N. 367

DAL 15 AL 21 GIUGNO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 367 - Dal 15 al 21 Giugno 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 15 AL 21 GIUGNO 2025

Carpineto
Masseria Cuturi
La Tordera
Rocche Costamagna
Tenuta di Arceno
Alta Mora
Eisacktal Kellerei
Quintodecimo
Borgo Scopeto
Vajra
Peaks & Valleys
Abelé
Banfi
Montalbera

Zoom: Wolf, Prosciutto di Sauris Igp
Ristorante: Zefiro - Riva del Garda (TN)

I VINI DI WINENEWS





CARPINETO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Greve

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo
Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

L'azienda Carpineto è nata nel 1967, grazie all'incontro tra Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, e oggi conta su 5 tenute distribuite nelle più significative denominazioni toscane rossiste: nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Greve del Chianti Classico (Dudda), nella tenuta di Gaville a Figline Valdarno, a Montepulciano, a Montalcino e infine a Gavorrano in Maremma. Con un totale di oltre 200 ettari a vigneto per una produzione media di 3,5 milioni di bottiglie all'anno, che alimentano un articolato portafoglio etichette, al 95% composto da vini rossi. Proprio a Dudda, da cui si è sviluppato il progetto, oggi a costituire un vero e proprio gruppo enoico, si trova la sede storica di Carpineto e qui è stato piantato il primo vigneto aziendale: un cru di due ettari dove si coltivano le uve destinate alla produzione del Chianti Classico annata, della Gran Selezione e della Riserva. Qui il clima è tendenzialmente continentale e i suoli sono caratterizzati da galestro e sono posti ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. La Gran Selezione Greve fermenta in acciaio e matura per 18 mesi in barrique. La versione 2021 profuma di frutti scuri, sottobosco, tabacco, cioccolato, spezie e toni tostati. In bocca il sorso è ampio e tendenzialmente strutturato, dai tannini serrati e continui e dallo sviluppo articolato, terminando in un finale intenso ancora su toni fruttati e tostati.

(fp)



MASSERIA CUTURI

Doc Primitivo di Manduria Monte Diavoli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 2.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Masseria Cuturi
Proprietà: Rossi Chauvenet
Enologo: Valentino Ciarla

Sembra che il Primitivo di Manduria sia nato proprio qui, a Cuturi, grazie al matrimonio tra Tommaso Schiavoni Tafuri, della famiglia proprietaria della masseria seicentesca, e la contessina Bianca Sabini di Altamura che portò in dote al suo matrimonio nel 1881 delle barbatelle di Primitivo. Quando la famiglia Rossi Chauvenet arrivò nel 2008, s'innamorò subito di questo luogo fuori dal tempo, inondato di luce e protetto dai boschi. Infatti, appena giunta in questo sito ho percepito l'unicità e il fascino di questo paesaggio immerso nella natura, circondato da vigne, olivi, campi di grano, macchia mediterranea, con un lago e un bosco secolare dove cacciava Federico II. Un museo a cielo aperto, dove sono addirittura visibili i resti archeologici dell'antica civiltà dei Messapi. Ad appena 4 chilometri dal mare, 300 ettari, dei quali 40 vitati circondano l'antica masseria. I terreni sono argillosi, sabbiosi, calcarei e in profondità pietrosi. L'azienda, in biologico certificato dal 2012, possiede anche un vigneto sperimentale. Da vigne più che quindicenni, nascono vini che si portano dentro il respiro del luogo. Spicca il Primitivo di Manduria Monte Diavoli, chiamato così dal nome della formazione rocciosa dove alligna la vigna. Colpisce per l'andatura snella e flessuosa, per quel portamento elegante e bilanciato. Il passo dinamico, orlato di frutti e spezie, porta a un finale sapido di lungo e scorrevole sorso.

(Alessandra Piubello)



LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Extra Brut Paolo Vettoretti

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Azienda Agricola Tordera
Proprietà: Paolo e Renato Vettoretti
Enologo: Luciano Rebuli

Questo Metodo Classico è nato per dimostrare che "anche un Prosecco Superiore, se fatto con qualità, per resistere alla sfida del tempo". "Crepusculum mens nesciat" - non permettere che la tua mente conosca il tramonto - è il monito in etichetta a non cedere mai alla pigrizia delle idee assodate. È così che Paolo Vettoretti decide nel 2019 - con in mano dei grappoli perfettamente adatti ad una spumantizzazione più strutturata - di dare una chance al Metodo Classico. Certo, non siamo alla sosta sui lieviti di un lustro e più di certe denominazioni italiane e francesi, ma già i 18 mesi di questo Extra Brut sono un buon inizio per capire se l'idea di Paolo ha sostanza. Senza dosaggio e vinificato solo in acciaio, risulta un vino dai profumi chiari di mela e pera e mandorla cruda, fiori di tiglio e crema diplomatica; in bocca è cremoso e fresco, dove la lunga sapidità porta con sé l'asprezza dell'uva spina insieme alla dolcezza del melone bianco e della vaniglia. Con Paolo in cantina e Renato in vigna, l'azienda nata dal primo vigneto comprato dal nonno a Cartizze nel 1918 (scrigno di piante ultracentenarie), oggi conta su 80 ettari di vigna e oltre un milione di bottiglie prodotte. Anche grazie alla lungimiranza del padre Pietro, che negli anni Sessanta non lasciò la campagna, decidendo di restare e di comprare vigneti abbandonati a prezzi irrisori. E costruendo, inconsapevolmente, la fortuna di un territorio e dei figli.

(ns)



ROCCHE COSTAMAGNA

Docg Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Rocche Costamagna Soc. Agricola
Proprietà: Alessandro Locatelli
Enologo: Alessandro Locatelli

Il Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco Riserva 2019 possiede un bel colore rosso rubino brillante e profuma di piccoli frutti neri maturi, viola, rosa, cacao e sottobosco, con tocchi balsamici e agrumati. Sapido e avvolgente il sorso, che si sviluppa articolato e solido, terminando in un finale lungo e speziato. Sono 15 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 95.000 bottiglie: questi i numeri salienti di Rocche Costamagna, una delle cantine dalla storia più antica di La Morra, segnalata tra i produttori più significativi della zona, fin dal 1841. A guidarla oggi c'è Alessandro Locatelli, entrato in azienda negli anni Ottanta del secolo scorso, che ha mantenuto l'approccio stilistico delle etichette aziendali nel solco di una sana e rassicurante tradizione. Protagonista dei successi di questa cantina di La Morra, oggi come ieri, è senz'altro il Cru Rocche dell'Annunziata, uno dei più importanti di tutta l'area del Barolo. Con i suoi 25 ettari piantati tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare e frazionati nelle proprietà di vari produttori (Rocche Costamagna ne possiede 3,2 ettari), ne viene ricavato il vino bandiera aziendale (talvolta realizzato anche in versione Riserva), che si inserisce in un portafoglio etichette realizzato intorno ai classici della zona: fra loro spicca un altro vino particolarmente centrato, il Barbera d'Alba Superiore Rocca delle Rocche.

(are)

I VINI DI WINENEWS

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



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Rosato Sangiovese Rosambra

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Grazie anche ad una rinnovata spinta commerciale ritrovata nel recente passato, i rosati sono sempre più presenti nell'offerta delle aziende praticamente di qualsiasi denominazione italiana. Quello della chiantigiana Tenuta di Arceno, da uve Sangiovese, il Rosambra nella versione 2024 profuma di lampone, ciliegie e fiori di campo, con tocchi agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e contrastato, dallo sviluppo croccante e dal finale pulito ancora dai ritorni fruttati. Nei pressi di Castelnuovo Berardenga, "capitale" della Unità Geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico, si trova la Tenuta di Arceno, 112 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, per un una produzione complessiva annua di 353.000 bottiglie. La proprietà è americana (la Jackson Family Wines ha acquisito la tenuta nel 1994) e la guida tecnica ha un non nascosto influsso bordolese, con più di qualche ascendente californiano, trovandosi nelle mani di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Verité Winery e prima attivo a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette di inappuntabile fattura: dai Sangiovese chiantigiani declinati con stile sobriamente moderno ai blend e alle purezze di impostazione internazionali, realizzati con altrettanta misura anche se più influenzati dal rovere.

(fp)



ALTA MORA

Doc Etna Bianco Arrigo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Cusumano Società Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Il nuovo nato della famiglia Cusumano è un Bianco Etna Doc di Alta Mora, un cru di Carricante che ha tutti i requisiti per essere considerato un'eccellenza del territorio. Il vino si chiama "Arrigo" dal nome della contrada dove sono crescono le uve. Ed è da questi vigneti che l'azienda, dopo un'accurata ricerca, ha ricavato i lieviti, che sono quindi autoctoni come il vitigno. La contrada si trova a 610 metri di altezza e gode dell'aria di montagna dell'Etna e della brezza del mare che proviene da Taormina. Le grandi escursioni termiche danno una maturazione lenta che consente di conservare freschezza e sapidità. Il terreno millenario composto da sabbie vulcaniche e pietre laviche è ricco di sostanza organica. Dopo la vendemmia verso fine ottobre, si svina manualmente e senza l'uso di mezzi meccanici: le vinacce vengono poi portate umide alla torchiatura, per non rovinarle. Fermentazione e affinamento avvengono in una cantina termoregolata dalla roccia lavica: al riparo da luce e sbalzi termici, ma con la necessaria umidità. La fermentazione malolattica avviene in botte di legno con la permanenza sulle fecce fini per circa 9 mesi e un successivo affinamento in bottiglia lungo 18 mesi. Dalla parcella (unità 10) di 0,7 ettari si ottengono poco più di 3.800 bottiglie. Arrigo al naso sprigiona sentori di frutta esotica e agrumi. In bocca è vellutato ed elegante, con medio corpo, adatto all'invecchiamento.



EISACKTAL KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 19,50
Azienda: Cantina Valle Isarco
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Cotarella, Stefan Donà

L'Alto Adige Kerner Aristos 2023 profuma di pesca, susina e fiori di glicine, con tocchi agrumati. In bocca il sorso è fresco, sapido e scattante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato ancora agrumato e dai cenni balsamici di congedo. Nata nel 1961, la Cantina Produttori Valle Isarco, che da 24 soci fondatori oggi ne conta 135, impegnati su 150 ettari di vigneti da Bolzano a Sud di Bressanone, rappresenta la più piccola cantina sociale dell'Alto Adige. La cooperativa, nel recente passato, ha investito molto sia in cantina che nei vigneti, dove sono coltivate quattordici varietà in un'areale, che si estende dalle colline fino alle pendici montane: dieci a bacca bianca - Sylvaner, Kerner, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon, Pinot Bianco e Chardonnay - e quattro a bacca rossa - Schiava, Pinot Nero, Lagrein e Zweigelt. Dalla cantina, che produce 950.000 bottiglie, il 98% delle quali è ottenuta da varietà a bacca bianca, con il Kerner a svolgere il ruolo di vitigno bandiera aziendale, esce un articolato portafoglio etichette diviso nelle linee: "Premium Cuvée", "Sabiona", "Aristos", "Classici Bianchi", "Classici Rossi", "Isaras" e "Nectaris". I vini possiedono ormai una costanza qualitativa solidamente affidabile e una altrettanto consolidata precisione d'esecuzione, confermando i tratti fondamentali dell'enologia altoatesina.

(fp)



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Bianco Grande Cuvée Luigi Moio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Greco, Fiano, Falanghina
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

L'azienda agricola Quintodecimo, fondata nel 2001 dal professor Luigi Moio e sua moglie Laura, sorge su una collina di Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia. Il nome Quintodecimo omaggia la storia di Mirabella Eclano, già colonia Romana (Aeclanum) e, dopo la sua distruzione, chiamata Quintum Decimum, perché distante 15 miglia da Benevento. La Grande Cuvée Luigi Moio, la cui prima annata è stata la 2018 e commercializzata nel 2021 per i 20 anni dell'azienda, prende il nome del suo autore, professore ordinario di Enologia dell'Università di Napoli Federico II e figlio di quel Michele Moio che negli anni Cinquanta rilanciò il Falerno. La cuvée, degustata all'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta, nasce dal blend dei vitigni Greco, Falanghina e Fiano, che l'azienda già produce in monovarietale. Dopo la raccolta manuale, i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione avviene per il 60% in barriques nuove di rovere francese e per il 40% in serbatoi di acciaio inox. Successivamente il vino affina per otto mesi sui lieviti. Dopo l'imbottigliamento, le bottiglie riposano altri due anni nei caveaux. Il colore è giallo paglierino. Al naso si avvertono tocchi di frutta esotica, arricchiti da sentori minerali. Il sorso è vibrante e bilanciato, decisamente aromatico e con ottima persistenza. Consigliato con antipasti di mare, crostacei, primi piatti con pesce e verdure.

(Cristina Latessa)

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



BORGO SCOPETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Borgo Scopeto e Caparzo Società Agricola
Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini
Enologo: Paolo Vagaggini

La superficie vitata di Borgo Scopeto è di 70 ettari - posta ad un'altezza sul livello del mare che oscilla tra i 300 e i 400 metri (dove si trova il Cru aziendale Vigna Misciano), su superfici a matrice sabbiosa e franco argillosa - ed è coltivata in prevalenza a Sangiovese a cui si aggiungono il Canaiolo, il Trebbiano e la Malvasia e le varietà internazionali Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. I vini maturano sia in legno grande che in tonneau e il loro stile risulta sobriamente moderno, aderendo con buona coerenza con il territorio d'origine. Borgo Scopeto fa parte della galassia enoica di proprietà della famiglia Gnudi Angelini, che comprende anche la tenuta maremmana di Doga delle Clavule ed ha il suo fulcro principale tra le colline di Montalcino con le tenute di Atesino e Caparzo. La cantina chiantigiana, acquisita dalla famiglia Gnudi Angelini nel 1997, si trova nel cuore dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Vagliagli e produce 350.000 bottiglie, suddivise tra le etichette Chianti Classico annata, Chianti Classico Vigna Misciano Riserva, Chianti Classico Gran Selezione, Igt Borgonero e Vin Santo del Chianti Classico. Il Chianti Classico 2022 possiede profumi che rimandano ai piccoli frutti rossi maturi e alle erbe aromatiche, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è caldo, disinvolto e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale definito su ritorni fruttati e affumicati.

(fp)



VAJRA

Doc Dolcetto D'Alba

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 48.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Azienda Agricola G.D. Vajra
Proprietà: Aldo Vaira
Enologo: Aldo e Giuseppe Vaira

Il Dolcetto d'Alba 2023 si mostra di colore rosso rubino intenso e brillante, ad anticipare un naso dal rigoglioso fruttato, scandito da ricordi di more e ciliegia, con tocchi floreali e di erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno e rotondo, dalla buona consistenza tannica e dalla fragrante vena acida, terminando in un finale ben profilato e ancora segnato dal frutto. I Vajra - Giuseppe, Francesca e Isidoro - affiancano il padre Aldo e la madre Milena nella conduzione della cantina di famiglia, fondata nel 1972, lavorando sui vigneti del padre Giuseppe Domenico (da qui l'acronimo G.D. inserito nel nome dell'azienda). Un'azienda che, con implacabile continuità, continua a firmare una gamma di etichette dalla forte personalità e dalla cifra stilistica raffinata e ben leggibile, capaci di caratterizzare indelebilmente uno dei capitoli più avvincenti delle Langhe enoiche. La produzione aziendale (580.000 bottiglie complessive che sono ottenute da 104 ettari a vigneto in biologico, allevati in prevalenza a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, ma anche con altre varietà indigene come Freisa e Moscato e con qualche outsider come il Riesling e il Pinot Nero) resta senz'altro legata al Cru Bricco delle Viole - cresta ovest di Barolo allevato con i Nebbiolo da selezione Lampia e Michet datate 1949, 1963 e 1968 - a recitare da sempre il ruolo di protagonista della gamma dei vini della cantina con sede a Barolo.

(are)



PEAKS & VALLEYS

Doc Soave Classico Castelcerino

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Marilisa Allegrini
Proprietà: Marilisa Allegrini, Giancarlo, Carlotta e Caterina Mastella
Enologo: Tobia Cenzato, Andrea Lonardi

Esaltare l'identità dei vini veronesi, per valorizzare luoghi e paesaggi, questo è Peaks & Valley. Non semplicemente un nuovo marchio, firmato da Marilisa Allegrini e dalle figlie Carlotta e Caterina, ma "il primo progetto vinicolo a guida veronese che rende Valpolicella, Soave e Lugana ambasciatrici di un'identità univoca ed espressione armonizzata del territorio" spiega Andrea Lonardi, MW nella veste di Ceo della compagine. Peaks & Valley riprende, in chiave moderna, il modello del négociant in cui vigne selezionate di viticoltori locali si affiancano a quelle di proprietà o in affitto. Diversità del suolo, clima, esposizione, altitudine, varietà autoctone, forme di allevamento ed età delle viti sono i criteri che guidano la selezione perché ogni vino del progetto esprima la propria origine con standard propri dei vini di alta gamma e con attenzione a livelli naturalmente moderati di alcol, rimanendo inferiori a 12,5%. Quattro le etichette, vendemmia 2024: Valpolicella Classico Monte Lencisa, Lugana Selva del Vescovo, Soave Classico Fittà e questo Soave Classico Castelcerino che proviene da un vigneto a pergola di oltre 30 anni, sito in uno dei punti più alti della doc. Al naso fiori bianchi e note di alloro e cedro. Nervoso e teso l'ingresso in bocca, sorprende per sapidità e freschezza conferite dal suolo calcareo ricco in carbonato di calcio e foriero elevate acidità (pH 3,19). Longevo.

(Clementina Palese)



ABELÉ

Aoc Champagne Brut Rosé Abelé 1757

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Champagne Abelé 1757
Proprietà: Terroirs et Vignerons de Champagne
Enologo: Etienne Eteneau

Fondata nel 1757, Abelé 1757 è la quinta più antica casa operante nella Champagne. Dal 2019, la Maison ha intrapreso una rilettura di ogni singola cuvée della propria gamma, adottando un approccio particolare specialmente per il Brut Rosé. La cuvée Le Sourire de Reims Rosé è stata d'ispirazione per creare un assemblaggio del Brut Rosé, arricchito dall'inconfondibile firma del vino di Les Riceys. Tradizionalmente, il Rosé veniva ottenuto secondo l'approccio classico champenois: partendo dal Brut, si aggiungeva Pinot Nero vinificato in rosso. Oggi, invece, produce un Rosé basato su un assemblaggio paritetico di Chardonnay e Pinot Noir, ottenuto tramite macerazione. Dalla Côte des Blancs alla Montagne de Reims, fino ai Coteaux des Riceys, Abelé dispone di molti appezzamenti e annate. Les Riceys, in particolare, è un terroir unico. Conteso tra Borgogna e Champagne, nel 1790 fu annesso alla Champagne. Oggi vanta tre denominazioni: Champagne, Côteaux Champenois e Rosé des Riceys. Il suo suolo è simile a quello della Borgogna e diverso dai suoli della Champagne settentrionale. Maturato per 4 anni sui suoi lieviti, il Brut Rosé Abelé 1757 possiede colore rosa delicato e perlage fitto e persistente. Al naso i suoi aromi rimandano ai piccoli frutti rossi maturi, alle viole e alle mandorle, con tocchi di pan-brioche. In bocca il sorso è morbido e vivace, dal finale persistente che torna sui toni fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



BANFI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese in prevalenza
Bottiglie prodotte: 480.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Un vino semplice ma gustoso, come siamo abituati dai vini d'annata del Chianti Classico: note di violetta e camelia - in questa versione 2022 di Banfi - ma anche mentolate ed ematiche, che anticipano uno sorso intensamente fruttato e che ben aderisce in centro bocca; scorre poi agile e pulito, leggermente sapido e con buona spina acida, verso un finale nuovamente floreale. Affiancato da una Riserva e una Gran Selezione, la linea chiantigiana classica prodotta da Banfi proviene dalla zona di Castellina in Chianti (fra le 11 Unità Geografiche Aggiuntive, quella più vitata della denominazione) dove coltiva ad alberello ben 18 ettari di Sangiovese, piantato fra il 2012 e il 2016 a circa 250 metri di altezza. Qui il clima è continentale, con temperature basse d'inverno ed estati calde e secche, mentre il suolo argilloso è poco profondo e poggia su di un substrato argilloso massiccio e salino a circa 60/70 centimetri di profondità. Una piccola produzione che si aggiunge a 19 ettari sull'Amiata, 86 ettari in Maremma, 15 a Bolgheri, 60 a Cerreto Guidi e, infine, agli 836 ettari di Montalcino, dove tutto è iniziato coi fratelli John e Harry Mariani nel 1978. Un anno dopo nasce anche la Banfi Piemonte, con 7 ettari a Strevi e 32 ettari a Novi Ligure, e nel 1983 si aggiunge il Castello Poggio alle Mura, oggi sede di ospitalità e ristorazione di lusso. Quarantasei anni di storia e rivoluzioni nella piccola Montalcino.

(ns)



MONTALBERA

Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è realtà produttiva significativa nel Piemonte enoico, ed oggi è condotta da Franco Morando. La superficie vitata aziendale si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno – 115 ettari - e Castiglione Tinella – 15 ettari, per un totale di 130 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticultura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 750.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette. Il core business è quello della valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè e Grignolino, che la cantina con sede a Castagnole Monferrato interpreta anche con vinificazioni sperimentali. Maturato per 36 mesi sui suoi lieviti, l' Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs 2021 profuma di frutta a polpa gialla fresca, pesca e ananas in particolare, che apre a nitidi rimandi di sambuco e agrumi, sfoglia salata e crema gialla. La bolla è avvolgente e carezzevole, dal bel ritorno di agrumi e spezie, lungo il finale di mandorla tostata.

(are)

ZOOM



WOLF, PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

SAURIS DI SOTTO, 88 - SAURIS (UD)
Email: +39 0433 86054
Sito Web: www.wolfsauris.com

Il Prosciutto di Sauris Igp nasce dalla tradizione più vera di un antico popolo che, isolato geograficamente, ha portato ai nostri giorni il sapore di una lavorazione semplice, ma estremamente gustosa. Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura - ottenuta con solo legno di faggio - è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato. A produrlo il prosciuttificio Wolf, che deve il suo nome al norcino Pietro Schneider detto "Wolf", nato a Sauris nel 1862. Wolf preparava prosciutti e salumi con metodi tradizionali che, negli anni sessanta del secolo scorso, suo nipote Giuseppe Petris ha riproposto nella sua impresa, oggi condotta insieme alla moglie Licia e ai figli Stefano e Katia (assieme anche al marito Claudio). Siamo nelle Alpi Carniche e Sauris è il comune situato alla quota più alta di tutto il Friuli Venezia Giulia. Un paese posto ad un'altezza di 1200 metri sul livello del mare, e che fino agli anni cinquanta era difficilmente raggiungibile.

RISTORANTE



ZEFIRO

VIALE GIOSUÈ CARDUCCI, 10 - RIVA DEL GARDA (TN)
Tel: +39 0464 021899
Sito Web: www.lido-palace.it

Il ristorante Zefiro di Lido Palace di Riva del Garda trova una guida sicura nello chef Stefano Rossi, originario di Mezzocorona, e che, dopo varie esperienze in Italia e all'estero, ha scelto di interpretare la sua terra, assecondandone le stagioni e utilizzando le materie prime locali, con una cucina d'autore che ha il coraggio dell'essenzialità e della coerenza, in sintonia con i ritmi della montagna. Per l'approvvigionamento delle materie prime, Stefano Rossi lavora a stretto contatto con una rete di piccoli produttori locali: dalle uova di "galline felici" che razzolano in uno chalet in quota, al burro e ai formaggi di malga di un maso trentino dove ancora si lavora come una volta: filiere virtuose spesso a pochi chilometri dalla cucina dello Zefiro. Tra i piatti in carta, il Baccalà & Polenta dal 1545 o il Gulasch di manzo. Lo Spaghetto freddo, limone e sarde a celebrare il lago, mentre il dolce Pane, burro & marmellata chiude il pasto, riportando l'ospite a una semplicità quasi dimenticata.



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: © G. D. Vajra

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

PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

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

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura