N. 363

DAL 18 AL 24 MAGGIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 363 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 MAGGIO 2025

Tua Rita
Capri
Azelia
Grignano
Bovio
Astoria
Sergio Mottura
Salcheto
Villa Russiz
Diego Morra
Castello di Volpaia
Umani Ronchi
Arnaldo Rivera
Letrari

Zoom: Angiolina, Pesto alla Genovese
Ristorante: Principe Cerami - Taormina (ME)

I VINI DI WINENEWS





TUA RITA

Toscana Igt Rosso Syrah Keir

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Tua Rita Società Agricola
Proprietà: famiglia Bisti - Frascolla
Enologo: Marco Lamastra, Luca d'Attoma

Il Syrah Keir è il primo vino vinificato e maturato in anfora di Tua Rita - ma passa anche sei mesi in barrique di secondo e terzo passaggio -, uscito per la prima volta con l'annata 2016. La versione 2022 profuma di frutta rossa matura, erbe aromatiche, eucalipto, pepe e liquirizia. In bocca il sorso è polposo e morbido, dallo sviluppo articolato e dal finale intenso ancora sul frutto e su toni balsamici. Quando, nel 1984, Rita Tua (da cui il nome aziendale) e Virgilio Bisti acquistarono quella che sarebbe diventata Tua Rita, quel luogo doveva essere un posto dove trascorrere gli anni della pensione, coltivando la propria terra. E, invece, come sappiamo, le vicende dell'azienda hanno superato ogni previsione ed oggi la realtà produttiva con sede a Notri, nei pressi di Suvereto, è uno dei nomi più blasonati della Toscana enoica. Attualmente, la figlia Simena suo marito Stefano Frascolla e il figlio Giovanni conducono una cantina - 60 ettari a vigneto, che producono complessivamente 350.000 bottiglie - nota in tutto il mondo, grazie a vini come il celebratissimo Redigaffi, uscito per la prima volta con l'annata 1994. Un progetto enoico che ha visto un ampliamento nel 2016 fuori dai confini toscani, con lo "sbarco" sull'Isola di Pantelleria, insieme a Vinisola e Antonio D'Aietti, espresso dallo Zibibbo in purezza nella classica versione dolce passito "Sese" (prima vendemmia 2016).

(fp)



CAPRI

Doc Grignolino d'Asti Bel Ninin

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Agricola Capri
Proprietà: Bruno Pierluigi Franco
Enologo: Mario Redoglia

La storia della famiglia Franco sono quattro generazioni sulle colline di Grazzano Badoglio, nel Monferrato astigiano. Qui Bruno Pierluigi Franco è nato e cresciuto, e ancora oggi, insieme alla figlia Cristina, porta avanti un lavoro fatto di cura, stagioni e terra. La storia della Tenuta Carpi inizia nel 1900 con il nonno Bernardo, che per primo piantò le vigne e avviò l'attività di viticoltore. Dagli anni Ottanta, suo figlio Bruno Pierluigi decide di vinificare in proprio le uve coltivate nei vigneti di famiglia: vitigni autoctoni come Grignolino e Barbera, accanto allo Chardonnay dal respiro più internazionale. Oggi l'azienda conta 11 ettari di terreno tra vigne, noccioleti e ulivi. Le uve di Grignolino vengono vendemmiate a mano alla fine settembre: fermentano in acciaio, dopo una macerazione di 4-5 giorni; segue un affinamento per tre mesi, quindi un riposo in bottiglia di altri cinque, prima di arrivare sul mercato. Il risultato è un Grignolino dal carattere sincero: colore rosso rubino, profumo delicato con note di frutta rossa acerba, ribes e melograno, arricchite da un accenno di pepe verde. Al palato è asciutto, con un retrogusto mandorlato e un tannino gentile, mai invadente. Cristina suggerisce di servire questo "anarchico testabalorda" fresco di frigo. È perfetto d'aperitivo, con i piatti tradizionali piemontesi come il fritto misto, ma si abbina bene con il pesce o con le verdure in tempura.

(Fiammetta Mussio)



AZELIA

Docg Barolo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 29.400
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Azelia
Proprietà: Luigi Scavino
Enologo: Luigi e Lorenzo Scavino

Il Barolo 2021, maturato in legno grande per 2 anni, profuma di frutta rossa matura, rose appena appassite, tabacco, china e liquirizia. In bocca il sorso è ben strutturato, polposo e dai tannini fitti e risolti, terminando in un lungo e persistente finale speziato dai cenni affumicati. L'azienda agricola Azelia, fondata nel 1920 da Lorenzo Scavino e situata a Castiglione Falletto, è oggi la realtà produttiva familiare di Luigi Scavino e del figlio Lorenzo e conta su 16 ettari coltivati a vigneto - dove dimorano anche ceppi di Nebbiolo impiantati negli anni Quaranta del secolo scorso dal nonno Lorenzo - per una produzione di 85.000 bottiglie. Lo stile aziendale, che coniuga la finezza del Nebbiolo con la ricerca della sua potenza, è determinato da un rigoroso lavoro in vigna ed in cantina da vinificazioni con estrazioni generose, mentre i legni per la maturazione sono di varie dimensioni. A tutto questo si aggiunge il ruolo fondamentale svolto dai principali appezzamenti di proprietà, evidentemente significativo per l'espressività dell'intero portafoglio etichette aziendale dalla cifra classicheggiante, che poggia sulle storiche denominazioni dell'areale di Langa. A Serralunga con i Cru: San Rocco, Margheria, Voghera Brea e Cerretta, a cui si aggiunge il Bricco Fiasco (Castiglione Falletto), senza dimenticare il vigneto Oriolo di Montelupo Albese, da cui sono ricavate le uve per il Dolcetto.

(are)



GRIGNANO

Toscana Igt Rosso Fedra

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Fattoria di Grignano
Proprietà: famiglia Inghirami
Enologo: Stefano Chioccioli

Fedra Rosso di Toscana Igt nasce nei vigneti di Fattoria di Grignano, storica tenuta nel cuore del Chianti Rufina, già appartenuta nel Cinquecento alla famiglia De Medici e dagli anni Settanta di proprietà della famiglia Inghirami di Borgo Sansepolcro, uno dei nomi più noti del tessile-moda nazionale. L'amore per l'arte ha portato il giovane titolare dell'azienda, Tommaso Inghirami, a legare questo blend Merlot-Cabernet con un progetto artistico. Come già per la prima vendemmie, anche per questa seconda annata di Fedra - il vino prende il nome dall'omonimo antenato umanista che incantò il pubblico recitando la tragedia Fedra - Inghirami ha chiamato un artista a disegnare l'etichetta e la serigrafia firmata e numerata che accompagna le 1.200 bottiglie prodotte. A vestire Fedra 2020 è l'incisore, pittore e designer Roberto Lanari, che ha scelto di rappresentare un elefante, "animale che ha tante caratteristiche positive ed è inoltre beneaugurante - ha sottolineato Tommaso Inghirami presentando Fedra 2020 presso il ristorante Pipero a Roma - risultando quindi un ottimo auspicio per il nostro vino". Nel calice Fedra ha un colore rosso rubino intenso. All'olfatto emergono note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ciliegia, che si fondono con note speziate. Al palato seduce con tannini setosi e una vivace acidità. A tavola si abbina bene a carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS



BOVIO

Docg Barolo Gattera Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.546
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Agricola Bovio Gianfranco
Proprietà: Alessandra Bovio
Enologo: Matteo Franchi, Giuseppe Caviola

Maturato in legno grande per tre anni, il Barolo Gattera Riserva 2019 profuma di frutta matura, erbe aromatiche, cioccolato e spezie, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è articolato e corposo, dai tannini fitti e maturi e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale ampio e intenso di nuovo su ritorni fruttati ed affumicati. Gianfranco Bovio, figura della ristorazione di La Morra, diventa produttore di vino in proprio negli anni Settanta del secolo scorso, trasformando la cantina di famiglia e i vigneti in un'azienda indipendente. Oggi, a guidare la cantina, in continuità con il percorso tracciato dal padre, ci sono la figlia Alessandra e il marito Marco, che gestiscono dal 2014 circa 10 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Nebbiolo, Dolcetto e Barbera, ma anche con una quota di Chardonnay, che comprendono i Cru di Rocchettevino, Annuziata, Gattera, Parussi e Arborina, divisi tra le Menzioni Geografiche aggiuntive di La Morra e Castiglione Falletto - da cui si ricavano 65.000 bottiglie. Si tratta di una classica cantina piemontese a gestione familiare, che trova il suo core business soprattutto nelle etichette del territorio, dal Dolcetto alla Barbera d'Alba, dal Barbaresco al Barolo e al Langhe sia Nebbiolo che Chardonnay. La cifra stilistica dei rossi più importanti è all'insegna della tradizione con lunghe macerazioni e maturazioni in legno grande e cemento. **(fp)**



ASTORIA

Spumante Brut Metodo Cavazzani Kalibro

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Astoria
Proprietà: Paolo e Filippo Polegato
Enologo: Mirko Caboni

Lo Spumante Kalibro 2021 Metodo Cavazzani (metodica di spumantizzazione che unisce fasi sia del Metodo Classico - affinamento sulle fecce - che del metodo Charmat - presa di spuma in autoclave) profuma di agrumi, frutta a polpa gialla, spezie, pasticceria e mandorla. In bocca il sorso è sapido, cremoso e piacevolmente fragrante, dalla carbonica continua e ben dosata, terminando in un finale persistente su ritorni agrumati. Guidata da Paolo e Filippo Polegato, Astoria Wines è nata nel 1987. La Tenuta Val del Brun è il cuore pulsante di Astoria: 40 ettari di vigneti immersi nelle colline del Prosecco, che sono governati dal protocollo Vignes fleuries (2014) e la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata, 2018). Grazie al lavoro dei suoi conferitori, Astoria Wines lavora ogni anno di 70.000 quintali di uve, dando vita a una gamma di etichette vasta ed articolata. Dagli anni Novanta del secolo scorso Astoria collabora con il mondo dello sport, sostenendo il Cittadella Calcio e la pallacanestro della Virtus Segafredo Bologna. Storico sponsor del Giro d'Italia ciclistico, Astoria vede lo sport come una via per promuovere i valori universali di equità e integrazione. Sono esemplari in tal senso il trofeo Astoria No Borders, la squadra di calcio composta da richiedenti asilo Nova Facility o la sponsorizzazione della nazionale di calcio del Togo ai mondiali del 2006. **(are)**



SERGIO MOTTURA

Civitella d'Agliano Igt Grechetto La Torre a Civitella

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Sergio Mottura
Proprietà: famiglia Mottura
Enologo: Sergio Mottura

La Torre a Civitella 2022 è un Grechetto in purezza che nasce dal desiderio di Sergio Mottura di esplorare le potenzialità evolutive del vitigno su suoli argillosi e ricchi di scheletro a Civitella d'Agliano, e valorizzare questo vitigno autoctono. Tutto iniziò nel 1993, durante una cena a Berlino per l'ottantesimo compleanno di Robert Mondavi: al tavolo di Louis Fabrice Latour finì una bottiglia del Poggio della Costa 1992. Il giorno seguente Latour si complimentò con Mottura e gli suggerì di provare l'affinamento in legno, offrendogli alcune barrique e il proprio know-how. "Il suo aiuto è valso una generazione di esperienza", ricorda Mottura. Da quell'incontro nacque un vino dal profilo nuovo, inizialmente chiamato "Latour a Civitella". Nel 2020, su richiesta di Château Latour, Mottura rinunciò al nome originario, ribattezzandolo "La Torre a Civitella" con la vendemmia 2021. Le uve provengono da parcelle vocate di Grechetto a Civitella d'Agliano: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in barrique di rovere francese e affina sulle fecce fini, sviluppando ampiezza e complessità. Profumi di frutta gialla matura, fiori bianchi, accenti di miele e tostature boisé anticipano un sorso teso e avvolgente, dove sapidità e morbidezze trovano un equilibrio che anticipa un buon potenziale evolutivo. Un bianco che racconta la profondità del Grechetto attraverso la sensibilità di chi lo ha reinventato. **(Chiara Giovoni)**



SALCHETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Salco

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 41,00
Azienda: Salcheto Società Agricola
Proprietà: Società Lavinia
Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Salcheto, con base nei pressi della "Pieve" Sant'Albino (il progetto delle Uga poliziane), è un'impresa nata nel 1987 che coglie il giusto rapporto tra uomo e natura nella produzione vitivinicola contemporanea. La prima vendemmia "off-grid" è quella del 2011 ed è figlia di una sperimentazione lunga 15 anni, che ha staccato l'azienda dalla rete energetica, facendone una realtà autosufficiente, capace di realizzare la prima bottiglia di vino europea ottenuta con la certificazione della sua "Carbon Footprint". Salcheto ha saputo costruire un'organizzazione aziendale che rappresenta un modello di efficienza sul fronte della sostenibilità e anche il vigneto, che si estende per 58 ettari, viene gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire, evidentemente, dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita per questo incredibile lavoro (a partire dal ristorante aziendale "Indigeno"), capace di trovare un atto sostenibile anche là dove proprio non te lo aspetteresti, sempre agganciata alla solida e affidabile costanza qualitativa in bottiglia, spalmata su una produzione complessiva di 420.000 bottiglie. Il Nobile di Montepulciano Salco 2018, maturato per due anni in legno, possiede buona definizione nei profumi e bocca ben profilata, dove spezie, sottobosco e balsami, dolcezza e tannino, s'intrecciano con la frutta rossa sotto spirito e i toni affumicati persistenti. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

WINE RESEARCH TEAM
sarzi amadè
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



VILLA RUSSIZ

Doc Collio Chardonnay Gräfin de la Tour

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.695
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Villa Russiz
Proprietà: Fondazione Villa Russiz
Enologo: Giorgio Bertossi, Fabijan Muzic

Fu Theodor de La Tour, conte francese trasferitosi nel Collio Friulano dopo il matrimonio con l'austriaca Elvine Ritter, il fondatore nel 1868 di quella che all'inizio era una azienda agricola a scopo caritatevole, i cui proventi sarebbero serviti a sostenere i bambini poveri. Ma a Theodor pare si debba anche la vasta diffusione di alcuni vitigni francesi tra i filari della Venezia Giulia. Fu lui infatti che fece arrivare a Capriva del Friuli dalla sua Francia diverse varietà, tra cui il Sauvignon e lo Chardonnay, usati ancora adesso per i vini della linea che porta il suo nome. Oggi, l'azienda, che per sua volontà è diventata una Fondazione benefica, gestisce ancora una Casa Famiglia per minori in difficoltà. Dal lato vitivinicolo, invece, Villa Russiz rappresenta una delle cantine di riferimento del Collio enoico e conta su 44 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, distribuita in un portafoglio etichette di affidabile continuità qualitativa. Nel 2019, ha stretto un accordo di distribuzione con Tenute del Cerro SpA, società agricola e vitivinicola del Gruppo Unipol, per la commercializzazione in esclusiva dei suoi vini. Il Collio Chardonnay Gräfin de la Tour 2018 profuma di spezie e fiori gialli, con toni più marcati di mela e ananas, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso ha struttura e fragranza, terminando in un finale intenso e ancora balsamico. **(are)**



DIEGO MORRA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.150
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Azienda Agricola Diego Morra
Proprietà: Diego Morra
Enologo: Diego Morra, Davide Cavallo

Ha macerato più a lungo del solito sulle sue bucce (per circa 40 giorni) questo Barolo proveniente dalla Mga Monvigliero di Diego Morra: scelta dipesa dal fatto che le uve erano sanissime e dalla buccia resistente, grazie ad un'annata ricca di riserve idriche accumulate in inverno, uno sviluppo vegetativo regolare e le ottime escursioni termiche di settembre. Dopo 30 mesi di maturazione in botti di rovere francese e un ulteriore periodo di riposo fra acciaio e bottiglia per l'affinamento, ne risulta un Barolo Monvigliero 2021 terroso ed ematico, con note di arancia matura, prugna in confettura e spezie orientali, con un cenno di goudron, che si ritrovano in un sorso vivo e pieno, fresco di iodio e chinotto e dall'aderenza sapida. "La menzione Monvigliero è particolarmente dotata di Marna di Sant'Agata e gode di uno speciale microclima influenzato dalla presenza del fiume Tanaro nelle vicinanze e da correnti fresche, anche nelle estati più calde", spiegano dalla sede. I venti però non sono eccessivamente intensi perché le vigne si distribuiscono come su una sorta di anfiteatro naturale che protegge le piante. Conformazione che permette alle viti, che qui Diego Morra coltiva su 4 ettari, di godere di 3 esposizioni diverse: da sud-est a sud-ovest. Monvigliero è solo una delle Mga di Barolo su cui conta l'azienda familiare, per in totale di 30 ettari distribuiti fra i comuni di Verduno, La Morra e Roddi. **(ns)**



CASTELLO DI VOLPAIA

Toscana Igt Rosso Balifico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Fattoria Castello di Volpaia Società Agricola
Proprietà: famiglia Mascheroni Stianti
Enologo: Lorenzo Regoli

Nato come ribelle del Castello di Volpaia, il Balifico è ormai diventato una tradizione della cantina toscana di Radda (Siena). Il Chianti Igt che ha visto la luce nel 1985 e si è subito affermato come un Supertuscan di gusto "internazionale". Balifico è il nome della prestigiosa vigna di Volpaia, un villaggio dell'XI secolo interamente dedicato alla produzione vitivinicola, da cui provengono le uve, Sangiovese (65%) e Cabernet Sauvignon (35%), allevate in biologico tra i 432 e i 490 metri di altezza su terreno sabbioso limoso ed esposte a Sud e Sud-est. L'annata 2021, presentata dai fratelli Nicolò e Federica Mascheroni Stianti - la generazione che guida oggi l'azienda che conta 45 ettari di vigneti che arrivano sino ai 650 metri di altitudine - è stata ballerina: si è aperta con un marzo piuttosto caldo a cui è seguito un brusco calo della temperatura che non ha causato molti danni alle gemme. Dopo una primavera più fresca della media e molto piovosa, è subentrata un'estate stata molto calda e secca. La vendemmia con raccolta manuale è iniziata leggermente in anticipo rispetto alla norma. Dopo 18 mesi in barriques di rovere di Allier, ne è nato un vino da 14 gradi volume di colore rosso rubino intenso, con riflessi viola scuri. Al naso è fine ed elegante con note di mora e mirtillo, sentori di cannella e boisée. In bocca è rotondo con una buona struttura e un retrogusto di frutta rossa molto persistente.



UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Umani Ronchi
Proprietà: Massimo e Michele Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Umani Ronchi è un po' l'emblema delle Marche enoiche anche per il suo solido percorso, che l'ha vista nascere come azienda vitivinicola nel 1968 e progressivamente emergere nello scenario enoico non solo regionale. Oggi, possiede un parco vigneto ragguardevole - 240 ettari coltivati a biologico - esprimendo un progetto che ha il volto di una famiglia e dando una risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte viaggiano ormai nell'ordine dei 3.450.000 - tipicità e qualità. Con un approccio produttivo solido e costante e una cifra stilistica sobriamente moderna ma mai eccessiva. Merito soprattutto dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Ma merito anche della natura, traslata in una straordinaria varietà, il Verdicchio e in vigne oggi modello (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina). Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Vecchie Vigne 2022 possiede aromi che incrociano richiami agrumati, frutti a polpa bianca e cenni di pietra focaia, con tocchi di mandorla fresca e anice a rifinitura. In bocca il sorso è articolato e croccante, dallo sviluppo vivace e dal finale arioso ancora dai toni agrumati e ammandorlati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



ARNALDO RIVERA

Docg Barolo Castello

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Cantina Terre del Barolo Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: staff tecnico aziendale

"Questo Cru talvolta inesplorato - siamo infatti la sola azienda storica a produrre questo Barolo - è testimone della nobilissima origine del vino di Langa, per come si conosce oggi". Così Terre di Barolo ci introduce il Barolo Castello della linea Arnaldo Rivera, progetto di etichette di pregio nato nel 2013, che la cooperativa ha dedicato al suo visionario fondatore. Siamo a Grinzane Cavour proprio a ridosso del suo castello. Le falde dell'altura su cui domina il maniero da secoli sono occupate da vigneti, ed è in questo luogo che nella prima metà dell'Ottocento cominciarono ad essere sperimentate le tecniche di coltivazione e di vinificazione che portarono alla produzione del Barolo moderno, come oggi lo conosciamo. Di ciò fu promotore il più illustre inquilino del castello, il torinese Camillo Benso Conte di Cavour, insigne statista del regno dei Savoia, che fin dalla giovinezza risiedette a più riprese a Grinzane, appassionandosi di agricoltura e contribuendo a cambiarla radicalmente a queste latitudini. Nel 2010 al vigneto viene riconosciuta ufficialmente la Menzione Geografica Aggiuntiva "Castello". Questo Barolo nasce da 5000 metri quadrati di substrato marnoso (composto dalle marne di Sant'Agata) coperto da suolo bruno fertile. La versione 2021 è ematica e carica di ciliegia e violetta in caramella, mentre al sorso l'aderenza carnosa cede alla freschezza mentolata, lasciando la bocca profumata di fiori. **(ns)**



LETRARI

Doc Trento Dosaggio Zero

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Letrari Società Agricola
Proprietà: famiglia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

Il Trentodoc Dosaggio Zero affina sui lieviti per almeno 24 mesi e, nella versione 2021, si presenta di colore giallo brillante carico, preludio a profumi che ricordano il pane appena sfornato e la mandorla tostata, con tocchi floreali e agrumati, che ne amplificano la freschezza. La bocca è incisiva, dalla buona progressione e contraddistinta da una puntuale carbonica, terminando in un finale saporito e ben profilato. L'azienda con sede a Rovereto e condotta da Lucia Letrari è una solida compagine della spumantistica trentina e conta su 12 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, distribuite, evidentemente, soprattutto, su una ricca gamma di spumanti composta da: 976 Riserva del Fondatore, Cuvée Blache, Dosaggio Zero, Brut, Brut Rosé, Quore Riserva, Quore Pienne Riserva, Dosaggio Zero Riserva, Brut Riserva e 4+ Rosé Riserva. Spumanti plasmati dal microclima dolomitico della Vallagarina che permettono di ottenere vini fragranti e raffinati, sempre ben centrati e segnati da una esecuzione ineccepibile. A questi si aggiungono anche, come la storia aziendale impone, i vini fermi: Moscato Rosa, Chardonnay, Pinot Grigio, Marzemino, Marzemino Selezione, Teroldego, "Maso Lodron" (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), Cabernet Franc e "Ballistrarius" (ancora un blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), declinati con stile moderno e accattivante. **(fp)**

ZOOM



ANGIOLINA, PESTO ALLA GENOVESE

VIA MARICI - TOIRANO (SV)
Tel: +39 0182 586125
Sito Web: www.saporidellarca.it

La famiglia Divizia, dapprima dedita soltanto alla coltivazione delle olive e alla produzione di olio, nei primi anni '70 del secolo scorso, inaugura un nuovo percorso artigianale, con protagonisti il pesto, il paté, i sottoli ed altre specialità tipiche della Liguria. Nel 1999 nasce "La Bella Angiolina", una linea di specialità in olio ispirate dalle ricette della nonna Angiolina che anno dopo anno si arricchisce, completandosi, oggi, in un portafoglio prodotti articolato e solidamente ancorato al proprio territorio d'origine. Nel 2016 l'attività si sposta ne laboratorio di Toirano e nel 2023 il marchio "La Bella Angiolina" lascia spazio al più contemporaneo "Angiolina eccellenze liguri". Tra queste non poteva certo mancare il Pesto alla Genovese, che, nel rispetto della ricetta tradizionale del ponente ligure, è ottenuto a partire da ingredienti quali basilico Dop, olio extravergine di oliva aziendale, pinoli, formaggio pecorino, Grana Padano Dop, sale marino e aglio di Vessalico, presidio Slow Food.

RISTORANTE



PRINCIPE CERAMI

SAN DOMENICO PALACE FOUR SEASONS HOTELS - TAORMINA (ME)
Tel: +39 0942 613310
Sito Web: www.fourseasons.com

A Taormina, il ristorante "Principe Cerami", meta del fine dining all'interno del San Domenico Palace, hotel del gruppo Four Seasons, è il regno dello chef Massimo Mantarro, autore di un'interpretazione rotonda e golosa della sua Sicilia, espressa da una proposta gastronomica raffinata e contemporanea, con al centro il gusto dell'isola sospeso tra contrasti e purezza della materia prima. Una cucina mediterranea in cui prevalgono il vegetale e il mare come, tra gli antipasti, per esempio, i gamberi rossi, vongole, lattuga e nasturzio, tra i primi il risotto Carnaroli, scorfano, erbe aromatiche e limone o gli spaghetti "Etna", pomodoro, ricotta salata e pangrattato nero, seguito dal branzino al vapore, carote, pomodori e aglio o le costolette di agnello al rosmarino, cipolle al forno e salsa al vino rosso. E tra i dolci il pistacchio, limone, caffè o la ricotta di bufala, olive nere, mandorle amare Il tutto rafforzato da una buona carta dei vini in cui ovviamente la Sicilia è protagonista.



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: © WineNews

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

ISM 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