Diletta. Una realtà dal taglio squisitamente familiare, che aggiunge anche il suo essere tutta al femminile: un elemento decisamente poco comune nel mondo del vino, quasi sempre declinato al maschile e che ne accresce di certo l'appeal. Il progetto enologico nasce nel 1997, partendo come "vin de garage", per poi crescere progressivamente, trovando infine una sua fisionomia consolidata - dalla cifra stilistica sobriamente moderna - con l'entrata in funzione della nuova cantina nella seconda metà degli anni 10 del Nuovo Millennio. Siamo a Torrenieri, nell'estrema propaggine nord-est della denominazione del Brunello di Montalcino e la tenuta si estende complessivamente per 80 ettari ad un'altezza media di 300 metri sul livello del mare, comprendendo 6 ettari a Brunello di Montalcino, 1,5 a Rosso di Montalcino, e 2 ettari coltivati con altre varietà diverse dal Sangiovese, tutti a biologico, per una produzione complessiva che si aggira sulle 40.000 bottiglie annue.

(fp)



ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Monreale Catarratto V. di Mandranova

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 10.400

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Alessandro di Camporeale](#)

Proprietà: famiglia Alessandro

Enologo: Benedetto Alessandro

Il Catarratto Vigna di Mandranova 2022 profuma di fiori di sambuco, susine, albicocche e mandarino, con tocchi lievemente iodati. In bocca, il sorso è sapido e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante dai ritorni fruttati. L'azienda dei fratelli Antonino, Natale e Rosolino Alessandro nasce nel 2000 sulle colline di Camporeale nel palermitano, dai tratti climatici quasi continentali, ed oggi conta su 40 ettari a vigneto, in regime biologico, coltivati sia con varietà locali - in prevalenza Nero D'Avola, Perricone, Catarratto e Grillo - che internazionali - soprattutto Syrah e Sauvignon - per una produzione complessiva di 270.000 bottiglie. Più di recente, come il successo enico del Vulcano impone, ha sviluppato la sua attività anche sulle pendici dell'Etna con il progetto "Generazione Alessandro", condotta dai cugini Anna, Benedetto e Benedetto Alessandro, che continuano quella che è a tutti gli effetti una cantina a conduzione familiare, giunta alla sua quarta generazione. Una realtà capace di emergere nel variegato scenario enico siciliano, grazie a vini dallo stile solido e coerente, compresi in un ricco portafoglio etichette, in cui, storicamente, la produzione rossista ha avuto il ruolo trainante. Nel recente passato, però, l'azienda ha concentrato i propri sforzi anche sul versante bianchista e i risultati paiono essere della medesima solidità qualitativa.

(are)



LIVIA FONTANA

Docg Barolo Fontanin

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.700

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Ettore Fontana](#)

Proprietà: Livia Fontana e figli Lorenzo e

Michele

Enologo: Michele Fumero Fontana

La cantina oggi guidata da Livia Fontana, coadiuvata dai figli Michele e Lorenzo, porta avanti la storia di una famiglia da secoli intrecciata con la storia della terra e i vini di qualità. La cantina ha 10 ettari di vigneti dislocati a Castiglione Falletto, a Bussia in Monforte d'Alba e nel Roero. Ma l'intenzione è di crescere ancora e diversificare ulteriormente la produzione, dove il Barolo sventa accanto al Barbera d'Alba, al Nebbiolo Langhe ed il Roero Arneis; infatti "abbiamo appena acquistato 7 ettari in Monferrato per produrre una Barbera d'Alba, un Grignolino e due bianchi da vitigni top secret", ci ha detto Livia Fontana in una degustazione a Roma presso il ristorante "Mamma Mia". Dei tre Barolo Livia Fontana, Villero e Bussia vengono da vigneti cru, mentre Fontanin è un Barolo classico che si lega strettamente alla storia di famiglia. "Fontanin è il nome della nostra casa e si deve al diminutivo del nostro cognome - ha raccontato Livia - perché circa 200 anni fa qui era venuto ad abitare il più giovane dei fratelli Fontana. Io lo chiamo il Barolo di famiglia, il Barolo che faceva mio nonno e poi mio padre". Il colore di Fontanin è rosso con tonalità dal rubino intenso al granato. Al naso presenta note floreali di violetta macerata e sfumature balsamiche. Il sapore del sorso è deciso e ha grande struttura e tannino elegante. A tavola è ottimo con primi piatti al ragù e carni rosse in generale.

(Cristina Latessa)



PHILIP TOGNI

Napa Valley Cabernet Sauvignon Philip Togni Vineyard

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Philip Togni Vineyard](#)

Proprietà: Philip, Birgitta e Lisa Togni

Enologo: Lisa Togni

Sorge a 600 metri di altitudine sul livello del mare sulla Spring Mountain, nella Napa Valley occidentale, Philip Togni Winery, la cantina fondata nel 1975 e guidata tuttora, con la moglie Birgitta e la figlia Lisa, da Philip Togni: inglese di nascita, ex studente di Emile Peynaud all'Università di Bordeaux, dove ha conseguito il Diplôme National d'Oenologie, lavorava nel frattempo come cantiniere a Château Lascombes. Dai 4 ettari a vigneto in biologico, allevati a Cabernet Sauvignon (in prevalenza), Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, nascono tre etichette aziendali - il Philip Togni Vineyard (un rosso costruito decisamente sul modello bordolese), il Tanbark Hill Vineyard (Cabernet Sauvignon in purezza) e il Ca' Togni (vino rosso dolce ispirato dal sudafricano Vin de Constantia). Philip Togni è uno dei più apprezzati produttori della Napa Valley californiana e le sue etichette, dalla cifra stilistica tendenzialmente elegante, ben rappresentano l'approccio enologico di questo che è senz'altro l'areale enico più affermato degli Stati Uniti. Il Cabernet Sauvignon Philip Togni Vineyard 2021, maturato in barrique per 20 mesi, profuma di frutti neri, cedro e spezie, con tocchi di torrefazione e grafite. In bocca il sorso è succoso e ampio, dal tannino cremoso e dal finale ben profilato ancora sui frutti e con nota erbacea di congedo. I vini di Philip Togni sono distribuiti in Italia da Partesa.

(fp)



LE MONDE

Doc Friuli Pinot Bianco

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Arcadia Società Agricola](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

MASSERIA DELLA PORTA

Docg Taurasi Quattro Cerri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 1.790

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agr. Masseria Della Porta](#)

Proprietà: Achille Della Porta

Enologo: Achille Della Porta

LA GERLA

Docg Brunello di Montalcino La Pieve

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.402

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Fattoria La Gerla](#)

Proprietà: eredi di Sergio Rossi

Enologo: Vittorio Fiore

VALENTINA CUBI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Morar

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 4.700

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Azienda Agricola Valentina Cubi](#)

Proprietà: Valentina Cubi

Enologo: Gianmaria Zanella

Le Monde è una realtà vitivinicola friulana concentrata nella realizzazione di vini capaci di interpretare con coerenza il Friuli Venezia Giulia enoico. Si inquadra in questa filosofia il Pinot Bianco che, nella versione 2023, propone un incrocio aromatico tra frutti a polpa bianca e fiori, con tocchi lievemente speziati. In bocca il sorso si muove succoso e fragrante, sviluppandosi con morbidezza e sapore, terminando in un finale ben profilato su ritorni fruttati e floreali. Situata nel Friuli occidentale, tra i fiumi Livenza e Meduna, rappresenta il progetto enologico di Alex Maccan, imprenditore friulano che per anni ha seguito da vicino la tenuta prima di acquisirla nel 2008. Al centro dell'operazione la valorizzazione dei monovitigni, sia autoctoni come il Refosco, Ribolla, Friulano, sia internazionali come Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot e Pinot Bianco. Il lavoro in vigna è sistematico e rigoroso, affiancando in cantina vinificazioni tecnicamente ineccepibili e un uso misurato dei legni per l'invecchiamento. L'80% della produzione aziendale è dedicato ai vini bianchi, mentre è in costruzione una nuova struttura, che comprenderà un farm shop e un wine bar, con apertura prevista nel 2026. È, invece, del 2021 l'acquisizione dell'azienda La Ponca, 12 ettari di vigneto a Dolegna del Collio, che va ad aggiungersi agli oltre 100 ettari della cantina madre, da cui escono 730.000 bottiglie.

(fp)

La verde Irpinia, montagnosa e boscosa: terra integra e genuina, come i suoi abitanti. Così riflettevo, nel bel mezzo di una vigna che arriva a ergersi sino ai 450 metri, sorvegliata dalla presenza di 4 cerri, secolari custodi. Tira vento e, mentre cammino i suoli di questo cru di 1 ettaro, mi stupisco per la varietà pedologica: sabbia, argilla, calcare, pietre. Un bosco di 3 ettari costeggia il vigneto, oltre il quale ruscelli solcano la terra. Un luogo magico e vibrante. "Genius loci et hominis": il motto del vignaiolo e agronomo Achille Della Porta (perpetrato anche nel simbolo aziendale) non poteva essere più consono. Unico della sua famiglia a seguire gli avi, Achille con i terreni di famiglia (a oggi 4,5 vitati su 10) decide di seguire il suo sogno fanciullesco e di farne un progetto di vita nel 2000. Tre anni dopo pianta le vigne di Aglianico all'ombra dei 4 cerri. Niente diserto né prodotti di chimica di sintesi, nel rispetto della natura. Approccio non interventista anche in cantina, con fermentazioni spontanee, nessuna chiarifica o filtrazione. Il Taurasi fa circa 24 mesi di botte di secondo e terzo passaggio di cerro irpino (proveniente dalla proprietà e approntato da un bottaio locale). Nel bicchiere profuma di mora di rovo, di sottobosco; aleggiano tocchi balsamici. Lo si beve con gioia, godendo della sua profondità distesa, del timbro tipico e caratteriale, della leggiadria che chiama il sorso.

(Alessandra Piubello)

Questo Brunello proviene da un piccolo cru di un 1,5 ettari, che si trova nella zona sud della denominazione, ai piedi di Castelnuovo dell'Abate. Qui La Gerla possiede altri 4 ettari di vigna (su suoli sassosi e limosi, con buon apporto di calcare), che si aggiungono ai 6 ettari che si distendono attorno alla cantina nel Canalicchio, zona nord-orientale di Montalcino. Queste ultime si trovano a 320 metri di altezza su suolo che abbonda di galestro e proprio qui Sergio Rossi - ex pubblicitario di successo - diede sfogo al suo colpo di fulmine per questo territorio, comprando il podere Colombaio nel 1976. Un podere che apparteneva alla famiglia Biondi Santi, tanto che le vigne al Canalicchio nascono dai mitici cloni BBS/11. La vigna della Pieve invece è nata nel 1997, dalla curiosità che i vini intensi di questa zona suscitavano nel produttore. Dai ripidi pendii della vigna si ricavano pochi grappoli ricchi di zuccheri, polifenoli ed estratti, che producono vini caldi e concentrati. Come la versione 2020, che profuma marcatamente di ciliegia, ma anche di terra e note balsamiche. In bocca restano le tonalità serie balsamico-vegetali, ma l'aderenza è succosa e agrumata, e si addolcisce nel finale fruttato e floreale. La produzione annuale di La Gerla è di circa 100.000 bottiglie, coperte da poche altre etichette: il Brunello annata, la Riserva Gli Angeli, il Rosso di Montalcino, i Sangiovese Poggio gli Angeli e Birba.

(ns)

L'Amarone Classico Morar (il gelso in dialetto), è senz'altro il vino più significativo di questa piccola realtà della Valpolicella. La versione 2016, affinata in barrique e legno grande per 36 mesi, è vino tendenzialmente integro, pur non nascondendo il suo percorso evolutivo. Possiede profumi di fiori leggermente appassiti, frutta matura e tocchi balsamici, che anticipano cenni di china, sottobosco e tabacco. In bocca il sorso è polposo e articolato, fino ad un finale lungo dai ritorni fruttati e speziati. I vini di della cantina di Valentina Cubi (10 ettari a vigneto coltivati rigorosamente a biologico con le varietà classiche dell'areale - Corvina, Corvinone e Rondinella, allevate a Guyot - e sede a Fumane nel cuore della Valpolicella classica), non possono essere inclusi all'interno degli schemi più canonici della tipologia, perché, solo per fare l'esempio più immediato, vengono sottoposti ad invecchiamenti ben oltre quanto imposto dal disciplinare di produzione della denominazione. Valentina Cubi esce con il suo primo Amarone (annata 1997) nel 2004, annunciando, fin da subito, l'intenzione di percorrere una strada del tutto personale ma ben leggibile e per nulla banale. Lo stile dei vini aziendali, in generale, si contraddistingue per doti caratteriali spiccate, puntando su sapore ed energia, caratteristiche che collocano i prodotti di Valentina Cubi fra quelli più originali della denominazione.

(fp)



SANCARLO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.800

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola SanCarlo](#)

Proprietà: Giancarlo e Gemma Marcucci

Enologo: Gabriele Pazzaglia

Maturato per 36 mesi in legno grande, il Brunello di Montalcino 2020 ha colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Al naso, si susseguono aromi di frutta rossa, sottobosco ed erbe aromatiche, con tocchi di liquirizia e spezie a rifinitura. In bocca il vino è ricco, dal sorso sapido e continuo, caratterizzato da tannini fitti e accordati ad un frutto polposo, terminando con un finale dai toni agrumati e balsamici a congedo. SanCarlo è una delle molte realtà a conduzione familiare che costellano lo scenario enoico di Montalcino, formandone il suo tessuto connettivo, fondamentale, ed è costituita dai terreni acquistati dalla famiglia Marcucci nel 1965, con i primi Brunello ad esordire sul mercato alla fine degli anni Settanta del secolo scorso. Oggi la cantina è in mano al figlio della coppia formata da Fulvio e Renata, Giancarlo, in cantina dal 1999, affiancato, a sua volta, dalla figlia Gemma a partire dal 2007. SanCarlo è una delle cantine più piccole di Montalcino ed è situata sul versante sud-occidentale, con i vigneti - coltivati su 3 ettari di terra - posti ad un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare nella parte alta di Tavernelle, da cui si ricava una produzione attestata intorno alle 10.000 bottiglie all'anno. I vini sono, in generale, contraddistinti da uno stile generoso, solido e classicheggiante, con gli affinamenti affidati in prevalenza al legno grande.

(fp)



SÉGUINOT-BORDET

Aoc Chablis Vieilles Vignes

Vendemmia: 20202

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Domaine Séguinot-Bordet](#)

Proprietà: Jean-François Bordet

Enologo: Jean-François Bordet

È una storia familiare parecchio lunga quella che lega i Séguinot-Bordet allo Chablis, che inizia nel 1590 senza interruzioni, diventando una cantina fra le più antiche dell'areale. Si trova in Borgogna, nel piccolo borgo dai tetti rossi di Maligny. Lungo la sponda destra del torrente Serein, si distribuiscono i 16 ettari tutti vitati a Chardonnay dell'azienda, esposti a sud, sud-est e piantati su suoli di origine lagunare, ricchi di argilla e calcare. Un patrimonio viticolo costruito soprattutto dopo la seconda Guerra Mondiale grazie a Roger Séguinot, nonno dell'attuale proprietario Jean-François Bordet, che ne ha capito i segreti osservandolo a lungo fin da bambino. I vigneti sono nati da selezione massale, anche grazie alla presenza di molte piante che raggiungono i 100 anni di età. Proprio dal vigneto più vecchio (forse dell'intera denominazione), proviene questo Chablis, che sosta a lungo sulle fecce fini per aumentarne la complessità. Il Vieilles Vignes 2022, vino di una certa densità già al naso, sia ispidico che dolce, coi profumi di uva spina e bucce di agrumi, di vaniglia, melone bianco e fiori di glicine, note di zenzero candito e un sottofondo di pietra focaia a dare tridimensionalità. Ispidico anche in bocca, con cristalli di sale, agrumi acidi e note pepate, che si allargano sul palato con morbidezza glicerica e dolcezza fruttata. Poco alcolico, ha persistenza acida e sapida molto piacevole.

(ns)

ZOOM



ECOPESCE, CEFALO DORATO SOTT'OLIO

VIA FRANCESCO MASINI, 41/C - CESENATICO (FC)

Tel: +39 0547 1908340

Sito Web: www.ecopesce.com

L'azienda Ecopesce di Cesenatico in provincia di Forlì/Cesena lavora e trasforma artigianalmente un'articolata gamma di prodotti ittici selvatici, che va dal pesce intero - come i filetti di mazzola/gallinella, filetti di alicie, filetti di molo, di orata, di sardina, di sgombero, di triglia, di cefalo, di merluzzo, di lampuga, fritto misto, sogliole, rossetto e orata intere - alle crudità - con il gambero viola, mazzancolle, scampi, gambero rosso, tartare di gambero viola, mazzancolle, tonno alalunga, filetti di canocchia e scampi sgusciati - fino alle polpe - di liguattola, di granchio blu, di molo, di granchio, di mazzola e di pagello fragolino - e ai molluschi e crostacei - calamaro, moscardino, seppia, canocchia, gambero rosa e mazzancolle. Ma ci sono anche i sottoli, come il filetto di cefalo dorato, confezionato in vasetto di vetro con solo l'aggiunta di sale e pepe rosa, insieme al trancio di tonno rosso. E i sughi pronti: il sugo all'arrabiata di sarde e il sugo di Amatriciana di mazzancolle.

RISTORANTE



DATTOLO DI CERAUDO

CONTRADA MAREMONTI, 4/6 - STRONGOLI (KR)

Email: prenotazione@dattilo.it

Sito Web: www.ceraudo.it

Caterina Ceraudo è la chef del ristorante Dattilo, che si trova nell'azienda vitivinicola Ceraudo di Strongoli (Crotone). La sua ispirazione arriva direttamente da tutto quello che la circonda, a partire dall'azienda agricola del padre Roberto Ceraudo, pioniere del biologico in Calabria, dove l'orto non è nato come moda green, ma sulla necessità di chi vive e lavora in campagna. Da qui la grande attenzione sulle verdure e sull'olio di oliva. Ma anche sul vino, primo amore della chef (già laureata in enologia). La bravura della Ceraudo è anche negli accostamenti inediti che caratterizzano i suoi piatti, dove c'è molta natura con un richiamo al vegetale importante, pur nella non esclusività vegetariana, legata al microcosmo dell'azienda di famiglia: sessanta ettari di vigneti, uliveti e agrumeti che si spingono fino a guardare il mare. Qui la cucina è quotidiana più che stagionale, dettata dall'andamento della natura nell'azienda, cioè da ciò che è pronto e non da quello che si pensa possa dare la terra.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it
☎ tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Serafini & Vidotto

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visita il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it



L'innovazione in viticolum