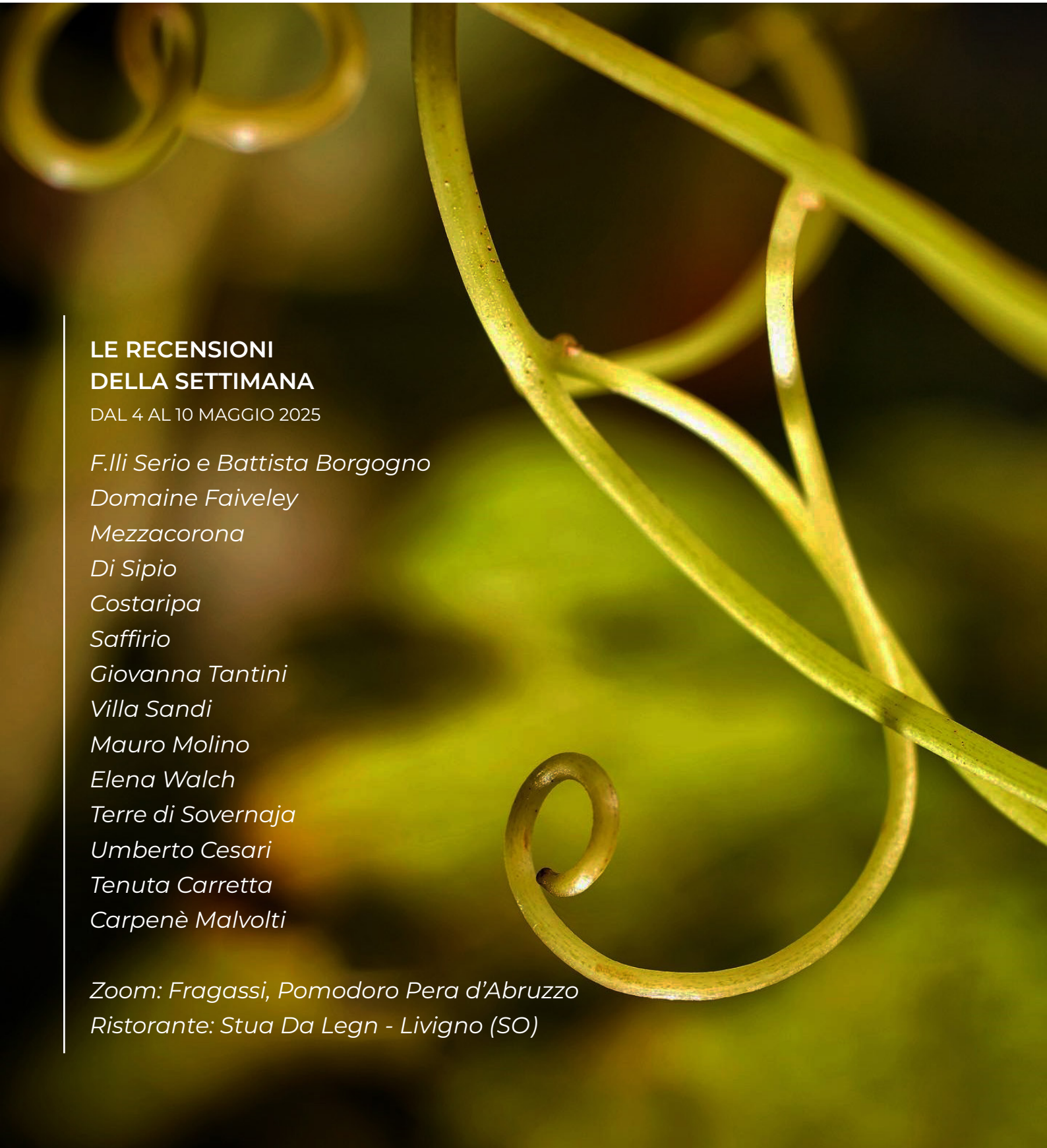
N. 361

DAL 4 AL 10 MAGGIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 361 - Dal 4 al 10 Maggio 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 4 AL 10 MAGGIO 2025

F.lli Serio e Battista Borgogno
Domaine Faiveley
Mezzacorona
Di Sipio
Costaripa
Saffirio
Giovanna Tantini
Villa Sandi
Mauro Molino
Elena Walch
Terre di Sovernaja
Umberto Cesari
Tenuta Carretta
Carpenè Malvolti

Zoom: Fragassi, Pomodoro Pera d'Abruzzo
Ristorante: Stua Da Legn - Livigno (SO)

I VINI DI WINENEWS





F.LLI SERIO E BATTISTA BORGOGNO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 17000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Agricola Borgogno Serio
Proprietà: famiglia Borgogno
Enologo: Emanuela e Marco Bola, Luca Sarotto

Il Barolo Cannubi 2021 Etereo profuma di rosa, mirtilli, gelsi, more, con tocchi di macchia mediterranea e sottobosco. In bocca il sorso è ben profilato, tendenzialmente fragrante e polposo, terminando in finale lungo e appagante, dai toni che tornano su richiami balsamici. Le uve del Cannubi dei fratelli Borgogno, provengono dal celeberrimo Cru, già menzionato tra i luoghi d'elezione enoica fin dal 1752, dove si trova anche la cantina aziendale da oltre un secolo. Una cantina antica quella dei Fratelli Borgogno, che nasce nel XIX secolo attorno al lavoro di Serio e Battista Borgogno che costruirono la loro attività vitivinicola, proprio sulla sommità di Cannubi. Oggi l'azienda è condotta da Anna e Paola Borgogno, quinta generazione della famiglia originaria formata da Federica Boffa, Emanuela Bolla e Marco Bolla. Attualmente la Famiglia Borgogno, oltre a possedere i 3 ettari originari a Cannubi, coltiva vigneti di proprietà e in affitto per un totale di 12,5 ettari, dislocati principalmente nei comuni di Barolo (con la Menzione Aggiuntiva Liste), Novello e Diano d'Alba. I vini prodotti spaziano però anche tra le altre principali denominazioni dell'areale: Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Langhe, Langhe Nascetta (con un progetto su questa varietà avviato nel 2018) e Gavi, a comporre un portafoglio etichette articolato e sempre segnato da uno stile di sicura classicità.

(are)



DOMAINE FAIVELEY

Aoc Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru Monopole

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 280,00
Azienda: Domaine Faivelay
Proprietà: famiglia Faivelay
Enologo: Erwan Faiveley

Clos des Cortons Faiveley è un vigneto della Côte de Beaune in Borgogna, ed è un Monopole della famiglia Faiveley dal 1874, unico Grand Cru di Borgogna a portare il nome del suo proprietario. Situato a nord della collina di Corton, nella Côte de Beaune, questo Monopole si estende per 2,76 ettari su suoli complessi di ooliti ferruginose e marne, con esposizione a est, e ospita vigne piantate tra il 1932 e il 2019, con progressivi reimpianti nel 1956, 1965, 1971, 1976, 1977, 1981, 1987 e 2002. La scelta parcellare e la gestione agronomica meticolosa danno vita a un vino potente e strutturato, dalla personalità inconfondibile. La vendemmia 2021, caratterizzata da basse rese ma grande concentrazione aromatica, è stata vinificata con una parte di grappolo intero. Dopo una macerazione di 19 giorni con follature quotidiane, il vino è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere francese, per metà nuove, senza chiarifica e con una filtrazione molto leggera prima dell'imbottigliamento. Clos des Cortons Faiveley 2021 si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, e il suo profilo aromatico al naso offre aromi intensi di ciliegia nera, more succose, una venatura di arancia sanguinella e spezie orientali. Al palato esprime ricchezza, energia e tannini maturi che sorreggono un finale elegante e persistente. Un vino monumentale, dotato di grande concentrazione e di uno straordinario potenziale evolutivo.

(Chiara Giovoni)



MEZZACORONA

Doc Alto Adige Chardonnay Musivum

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.132
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Mezzacorona Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Andrea Martinelli

Lo Chardonnay della linea "Musivum", che in latino significa "mosaico", è una delle tessere fondamentali, per l'appunto, del mosaico enoico, che Mezzacorona ha cominciato a costruire nel 2015. Ogni tessera (6 da diverse aree viticole del Trentino - Alto Adige) è l'espressione massima di piccoli appezzamenti/parcelle, dei produttori proprietari di questi veri e propri Cru, individuati dopo una zonazione su piccola scala, che il gigante cooperativo trentino ha avviato da anni insieme ai suoi soci. Lo Chardonnay Musivum 2018 è ottenuto da uve provenienti da vari areali altoatesini: Fateni (Pfatten) nel comune di Salorno, Puncheli (Punchl) nel comune di Magrè e San Floriano (St. Florian) nel comune di Egna. Al naso è contraddistinto da profumi di fiori bianchi, albicocca e mela, ad anticipare una progressione gustativa ricca, potente ed ampia, terminando in un finale intenso dai tocchi speziati. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia non solo in virtù dei numeri e di marchi come Rotari, per restare in Regione, e Feudo Arancio in Sicilia (oltre 3.000 ettari a vigneto per 54.000.000 bottiglie), ma anche per la capacità di offrire una base qualitativa sempre costante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette, realizzando vini di facile approccio, enologicamente perfette, che fanno da traino a singolari e significative micro-produzioni, assolutamente encomiabili.

(fp)



DI SIPIO

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cinque

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 1.498
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Nicola Di Sipio
Proprietà: Paolo Di Sipio
Enologo: Daniele Di Pillo

Di Sipio ha sede a Ripa Teatina, in provincia di Chieti in Abruzzo, e si estende su 70 ettari vitati sulle verdi colline, che da un lato guardano il mare Adriatico e dall'altro la Maiella. Fondata all'inizio degli anni 2000 da Nicola, la cantina, dall'elegante design firmato dall'architetto Rocco Valentini, è oggi guidata dal figlio Paolo. Il Montepulciano Di Sipio "Cinque" è un vino speciale, frutto di annate particolarmente fortunate e giudicate eccellenti dall'enologo, e con un affinamento minimo di cinque anni. Per l'annata 2017, presentata a Vinitaly, di questa Riserva sono state prodotte soltanto 1.498 bottiglie numerate. Assieme al Di Sipio "3", forma una coppia di vini che richiama l'anno di nascita di Nicola, il 1953, e vuole rappresentare l'idea di eccellenza della cantina abruzzese. "Cinque" si distingue per la sua lunghissima macerazione post-fermentativa in tini tronco conici di rovere di Slavonia. Nel bicchiere presenta un colore rosso cremisi profondo. Al naso si avvertono rovo, prugne speziate e ribes nero con note di legno di cedro, sigaro e umami. Con gli anni, emergono aromi di cuoio, goudron e sottobosco. Al palato è di corpo pieno con consistenza polposa e molto concentrata. In perfetto equilibrio tra frutto, acidità e tannino finissimo, si conclude con un finale appagante e persistente. A tavola è ottimo con arrosti, carni alla brace, formaggi a pasta dura semi-stagionati.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



COSTARIPA

Spumante Brut Rosé Mattia Vezzola Grande Annata

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Costaripa
Proprietà: Mattia Vezzola
Enologo: Mattia Vezzola

Il Metodo Classico Brut Rosé Mattia Vezzola Grande Annata 2018 - fermentato e maturato per 8 mesi in barrique prima di affinarsi in bottiglia per 54/60 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata - profuma di ciliegia, mandarino e rosa, dai tocchi di pietra focaia e piccola pasticceria. Il sorso è fresco, sapido ed avvolgente, dall'effervescenza ben calibrata, che accompagna uno sviluppo vivace, fino ad un finale lungo e persistente dai ritorni agrumati. Costaripa è guidata dall'enologo Mattia Vezzola (uno dei protagonisti del successo della franciacortina Bellavista) - oggi affiancato in azienda anche dai figli Gherardo e Nicole - che ha proseguito l'attività di famiglia iniziata nel 1928, quando il nonno cominciò il suo percorso vitivinicolo a Moniga del Garda, nel cuore della Valtènesi, piccola denominazione che ha esordito nel 2012. Gli ettari vitati di Costaripa sono 45 - coltivati a Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Trebbiano di Lugana, Chardonnay e Pinot Nero - e la produzione complessiva aziendale è di 460.000 bottiglie. Il portafoglio etichette aziendale si concentra soprattutto sui vini di Valtènesi con tre rosati - "Rosamara", "Molmenti" e "PalmArgentina", quattro rossi - "Castelline", "Campostarne", "Maim" e "Mazane", a cui si aggiungono un Lugana, il "Pievecroce", e cinque Metodo Classico firmati Mattia Vezzola - "Créant", Brut, Brut Rosé, Grande Annata Brut e Grande Annata Rosé.

(are)



SAFFIRIO

Docg Barolo Castelletto Millenovecento48 Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Saffirio Società Agricola
Proprietà: Sara Vezza, Brave Wine di Renzo Rosso
Enologo: Umberto Marchiori

Il Barolo Castelletto Millenovecento48 Riserva 2018, ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru di Monforte d'Alba e maturato in cemento e legno per 30 mesi, profuma di frutti neri e nocciole tostate, con tocchi di tabacco, cacao e polvere di caffè. In bocca il sorso è polposo e persistente, dai tannini serrati e dal finale solido su ritorni fruttati, con rimandi ancora tostati e affumicati. I vini a marchio Saffirio nascono negli anni Ottanta del secolo scorso. L'anima di questo progetto è Sara Vezza, che da giovanissima decise di custodire le vigne della madre Josetta (un piccolo tesoro di 4 ettari ereditati dai genitori e condivisi col marito): a 19 anni produsse la sua prima annata e a 22 anni diventò produttrice a tempo pieno. Negli anni, è arrivata la fusione con il suo marchio personale (Sara Vezza, appunto) e l'ampliamento delle vigne di proprietà (20 ettari, distribuiti su 4 comuni, che producono 120.000 bottiglie l'anno), e, da ultimo, la compartecipazione con Renzo Rosso (l'imprenditore della moda che ha diversificato il suo business anche nel mondo del vino, con la sua Diesel Farm, con il co-branding con Canevel per il Prosecco e con la partecipazione proprietaria nella Benanti sull'Etna). Accanto a tutto questo, Sara Vezza produce spumanti (anche di Alta Langa), un Vermouth, e le etichette che ha in parte ereditato e in parte sviluppato dall'azienda materna, a base Barbera, Nebbiolo e Rossese.

(fp)



GIOVANNA TANTINI

Doc Bardolino Giovanna Tantini

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Giovanna Tantini
Proprietà: Giovanna Tantini
Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Ci vuole del fegato nella vita per prendere in mano il proprio destino. Anche quando se ne hanno i mezzi. Giovanna Tantini è nata in una famiglia di avvocati e lei, inquieta, ci s'instrada. Di famiglia però ci sono anche le terre e, mentre si laurea in legge e fa teatro per trovare consapevolezza di sé, si dedica alla campagna: 100 ettari di cereali, frutta, viti da organizzare, trattori da guidare, fiere e corsi da frequentare. Si mette alla prova a 360 gradi e finalmente, nei primi anni del 2000, fa pace con il suo elemento e fonda definitivamente la sua azienda. Con il suo nome "perché i produttori devono metterci la faccia". Vuole fare i vini del Garda: mettere in bottiglia l'espressione ghiaiosa della Corvina e degli altri vitigni locali e dimostrare al mondo il loro potenziale. Un percorso lungo di identificazione, che il mercato finalmente riconosce a lei, ma soprattutto al Garda, che nel frattempo si è definito. Il Bardolino è l'etichetta su cui Giovanna ha puntato tanto, su cui ha sperimentato e che oggi finalmente le somiglia: un vino che rappresenta le uve in campo, che chiede (e a cui volentieri concede) tempo. Solo acciaio, ma un lungo affinamento di un anno, rivelano tutta la sua agile struttura, che profuma di ciliegia in confettura con note terrose e speziate, restando però chiaro e vivace. In bocca è saporito e polposo, dalla spiccata acidità ma di struttura sapida e stratificata: un vino leggero ma profondo, come l'acqua del Garda..

(ns)



VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut La Rivetta 120

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Villa Sandi
Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato
Enologo: Paolo d'Agostino

Raramente un successo non ha alle spalle storia e competenza. È il caso di Villa Sandi, in cui valori e capacità si tramandano dagli anni Venti del secolo scorso, quando Mario Polegato, nonno dell'attuale presidente, acquisì i primi vigneti. Ora ad affiancare Giancarlo Moretti Polegato oltre alla moglie Augusta, ci sono i figli Diva e Leonardo. Nel portafogli dell'azienda, con sede nell'omonima villa seicentesca in stile palladiano a Crocetta del Montello, dominano le bollicine di Glera - dal Prosecco Doc, all'Asolo Docg, dal Conegliano Valdobbiadene Docg al cru Cartizze della stessa denominazione - ma non mancano metodo classico da vitigni internazionali e vini fermi. Comun denominatore la ricerca dell'interazione tra ambiente pedo-climatico, ossia dell'identità territoriale, e metodo di produzione, che nel caso del Valdobbiadene Docg La Rivetta 120 Extra Brut viene amplificata in complessità da quattro mesi di sosta sui lieviti in autoclave. Nasce da un unico vigneto di bella esposizione sulle colline di Valdobbiadene, mantenendo le rese al di sotto di quelle consentite dal disciplinare, ad aggiungere ulteriore spessore al sorso. Giallo brillante e perlage molto fine, al naso è ampio spaziando dalla frutta a polpa bianca, come la mela, a sfumature fruttate tropicali e altre sensazioni più dolci, che il sorso asciutto e cremoso in parte contrasta, grazie al basso dosaggio di zucchero. Finale persistente.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre.
SOL EXPO Full Olive Experience



MAURO MOLINO

Docg Barolo Bricco Luciani

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.456
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Mauro Molino
Proprietà: famiglia Molino
Enologo: Matteo Molino

Il Barolo Bricco Luciani 2021 profuma di piccoli frutti rossi e spezie, con tocchi mentolati a rifinitura. In bocca il sorso è succoso e continuo, dai tannini ben proporzionati e dal finale persistente, dai ritorni balsamici e fruttati. Mauro Molino inizia la sua attività di vignaiolo nel 1979, subito dopo il diploma ad Alba, ma è nel 1982 che le sue etichette cominciano a farsi notare, proprio in quell'inizio di anni Ottanta così significativo perché foriero di una piccola rivoluzione nel mondo enoico delle Langhe. Guadagnatosi una buona fama soprattutto come barolista, ha successivamente aggiunto alla gamma dei suoi vini la produzione di Barbera - sia d'Alba (Legattere) che d'Asti (Leradici) -, acquistando, nel 2015, un vigneto in località Burio, nel comune di Costigliole d'Asti, come tributo alla terra natale della famiglia Molino. 20 gli ettari di vigneto complessivi a disposizione di questa piccola realtà che resta squisitamente di taglio familiare - con i figli del fondatore, Matteo e Martina, arrivati a dare man forte in cantina nel 2003 - e che produce complessivamente 160.000 bottiglie (comprensive anche di Dolcetto e Roero). Il suo stile mixa con sobrietà accenti moderni e richiami alla tradizione e i suoi vini godono di una confortante costanza qualitativa, data anche da un'eccellente esecuzione, collocandosi tra le espressioni più centrate della Menzione Geografica Aggiuntiva di La Morra.

(fp)



ELENA WALCH

Doc Alto Adige Chardonnay Vigna Castel Ringberg Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 52,50
Azienda: Elena Walch
Proprietà: famiglia Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Elena Walch, insieme alle figlie Julia e Karolina, guida questa storica azienda di Termeno, capace pionieristicamente di imporre tutto un territorio fin dal 1988. 90 ettari allevati a vigneto, popolati in prevalenza dalle varietà locali con alcune mirate digressioni internazionali e 800.000 bottiglie complessive, sono il risultato attuale di un lavoro che ha messo al primo posto la valorizzazione del binomio vitigno-vigneto. Non a caso, quando si parla di questa cantina è inevitabile ricordare i suoi due Cru principali: Castel Ringberg, a vocazione in prevalenza rossista, a rappresentare, con i suoi 20 ettari, il cuore del progetto produttivo aziendale, e Kastelaz a vocazione bianchista, completamente esposto a Sud. Ma l'articolato portafoglio etichette aziendale, accanto alle selezioni più importanti, propone anche altri vini di pregevole fattura e dalla costanza qualitativa consolidata, che occupano le posizioni inferiori della gerarchia dei prodotti a marchio Walch, ottenuti dai vigneti di proprietà e in affitto. Lo Chardonnay Vigna Castel Ringberg Riserva 2022 si presenta di colore giallo paglierino dai vivaci riflessi dorati. I suoi profumi rimandano alla frutta esotica, agli agrumi, alle spezie, ai fiori d'acacia e alla grafite. In bocca il sorso è pieno e succoso, ma freschissimo al tempo stesso, ben accentato da una bella verve acida, che lo conduce ad un finale lungo e vivace.

(are)



TERRE DI SOVERNAJA

Docg Vernaccia di San Gimignano Viti Sparse

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Tenuta Montagnani
Proprietà: Federico Montagnani
Enologo: Andrea Pizzolato

Federico Montagnani, giovane e appassionato vignaiolo nella città turrita, ci accoglie con un sorriso contagioso nei luoghi un tempo conosciuti come Terre di Sovernaja. Pare di varcare la soglia della "contea tolkieniana": qui orti, ulivi, 10 ettari di vigne (con un vitigno riscoperto e coltivato solo qua, il Verdacchio), zafferano, animali ed esseri viventi crescono in sintonia. Federico fin da piccolo segue il nonno Dino in vigna, che gli spiega le pratiche agricole tramandate di generazione in generazione, considerando che la famiglia fin dal 1685 è legata alla terra. Il nonno imbottigliò la prima Vernaccia di San Gimignano nel 1966, data di fondazione della Doc (poi prima Docg a bacca bianca nel 1993) e il nipote imbottiglia, dopo 51 anni nel 2017, la sua prima etichetta. Nel periodo di stacco dall'attività dell'imbottigliamento, che durò circa vent'anni, Federico senza mai perdere di vista il lavoro in vigna e nell'agricoltura in famiglia, lavora in aziende del territorio, accumulando esperienza, fino alla rifondazione. È una storia di radici: Federico non aveva mai abbandonato l'idea di tornare a produrre vino e ha fatto avverare il suo sogno "che diventa realtà quando puoi condividerlo". Viti Sparse viene da diversi vigneti con età dai 45 ai 10 anni, affina in cemento e arriva nel calice profumato di erbe officinali, agrumi, pesca. Il sorso è vivo, irrorato da una vena sapida che invoglia alla beva.

(Alessandra Piubello)



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Sangiovese Tauleto

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Longanesi
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Cesari
Proprietà: famiglia Cesari
Enologo: staff tecnico aziendale

Quella di Umberto Cesari è fuor di dubbio una delle firme più conosciute e apprezzate della viti-enologia emiliana con una storia che comincia nel 1964 e una capacità di interpretare i mercati come pochi altri, anche grazie a idee e strategie decisamente originali. Certo l'azienda con sede a Castel San Pietro ne ha fatta di strada dalla sua fondazione, da quei circa venti ettari di allora che sono diventati oltre 250 coltivati a biologico oggi (per una produzione complessiva di 3.000.000 di bottiglie), tutti sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini significative che vanno dai 200 ai quasi 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi - La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento - acquisiti nel tempo grazie alla certosina opera della famiglia, alimentata da un'appassionata fiducia nelle potenzialità della zona, che sta trovando una fisionomia sempre più leggibile. Un Sangiovese quasi in purezza, il Tauleto è affinato in legno per almeno due anni e, nella versione 2018, mostra una veste cromatica di colore rosso quasi purpureo. Al naso si susseguono toni affumicati e tostati, che accompagnano lampi di frutta nera matura, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è materico e molto pieno, dall'articolazione tannica serrata e dallo sviluppo opulento e intenso, terminando in un finale ancora fruttato e speziato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



TENUTA CARRETTA

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Società Agricola Franco Miroglio
Proprietà: Franco Miroglio
Enologo: Paolo Scaiola

Da quest'anno la Tenuta Carretta di Franco Miroglio è "maggiorenne": dalla presa in carico di Edoardo Miroglio nel 2019, Tenuta Carretta (le cui origini risalgono al 1467) ha infine puntato sulla valorizzazione della squadra interna, ha delineato lo stile dei suoi vini e ha trovato la forza (e la gioia) di sperimentare nuove etichette, anche grazie ad una risposta positiva del mercato. L'azienda è proprietà di una delle più importanti famiglie italiane del tessile, che ha messo piede nel mondo del vino spinto dalla passione di Edoardo Miroglio, che acquisì la storica tenuta del Roero negli anni Ottanta. Da allora l'attività si è espansa e ha inglobato l'azienda Malgrà nel Monferrato, una decina di ettari nell'Alta Langa e qualche vigna sparsa per produrre Barolo, Barbaresco e Dolcetto. Un patrimonio viticolo che oggi tocca i 110 ettari vitati e produce circa 750000 bottiglie all'anno. Da Barolo producono 3 etichette, tutte legate ad un vigneto di 2,6 ettari a Cannubi. Le uve delle viti più giovani sono dedicate al Barolo Cascina Ferrero, mentre dalla parcella più anziana, piantata nel 1961, si produce il Barolo Cannubi. La versione Riserva è a sua volta una selezione di questa parcella. Il Barolo Cannubi 2021 profuma nettamente di ciliegia, sottobosco e spezie fresche; in bocca ha aderenza saporita e succosa, virando su aromi floreali, poi goudron e spezie più scure, restando però sempre vivace e fragrante.

(ns)



CARPENÈ MALVOLTI

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 1868

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Carpenè Malvolti
Proprietà: famiglia Carpenè
Enologo: Giorgio Panciera

Le uve che compongono questo Prosecco Superiore Extra Dry 1868 - linea di etichette che prende il nome dall'anno in cui la cantina Carpenè-Malvolti scelse Conegliano come base della sua produzione - provengono dai vigneti coltivati nella denominazione ad un'altitudine compresa fra i 150 e i 250 metri di altezza. L'ultima versione in commercio si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si susseguono profumi di mela e di agrumi, con leggeri tocchi erbacei. In bocca il sorso è morbido ed immediatamente piacevole, sviluppandosi fragrante e terminando in un finale saporito. Carpenè Malvolti si muove ancora nel Nuovo Millennio guardando all'innovazione, ma anche recitando il fondamentale ruolo di custode di un'antica produzione, il che ha consacrato la sua immagine iconica e il successo commerciale presente. Una realtà produttiva capace di ritagliarsi uno spazio significativo nel Veneto enoico, ma soprattutto una proiezione internazionale di primo ordine, producendo attualmente 3,5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori, che da decenni riforniscono la cantina. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile: comprende varie declinazioni spumantistiche, dai Metodo Classico ai Metodo Charmat, con il Prosecco, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista assoluto.

(fp)

ZOOM



FRAGASSI, POMODORO PERA D'ABRUZZO

STRADA GAGLIERANO, 38 - CITTÀ SANT'ANGELO (PE)
Tel: +39 085 960515
Sito Web: www.fragassi.it

Siamo a Città Sant'Angelo, in provincia di Pescara, nelle colline aprutine. È qui la sede della Tenuta Fragassi, di proprietà di Gianni Fragassi, azienda agricola che ha cominciato a commercializzare i suoi prodotti nel 2005, scegliendo come prodotto distintivo all'interno della propria offerta il pomodoro Pera d'Abruzzo. Un pomodoro originale, il cui seme è stato risanato grazie ad un progetto regionale (varietà SAAB-CRA), che lo ha salvato dall'oblio. Le piante crescono su palchi fino a due metri di altezza e la Tenuta Fragassi produce Pera d'Abruzzo su circa 10 ettari, il cui prodotto è soprattutto dedicato alla trasformazione ma, in piccola parte viene commercializzato anche fresco per insalate. Oltre al Pera d'Abruzzo l'azienda produce olio extravergine d'oliva (Aprutino Pescarese DOP). Il Pera d'Abruzzo è un pomodoro a bassa acidità, ricco di licopene, dolce naturale, adatto anche per chi ha intolleranze al pomodoro comune. L'azienda lo declina in tre versioni: passata, salsa pronta e a pezzettoni.

RISTORANTE



STUA DA LEGN

HOTEL LAC SALIN SPA & MOUNTAIN - VIA SAROCH 496/D - LIVIGNO (SO)
Tel: +39 0342 990171
Sito Web: www.lacsalin.com

La Stua Da Legn - Alta Cucina Naturale è un locale sorprendente inaugurato solo pochi mesi fa a Livigno. Il ristorante, che con i suoi otto coperti offre un ambiente accogliente e particolarmente intimo, è il primo ristorante vegetariano gourmet del Piccolo Tibet italiano, che si prepara ad accogliere nell'anno olimpico un pubblico internazionale non solo sportivo. Guidata dallo chef Andrea Fugnanesi con il sous chef Domenico Cassanelli, la Stua da Legn propone un'offerta alla carta e due percorsi degustazione (a cinque portate per 70 euro e a sei portate a mano libera dello chef 110 euro) da accompagnare con calici scelti o con infusi di erbe e fiori alpine studiati dalla Apotheke in Spa dell'Hotel, per una full immersion di benessere. Sostenibilità, zero waste ed economia circolare sono i principi alla base di un menù che varia con le stagioni senza mai annoiare. Da non perdere *Abbraccio di Cipolla*: spaghettone monograno Felicetti, bucce di cipolla, panna acida, porro croccante e polvere di sambuco.

(Cinzia Meoni)



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: © Domaine Faiveley

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 visiti 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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura