N. 364

DAL 25 AL 31 MAGGIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 364 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 MAGGIO 2025

Monchiero
Baratta
Ricasoli 1141
Bortolomiol
Enrico Serafino
Moët & Chandon
Marisa Cuomo
Villa della Torre
Piazzo
Castelvecchi
Vigne Marina Coppi
Argiolas
Fratelli Giacosa
Cuvage

Zoom: Amarelli, Liquirizia
Ristorante: Velo - Pizzaioli Popolari - Latina

I VINI DI WINENEWS











MONCHIERO

Docg Barolo del Comune di Castiglione Falletto

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Monchiero Fratelli
Proprietà: Vittorio Monchiero
Enologo: Vittorio Monchiero

La storia di Monchiero è iniziata con due fratelli e ora sta tornando in mano a due fratelli. Una storia di piccoli passi graduali che ha portato Remo e Maggiorino da La Morra a Castiglione Falletto per diventare mezzadri e poi viticoltori, passando dalla vendita delle uve, allo sfuso e infine al vino imbottigliato. Negli anni Ottanta Vittorio Monchiero, figlio di Maggiorino, frequenta la scuola Enologica di Alba e entra in azienda, occupandosi con lo zio e il padre degli ettari vitati che nel frattempo crescono, tanto da essere oggi 10, fra le denominazioni di Barolo e Barbaresco. Vittorio si sposa poi con Daniela: inizia a far conoscere la loro azienda al mondo e rinnova tutti gli impianti. Nel frattempo arrivano Luca e Stefano, i quali oggi già si sono integrati nella gestione aziendale. Le radici restano salde fra Castiglione Falletto e La Morra anche grazie ai vigneti lì presenti, da cui ricavano sei tipologie di Barolo. Le restanti 6 etichette - composte da Nebbiolo e Barbera, Dolcetto, Arneis e Moscato - provengono, invece, dagli appezzamenti presenti nei Comuni di Alba, Roddi, Verduno e Treiso: in totale circa 60.000 bottiglie all'anno. Il Barolo di Castiglione Falletto 2021 si svela chiaro e polposo, con note di ciliegia e lampone, fiori di acacia e violetta, infine macchia mediterranea; il sorso è sapido e speziato, ben bilanciato fra l'ingresso caldo e il finale fresco, dove torna floreale. **(ns)**

BARATTA

Docg Barbera d'Asti

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 2.520
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Agricola Baratta
Proprietà: Fabio Baratta
Enologo: Fabio Baratta

Agliano Terme, nel cuore dell'Astigiano, è una delle terre d'elezione per la Barbera d'Asti. Qui, da quattro generazioni, la famiglia Baratta porta avanti una tradizione agricola che ora guarda al futuro. Fabio ha 29 anni e ha scelto di raccogliere il testimone del padre Lodovico e del nonno Terzo Baratta: oggi è infatti Fabio a guidare l'azienda, con uno sguardo nuovo. L'azienda ha 14 ettari di vigneto coltivati a Barbera, ma anche Nebbiolo, Dolcetto, Brachetto, Cortese, Bonarda e Grignolino. Ha iniziato lui a imbottigliare il vino che producono due anni fa, che oggi arriva attorno alle 4.000 bottiglie. La sua Barbera d'Asti si distingue per eleganza e finezza tipiche dei terreni di Agliano. Alla vista si presenta di un rubino intenso e brillante. Al naso emergono profumi netti di ciliegia matura, prugna, piccoli frutti rossi e un accenno speziato. Al palato è fresca e dinamica, con una buona spalla acida, sviluppandosi armonico e persistente. L'identità visiva delle bottiglie è affidata a Grazia Campo, compagna di Fabio, che ha disegnato un'etichetta essenziale ma evocativa: una macchia argentata racconta il territorio, con tratti che richiamano le colline, la luce e gli elementi naturali che circondano Agliano. Perfetta con i piatti della tradizione piemontese, la Barbera d'Asti si presta anche a interpretazioni moderne: da provare con una pizza con pomodorini, stracciatella e acciughe del Cantabrico. **(Fiammetta Mussio)**

RICASOLI 1141

Docg Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Castello di Brolio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Barone Ricasoli Società Agricola per Azioni
Proprietà: Francesco Ricasoli
Enologo: Carlo Ferrini

Il Castello di Brolio, ha bisogno di poche presentazioni. Ci sono tutti gli ingredienti più significativi: storia, blasone, famiglia e in più il fatto che qui è stato inventato il vino più famoso di Toscana. Oggi è una delle aziende chiantigiane dal patrimonio in vigneti tra i più estesi della denominazione, 240 ettari, da cui ha selezionato un proprio clone di Sangiovese, che porta il nome "Brolio", e, in qualche misura, "comprende" l'intero assetto pedo-climatico del Gallo Nero, estendendosi nei tratti più vocati del suo areale. Produce 1.200.000 di bottiglie, e grazie ad una zonazione aziendale avviata nel 2008, ha posto all'apice del suo portafoglio etichette decisamente importanti (i Cru "Colledilà", "Roncicone" e "CeniPrimo"), capaci di indirizzare verso la modernità perfino tutto un territorio. Il vero Château italiano, verrebbe da dire, che il nuovo corso, impresso da Francesco Ricasoli senza clamori ormai oltre trent'anni fa, ha riportato indiscutibilmente al centro della Toscana enoica. Ottenuto dalle uve dei vigneti adiacenti al castello stesso, il Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Castello di Brolio matura in tonneau, prevalentemente usati, per oltre 20 mesi. La versione 2021 profuma di frutti di bosco, fiori di campo, ginepro, tabacco, spezie e macchia mediterranea. In bocca il sorso è polposo e fragrante, dai tannini fitti e dal finale intenso ancora sul frutto e le spezie. **(are)**

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Bandarossa Vigna di Collagù

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Bortolomiol
Proprietà: famiglia Bortolomiol
Enologo: Emanuele Serafin

L'azienda Bortolomiol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini quantitativi e qualitativi che di immagine. La cantina è guidata oggi dalle sorelle Bortolomiol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare il fondamentale apporto pionieristico del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e sperimentatore, che ha aggiunto un non piccolo know-how nella terra del Prosecco. 6 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 60 conferitori fidelizzati nel tempo, che adottano un rigoroso protocollo di produzione nell'ambito del progetto aziendale Green Mark. Un mix che garantisce una produzione di 2.700.000 milioni di bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale attualmente più rappresentativo del made in Italy in bottiglia. Il Bandarossa Special Edition è ottenuto dalle uve provenienti dalla collina di Collagù ed è distinto dalla menzione "Vigna". Maturato sui suoi lieviti per tre mesi, completa il suo percorso di affinamento trascorrendo anche quattro mesi in bottiglia prima di uscire sugli scaffali. La versione 2023 profuma di agrumi, mela e frutta esotica matura, ad anticipare una progressione gustativa leggermente amabile e morbida, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato e tendenzialmente fragrante. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



ENRICO SERAFINO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 56,00
Azienda: Enrico Serafino Az. Vitivinicola
Proprietà: famiglia Krause Gentile
Enologo: Paolo Giacosa

Vinificato in acciaio e legno e poi maturato in tonneau e botti di media misura, il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2021 profuma di mora, rose, liquirizia, tabacco, spezie e polvere di caffè. In bocca il sorso è compatto e definito, dallo sviluppo articolato e dal finale persistente che ritorna sul frutto e rimandi tostati. Fin dalla fine dell'Ottocento, con il fondatore Enrico Serafino e poi con i suoi figli, arrivando poi, nel recente passato, alla gestione del Gruppo Barbero (1989) e successivamente a quella del Gruppo Campari (2003), questa realtà produttiva ha saputo costantemente segnare la storia enoica delle Langhe e non solo. Oggi, dopo il passaggio al gruppo Krause, nel 2015 (seguito nel 2016 dalla acquisizione di Vietti), questa realtà con base a Canale d'Asti continua a ricoprire un ruolo centrale nello scenario vitivinicolo piemontese e la famiglia italo-americana Krause Gentile ne mantiene alta, con confortante continuità, qualità e tradizione. Oggi, l'azienda porta sugli scaffali circa 360.000 bottiglie l'anno, declinate con precisa esecuzione e stile moderno e ottenute da 60 ettari a vigneto, di cui 25 di proprietà, che sono allevati nelle zone di Barolo, Langhe, Roero, Alta Langa e Monferrato. Nel Barolo possiede 3 Cru con Menzione Geografica Aggiuntiva nel Comune di Serralunga d'Alba: Meriame, Carpegna e Briccolina, da cui nascono 3 etichette specifiche.

(fp)



MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Extra Brut Grand Vintage

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Champagne Moët & Chandon
Proprietà: LVMH
Enologo: Benoît Gouez

Il 77° Grand Vintage, figlio della vendemmia 2016, incarna un anno segnato da eventi climatici estremi - gelate, piogge record in primavera e un'estate eccezionalmente secca - in cui il raccolto, limitato nelle rese ma ottimo nella qualità, ha dato vita a un vino che esprime quella che la Maison ha definito la "serenità dopo la tempesta". Frutto di una vendemmia tardiva iniziata il 17 settembre, l'assemblaggio vede protagonista lo Chardonnay, la cui quota maggioritaria regala purezza e tensione. Dopo 7 anni di maturazione sui lieviti, Grand Vintage 2016 si presenta nel calice con un colore dorato brillante e un profilo fine e aristocratico. Al naso l'apertura rivela tonalità leggermente tostate di nocciola e cereali, seguite da note soffici di pan di zenzero e marzapane, per chiudere sul frutto tra susina e mela cotogna, con sfumature di fiori d'arancio e anice. La bocca è lineare, cremosa e vibrante, sostenuta da una freschezza salina e da una fine tensione agrumata sul finale. Il dosaggio extra brut (6g/l) conferisce un'armonia austera corredata da una profondità luminosa. Come tutti i Grand Vintage, nasce da una selezione libera, irripetibile, pensata per esprimere lo spirito dell'annata più che lo stile della Maison. L'impronta dello Chardonnay domina con eleganza, restituendo un sorso preciso e raffinato, per una cuvée che riflette la resilienza della natura e la maestria dell'uomo.

(Chiara Giovoni)



MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Piedirosso, Aglianico
Bottiglie prodotte: 19.780
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantina Marisa Cuomo
Proprietà: famiglia Cuomo e Ferraioli
Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

È il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo alcune piccole vigne, in media vecchie di ottanta anni e tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nasce così il progetto enoico che porta il nome di Marisa Cuomo, oggi 40 ettari a vigneto per una produzione media di 200.000 bottiglie, con Raffele e Dorotea ormai introdotti in azienda accanto ai genitori Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli. Le uve sono ottenute in prevalenza dai vitigni tipici della zona (Fenile, Piedirosso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto), allevati su suoli altamente calcarei, che la cantina trasforma in vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile, decisamente legati a Furore, spicchio della Costiera Amalfitana dal grande fascino ma anche dalle estreme condizioni produttive. Se a decretarne il successo è stato soprattutto il "lato" bianchista aziendale, anche il resto dell'articolato portafoglio etichette regala un ottimo livello qualitativo e una costanza nel tempo di rassicurante continuità. Il Costa d'Amalfi Furore Rosso effettua la fermentazione maloloattica e poi l'invecchiato di sei mesi in barrique di secondo passaggio. La versione 2024 profuma di erbe aromatiche e frutta rossa matura, con sfumature speziate a rifinitura. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante, dal tannino gentile e dal finale croccante ancora sul frutto e tonalità speziate.

(fp)



VILLA DELLA TORRE

Doc Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvinone, Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Marilisa Allegrini Srl
Proprietà: Marilisa Allegrini e famiglia
Enologo: Tobia Cenzato, Andrea Lonardi

L'immagine di Villa della Torre e la firma di Marilisa Allegrini in etichetta "segnano" la continuità dell'imprenditrice in Valpolicella dopo il riassetto dell'azienda di famiglia. Ad un anno dalla nascita, il Gruppo Marilisa Allegrini - di cui fanno parte Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino, con il coinvolgimento delle figlie Carlotta e Caterina e di Andrea Lonardi, Master of Wine e Ceo - ha avviato due progetti: il primo per rafforzare la propria identità in Valpolicella, ripensando i vini di Villa della Torre, e l'altro - "Peaks & Valleys" - per offrire un nuovo racconto di alcune denominazioni veronesi. Il disegno per Villa della Torre, contornata dal suo "Brolo" di 10 ettari vitati racchiusi da antiche mura, è quello della valorizzazione dei vini Valpolicella perseguendo uno stile contemporaneo rispetto a quello classico, pur nel solco della tradizione. Orientamento che si percepisce sia nel Valpolicella Classico Superiore 2021 che nell'Amarone della Valpolicella 2020, caratterizzati da freschezza e dal contributo nel blend del Corvinone, principale varietà presente nel Brolo. Rosso rubino brillante e di certa trasparenza, il Valpolicella di Villa della Torre all'olfatto è ampio; ciliegia e lampone si fondono a spezie dolci, ricordo dell'affinamento in legno di secondo passaggio, e a un tocco balsamico. Il sorso fresco e fine conferma equilibrio ed eleganza annunciati al naso.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

MINE RESEARCH TEAM
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



PIAZZO

Docg Barolo Sottocastello di Novello

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Piazzo Comm. Armando
Proprietà: famiglia Allario Piazzo
Enologo: Marco Allario Piazzo

La storia dell'Azienda Piazzo ha inizio negli anni Sessanta del secolo scorso a San Rocco Seno d'Elvio. Armando Piazzo e Gemma Veglia non abbandonano la tradizione del lavoro in vigna delle loro famiglie e, anche se in tempi lontani anni luce da quelli attuali, intraprendono il loro percorso vitivinicolo. Nel 1979, si vinificano le prime uve di quello che diventerà il Barbaresco, mentre nel 1985 la figlia Marina insieme a suo marito Franco entrano in azienda, proprio quando nasce il primo Barolo aziendale. Oggi la cantina conta su oltre 70 ettari a vigneto, posti in gran parte nei pressi degli edifici aziendali ma non solo: Mango, Neviglie, Guarene e Novello sono i comuni in cui si trovano le altre parcelle di proprietà. Nel 2007 la conduzione dell'azienda passa definitivamente nelle mani della figlia Marina che, insieme a Franco, continua a percorrere la strada tracciata dai propri genitori. Poco dopo, fanno il loro ingresso in azienda anche i loro figli, Simone e Marco, destinati a scrivere i capitoli futuri della storia dell'azienda di famiglia. Il Barolo Sottocastello di Novello è maturato per almeno 18 mesi in legno grande. La versione 2020 profuma di frutta rossa matura e fiori appena appassiti, con tocchi speziati e balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è polposo e intenso, dalla trama tannica articolata e dal finale persistente che torna su toni fruttati e balsamici.

(fp)



CASTELVECCHI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Madonnino della Pieve

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Fattoria di Castelvecchi in Chianti Le Madi del Chianti Società Agricola
Proprietà: Paladin Sociatà Agricola
Enologo: Andrea Sammicheli

Il Chianti Classico Gran Selezione Madonnino della Pieve matura per 42 mesi in legno, 24 in barrique, più 18 in botte grande. La versione 2018 profuma di ciliegia, ginepro, tabacco, e fiori appena appassiti, con tocchi agrumati ed affumicati. Il sorso è polposo e ben profilato, dai tannini fitti e continui e dal finale lungo dai toni balsamici. La "Premiata Fattoria di Castelvecchi", che nel suo nome rimanda all'impresa già in attività agli inizi del secolo scorso ad opera del Marchese Gutierrez de la Solana, è la dependance toscana di Carlo e Roberto Paladin, a capo del Gruppo "Casa Paladin", comprendente l'azienda veneta Paladin, la friulana Bosco del Merlo e la franciacortina Castello Bonomi. Siamo nella parte settentrionale della Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti con i vigneti di proprietà divisi negli appezzamenti "Maggio", "Poggione", "Madonnino", "Giardino" e "Ciliegio", che crescono ad una altezza anche superiore ai 500 metri sul livello del mare - come nel caso del vigneto "Colle Petroso" - per un totale di 22 ettari e una produzione media attestata sulle 120.000 bottiglie. Lo stile aziendale dei vini si caratterizza per un approccio tendenzialmente moderno contraddistinto da una ricerca della piena maturità del frutto, intense estrazioni e solido sostegno del rovere, che resta sempre in primo piano. Il tutto realizzato con buona tecnica e precisa esecuzione.

(are)



VIGNE MARINA COPPI

Doc Colli Tortonesi Timorasso Fausto

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Vigne Marina Coppi
Proprietà: Francesco Bellocchio
Enologo: Gianfranco Cordero

La storia dell'Azienda Vigne Marina Coppi si intreccia indissolubilmente con quella di un piccolo comune dell'Alessandrino, Castellania Coppi, dove nacque, nel 1919, il mito del ciclismo Fausto Coppi. Proprio qui il nipote del grande Fausto, Francesco Bellocchio, decise nel 2003, assieme alla moglie Anna, di dare vita ad una realtà vitivinicola centrata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni e sulla massima attenzione alla sostenibilità. A nonno Fausto Coppi è appunto intitolato il Timorasso in purezza "Fausto", che abbiamo degustato in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma. "È un vino elegante e potente, come potente ed elegante era la pedalata del nonno - ci hanno detto Francesco e Anna Bellocchio - e poi Fausto significa fortunato e ci piaceva pensare che anche il Timorasso, su cui avevamo scommesso avviando l'azienda più di 20 anni fa, fosse un vitigno fortunato". Il Fausto 2022 nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino intenso e lucente. Al naso è complesso ed intenso, evidenzia da subito mineralità e fiori bianchi, per finire su note agrumate e pompelmo rosa. In bocca esprime una struttura importante, ottima sapidità, calore e freschezza: elementi che conferiscono grande equilibrio. A tavola si sposa bene con risotti mantecati ai formaggi o con tartufo bianco, carni bianche, crostacei e piatti di pesce strutturati. Ottimo anche con il baccalà.

(Cristina Latessa)



ARGIOLAS

Doc Vermentino di Sardegna Cerdeña

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 55,50
Azienda: Argiolas Soc. Agricola per Azioni
Proprietà: famiglia Argiolas
Enologo: Mariano Murru

Anche se la cantina di Serdiana, nei pressi di Cagliari, deve in gran parte la sua fama alla produzione rossista, non mancano certo significative interpretazioni bianchiste, soprattutto con il Vermentino come protagonista (oggi declinato nei Vermentino di Sardegna "Costamolino", "Costamolino Beach Club", "Cerdeña", "Meri" e "Is Argiolas"). Ma Argiolas ormai svolge, evidentemente, un ruolo primario e contemporaneo a tutto tondo nelle vicende enoiche della Sardegna, in cui la forza del suo marchio ha ormai consolidato una cantina dalla fama nazionale e internazionale. Ed è difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere una bottiglia firmata Argiolas. La svolta fondamentale arriva agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso sull'onda di un vero e proprio "rinascimento" enologico dell'isola, che portò alla ribalta del Bel Paese questa realtà di stampo familiare. L'azienda, attualmente guidata dalla terza generazione formata da Valentina, con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio, conta su 230 ettari vitati, da cui arrivano 2.000.000 bottiglie di produzione complessiva media. Il Vermentino di Sardegna Cerdeña 2022, maturato per 8 mesi in barrique, profuma di camomilla, frutta esotica, macchia mediterranea, vaniglia e burro. In bocca il sorso è polposo e contrastato, dallo sviluppo tendenzialmente fragrante e dal finale lungo dai ritorni fruttati e dai cenni tostati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



FRATELLI GIACOSA

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Giacosa Fratelli
Proprietà: Maurizio e Paolo Giacosa
Enologo: Giuseppe Zatti

Questo vino proviene dagli 11 ettari comprati nel 1991 dalla famiglia Giacosa con la Cascina Canavere, casolare che si trova situato all'imbocco di una valle a 410 metri di altezza, attorniato dai vigneti e protetto dalle colline circostanti. Le vigne di estendono nelle menzioni di Bussia e Bricco San Pietro di Monforte d'Alba, dove i terreni sono ricchi di ferro, capaci di donare Barolo generosi di aromi fruttati e dai tannini levigati. Degli undici ettari, 4,5 sono piantati a Nebbiolo e contribuiscono a creare una Barbera ed un Dolcetto d'Alba, il Barolo annata, la Barbera d'Alba Maria Gioana e il Barolo Bussia in assaggio, che nella versione 2021 risulta profumato di amarena e prugna, chinotto e fiori appassiti, con note di vaniglia e di sottobosco ad arricchire un bouquet aromatico intenso che si ritrova anche in bocca, diffuso da un sorso saporito e fresco, dall'aderenza centrale ma gentile. I vigneti dell'azienda sono in totale 50, distribuiti fra Monforte d'Alba, appunto, Castiglione Falletto (con Vigna Mandorlo in località Scarrone), Alba (con vigna Madonna Como di un ettaro di Dolcetto e 3 di Barbera), Trezzo Tinella (con Vigna Rorea dedicata allo Chardonnay) e Neive (con Vigna Bordini, Gianmatè e Basarin). E pensare che tutto era iniziato a fine Ottocento, quando uno dei 4 fratelli Giacosa riuscì ad esaudire il suo sogno di avere un'azienda agricola a Neive grazie ad una fortuita vincita al Lotto.

(ns)



CUVAGE

Doc Nebbiolo d'Alba Brut Rosé

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Cuvage
Proprietà: Gruppo Argea
Enologo: Filippo Contessa

Cuvage fa parte del gruppo Argea, solida holding nata nel 2021, che mette assieme una composita serie di aziende, comprendente la capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), l'altra romagnola Poderi dal Nespoli – forse il marchio più noto agli appassionati, la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquesi di Acqui Terme e Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto, distinguendosi soprattutto per la sua capacità commerciale nell'esportazione sui principali mercati internazionali. La casa spumantiera Cuvage con sede a Acqui Terme nasce nel 2011 e trae il proprio nome dalla crasi tra i termini francesi "Cuvée" e "Perlage". I suoi Metodo Classico sono ottenuti in prevalenza da uve locali - Nebbiolo, Cortese, Moscato e Brachetto - ma ci sono anche elaborazioni delle classiche varietà da spumante Pinot Nero e Chardonnay. Il Metodo Classico Nebbiolo d'Alba Brut Rosé 2020, maturato sui suoi lieviti per 24 mesi, si presenta di colore rosa cipria con perlage ben scandito e continuo. Al naso i profumi rimandano ai piccoli frutti rossi e alle rose, con tocchi di pane appena sfornato e spezie. In bocca il sorso è immediatamente piacevole e saporito, con carbonica vivace che ne allunga il finale netto e dai ritorni fruttati. Nella gamma delle etichette aziendali anche il Cuvage de Cuvage Pas Dosé, l'Alta Langa Brut, l'Asti Dolce e il Blanc de Blancs.

(fp)

ZOOM



AMARELLI, LIQUIRIZIA

CONTRADA AMARELLI S.S. 106 - ROSSANO (CS)
Tel: +39 0983 511219
Sito Web: www.amarelli.it

Amarelli è un'azienda familiare nata a Rossano in provincia di Cosenza completamente dedita alla liquirizia, dalla coltivazione, alla raccolta e alla lavorazione, attiva dal 1731, il che la pone come la realtà produttiva della pianta erbacea perenne in questione più antica d'Italia. La liquirizia Amarelli rappresenta un'eccellenza calabrese conosciuta in tutto il mondo. Nel 2001, è stato aperto il museo della liquirizia "Giorgio Amarelli" dove è raccontata la storia della liquirizia attraverso il cammino imprenditoriale degli Amarelli. La liquirizia calabrese, che dal 2011 gode della denominazione di origine protetta, è nota per le caratteristiche dolceamare e presente in gran quantità su tutto il territorio. La Liquirizia di Amarelli è un concentrato di sapore intenso e aromatico. Lavorata secondo antiche tradizioni, si distingue per la sua consistenza e per il gusto pieno e autentico. Oggi la produzione aziendale, oltre alla pura, comprende anche liquirizia aromatizzata, confettata e gommosa.

RISTORANTE



VELO - PIZZAIOLI POPOLARI

VIA CESARE BATTISTI, 42 - LATINA
Tel: +39 351 5260698
Sito Web: velo_pizzaiolipopolari

Creato da Luca Mastracci, Dario Scodavolpe, Costantino Sicconi e la famiglia Luparo, "Velo - Pizzaioli Popolari" celebra con una visione contemporanea la pizza romana, con due locali ad Aprilia e a Latina. Un format e un'esperienza gastronomica di qualità a prezzi popolari, con un brand che unisce autenticità, convivialità e divertimento collettivo. Con un tono fresco, pop, ironico e sempre fedele alle sue radici. Il nome "Velo" evoca l'idea di una pizza sottile. E la pizza romana è croccante e scioglievole, da condirsi con ingredienti freschi e locali, che provengono da piccoli produttori dell'Agro Pontino, creando un legame tra la pizzeria e la sua terra. Il pizzaiolo Luca Mastracci propone sia pizze classiche, come la Margherita e la Napoli, sia creazioni più originali come la "Come se fosse uno spaghetto al pomodoro" - con pomodoro datterino, basilico fritto e Parmigiano Reggiano, la "Tutta Carciofo di Sezze" e la "Parmigiana", che, a seconda della stagione, celebrano l'eccellenza dei prodotti locali.



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: © Castelvecchi

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