N. 369

DAL 29 GIUGNO AL 5 LUGLIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 369 - Dal 29 Giugno al 5 Luglio 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 29 GIUGNO AL 5 LUGLIO 2025

Rocca di Castagnoli
Cottanera
Ruggeri
Tenute del Cabreo
Buondonno
Masciarelli
Ferrari
Tenimenti Leone
Maurizio Alongi
Zenato
Alessandro di Camporeale
Tenuta Monteti
Casina di Cornia
Kloster Neustift

Zoom: Fish Different, Filetto Rustico di Alacce
Ristorante: Capogiro al 7 Pines Resort Sardinia - Sassari

I VINI DI WINENEWS





ROCCA DI CASTAGNOLI

Docg Chianti Classico Capraia Effe 55

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Rocca di Castagnoli Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Calì
Enologo: Salvino Picone

Dalla selezione "Capraia" di Rocca di Castagnoli - che comprende anche un rosato, il Chianti Classico annata e la Riserva - arriva il Chianti Classico Gran Selezione Effe 55, maturato in tonneau per 15 mesi a cui seguono 6 mesi in legno grande. La versione 2021 possiede profumi contraddistinti da un rigoglioso fruttato, affiancato da rimandi affumicati e speziati, con tocchi delicatamente balsamici. In bocca il sorso è polposo e ben scandito da un grip tannico articolato e saporito, terminando in finale ampio e contrastato, dai ritorni fruttati e speziati. La famiglia Calì arriva tra le colline di Gaiole nel 1981 acquisendo la cantina di Rocca di Castagnoli - attualmente composta da 15 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie - ed iniziando il suo percorso enoico virtuoso, che l'ha condotta tra i nomi più significativi del variegato scenario del Gallo Nero. Oggi, un indirizzo stilistico ben definito, che privilegia l'equilibrio e l'eleganza tipici dei Chianti Classico più riusciti, è la caratteristica principale dei vini aziendali, a cui si affianca una qualità costante e affidabile nel tempo e, non di rado, la capacità di raggiungere l'eccellenza assoluta della denominazione. La famiglia Calì ha tra le proprie proprietà anche la siciliana Tenuta Graffetta (acquisita nel 2004) e Poggio Maestrino (acquistata nel 2005), realtà vitivinicola maremmana. **(fp)**



COTTANERA

Doc Etna Bianco Contrada Calderara

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi, Fabrizio Fiorino

La mappa delle contrade dell'Etna è una C rovesciata e variopinta che abbraccia il fianco destro del vulcano da nord a sud, da Randazzo a Biancavilla: 142 contrade in tutto (anche definibili come "unità geografiche aggiuntive") suddivise in 20 comuni. Nel Comune di Randazzo se ne contano 25, tutte sotto la curva di livello di 800 metri, e contrada Calderara si trova poco sotto, a circa 780 metri di altezza, su suolo pietroso lavico, ricco di sostanze organiche e minerali. Qui Cottanera possiede una vigna di Carricante di 60 anni da cui ricava il suo bianco più famoso: un vino stratificato ed elegante, risultato enologico di una macerazione a freddo di 24 ore e una fermentazione e seguente affinamento in cemento e, per un 40% della massa, in botte di rovere francese. L'annata 2023 ha i tipici aromi primari di zagara, camomilla, salvia e pesca bianca, cui si aggiunge una nota morbida burrosa, che si trasforma in mineralità e tensione in bocca, con una lieve aderenza e una chiusura su note di scorze di agrumi gialli. Oltre a Calderara, Cottanera governa vigne anche nella contrada omonima, oltre che a Feudo di Mezzo, Diciassettesalme, e Zottorinoto, da cui ricava 3 vini rossi da contrada di Nerello Mascalese: sono tutti suoli di matrice lavica, che però si distinguono per la composizione chimica, influenzata dalle diverse colate laviche e dall'eventuale presenza di una componente argillosa - alluvionale. **(ns)**



RUGGERI

Spumante Brut Rosé di Pinot Enrosadira

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Ruggeri & C.
Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien
Enologo: Fabio Roversi

Lo spumante Rosé Enrosadira fa parte della linea "Selezioni" di Ruggeri, insieme al Giustino B. al Vecchie Viti e a L'Extrabrut. Ottenuto da uve Pinot Nero, possiede colore rosa intenso e luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso i profumi rimandano al ribes, al melograno e alla rosa, con tocchi balsamici. In bocca il sorso è avvolgente e fragrante, terminando in un finale ben proporzionato e dai ritorni fruttati. La storica cantina con sede a Valdobbiadene rimane con rassicurante continuità tra i punti di riferimento delle bollicine trevigiane. Fondata da Giustino Bisol e dal cugino Luciano Ruggeri nel 1950, è, dal 2017, di proprietà del Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, occupando da anni una posizione assai significativa nello scacchiere produttivo del Prosecco, sia come interprete fedele e coerente degli stilemi della denominazione e della tipologia, sia collocando, in tempi non sospetti, sul palcoscenico internazionale i vini della zona. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua che si attesta sul 1.700.000 bottiglie, acquista le uve anche da oltre un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa, che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartizze, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione e che rappresentano pertanto alcuni dei tesori di casa. **(fp)**



TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Rosso Cabreo Il Borgo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 49.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Vino icona della tenuta del Chianti Classico del gruppo Ambrogio e Giovanni Folonari, il Cabreo (che presto avrà una nuova modernissima cantina tutta per sé) nasce dalla vigne che guardano verso Montefioralle, a Greve in Chianti. Con la prima annata in commercio, la 1982, è stato uno dei primi Supertuscan a base Sangiovese e Cabernet Sauvignon e quel millesimo mostra ancora nel bicchiere una sorprendente vitalità. Così come la mostrano - ovviamente con diverse evoluzioni - anche altre grandi annate, come la 1997 o la 2010, assaggiate nella presentazione dell'annata 2022, che entra ora sul mercato e celebra i primi 40 anni di questo grande vino. Con una novità nell'uvaggio: ci sarà infatti il Merlot ad aggiungersi al Sangiovese e al Cabernet Sauvignon. Un vino che nel bicchiere colpisce subito per il suo rosso rubino intenso e brillante, e per i suoi profumi di spezie e incenso, ciliegia e frutta rossa matura, ma ancora croccante, e qualche nota balsamica e rinfrescante. Aromi che si ritrovano in bocca, con il sostegno di una acidità importante, tannini morbidi e setosi, per un insieme che regala un sorso inizialmente opulento, ma mai invasivo, pulito, che si chiude lasciando un retrogusto leggero di sigaro al cioccolato e morbide note di vaniglia. C'è immediata soddisfazione sensoriale, ma c'è anche una promessa di longevità ed una capacità evolutiva nel tempo, che guarda avanti di 10-20 anni.

I VINI DI WINENEWS



BUONDONNO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza
Proprietà: Gabriele Buondonno
Enologo: Fabrizio Tomas

Il Chianti Classico 2022 di Buondonno, maturato in legno di varia misura per un anno, profuma di ciliegie mature, sottobosco e viole, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è fragrante e sapido, con la dolcezza del frutto che ben contrasta con la verve acida, terminando con un finale croccante e vivace. Casavecchia alla Piazza, che dà il nome all'azienda di Gabriele Buondonno, è territorio di antica vocazione agricola, addirittura Cinquecentesca e si trova nella sottozona di Castellina in Chianti. Nel 1988 la coppia di agronomi Gabriele Buondonno e Valeria Sodano ne diventano proprietari avviando il loro progetto enologico. La scelta di allevare i vigneti in regime biologico arriva da subito in un periodo pioneristico per questo tipo di approccio. Dal 1989, Buondonno è iscritta al Coordinamento Toscano Produttori Biologici, una delle prime associazioni italiane a fare di questa sensibilità il proprio obbiettivo. Nel 2016 Buondonno è tra i soci fondatori del Bio-distretto del Chianti che ha lo scopo di promuovere l'agricoltura biologica e tutte quelle buone pratiche volte alla salvaguardia ambientale. Oggi la cantina con sede nei pressi di Castellina in Chianti produce vini di bella personalità, che si distinguono per una cifra stilistica decisamente chiantigiana e classicheggiante, risultando piacevoli e allo stesso tempo articolati, con un legame con il proprio territorio d'origine davvero saldo.

(are)



MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic San Martino Rosso

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 28,50
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

La linea Marina Cvetic nasce nel 1991 dall'incontro professionale e personale tra Gianni Masciarelli, fondatore dell'omonima cantina e Marina, oggi a capo dell'azienda, per rappresentare al meglio il potenziale vitivinicolo del territorio. La linea, una delle sette proposte attualmente da Masciarelli Tenute Agricole, si compone di sei referenze di vitigni in purezza. Il Montepulciano Riserva Doc, in particolare, è prodotto dal 1997 dai vigneti di San Martino sulla Marrucina, dove il clima continentale mitigato dall'influenza adriatica crea condizioni ideali. La vinificazione e l'affinamento in barrique avviene per dodici mesi separando i diversi cru, a cui seguono l'assemblaggio e l'affinamento in bottiglia per almeno sei mesi ulteriori. Il processo in vigna e in cantina crea un vino strutturato ed elegante che si presta a una interessante evoluzione nel tempo: lasciando scorrere gli anni, infatti, emergono maggiormente i sentori di frutti maturi, di erbe aromatiche e balsamiche e di note di chiodi di garofano, cacao e tabacco. Il bouquet del 2021 è profondo e stratificato e si apre con rosa rossa e amarena, per poi rivelare sentori balsamici e di chinotto. Il palato conferma il naso con un tannino morbido, una acidità ben bilanciata che regala freschezza al vino e una parte salina sul finale. Ideale per accompagnare piatti della tradizione abruzzese, dagli arrosticini alle sagne fino agli stufati.

(Cinzia Meoni)



FERRARI

Doc Trento Extra Brut Rosé Giulio Ferrari

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 225,00
Azienda: Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Cyril Brun

La prima annata del Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Chardonnay in purezza, arriva nel 1972. Ad affiancarlo, prima annata 2006, il Giulio Ferrari Rosé (Pinot Nero e Chardonnay). Con una versione "estrema" il Giulio Ferrari Collezione, prima annata 1995, che esce dopo almeno 18 anni di affinamento sui lieviti. È questo il trittico d'eccellenza che, senza fare inutili giri di parole, ha imposto il marchio trentino tra i "must have" della spumantistica mondiale. Tornando al vino oggetto del nostro assaggio, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015, si mostra di colore rosa salmone dai riflessi ramati, ad anticipare profumi di rosa, piccoli frutti rossi, spezie e pane appena sfornato. In bocca il sorso è intenso e fragrante, con la carbonica che ben scandisce una progressione sapida e gustosa, terminando in un finale lungo e ancora dai toni speziati. L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è il centro della tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che a Trento dispone oggi di 133 ettari di vigneto per una produzione di 6.000.000 di bottiglie a cui si aggiungono anche significative realtà enologiche fuori dai confini trentini: la toscana Tenuta Podernuovo, l'umbra Tenuta Castelbuono e la veneta Bisol.

(fp)



TENIMENTI LEONE

Doc Roma Bellone Vulc Num

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Bellone
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Agribel
Proprietà: famiglia Veronesi
Enologo: Vincenzo Mercurio

A dieci anni dall'impianto della prima vigna, l'azienda Tenimenti Leone nel cuore dei Colli Albani, di proprietà della famiglia Veronesi cui fa capo il gruppo Oniverse, colosso della moda e del lusso, inaugura un nuovo corso di valorizzazione dei suoi vini e in generale della produzione dei Castelli Romani. Tre i "gioielli" - il "Vulc Num", Bellone in purezza; il "Caliga", blend di Bellone, Vermentino e Chardonnay; l'"Aspis", blend di Syrah, Merlot e Montepulciano - presentati in occasione della celebrazione dei dieci anni di attività di Tenimenti Leone. Il Vulc Num, monovarietale della varietà autoctona Bellone, "rappresenta senz'altro la tipicità di questo posto - racconta Federico Veronesi, amministratore delegato e proprietario di Oniwines, il progetto della famiglia dedicato interamente al mondo del vino e con quattro tenute in portfolio - e difatti questo vino ha la grande mineralità sapida tipica del vulcano laziale. Ed è forse il più elegante e complesso che abbiamo oggi in gamma". Vulc Num ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta un profilo aromatico complesso con note di agrumi, mirtillo bianco e violetta, arricchite da una leggera nota fumè. Al gusto si distingue per una spiccata freschezza, un buon volume e una mineralità marcata derivante dai suoli vulcanici. Perfetto con piatti leggeri come antipasti, insalate, pesce alla griglia e formaggi freschi.

(Cristina Latessa)

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



MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 6.566
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Maurizio Alongi Società Agricola
Proprietà: Maurizio Alongi
Enologo: Maurizio Alongi

L'enologo Maurizio Alongi ha scelto di diventare produttore in prima persona con umiltà, riportando in vita un vigneto semi abbandonato. Con la semplicità delle cose fatte bene, ha compiuto quei passi che rendono il mondo del vino così affascinante e, troppo spesso, più narrati che effettivi. Iscrivendo, per esempio, le sue viti nell'elenco regionale dei vigneti che possono rivendicare la menzione "Vigna". Un'opportunità semplice da sfruttare, ma non molto praticata, che, detto di passaggio, esiste fin dalla legge sul vino del 1992 (con buona pace di chi parla oggi di territorio quasi sempre a sproposito). E poi mantenendo in salute quelle viti vecchie di 40 anni, sostituite singolarmente solo alla loro morte. Per questo il suo Chianti Classico Vigna Barbischio è già diventato un piccolo grande vino nel panorama del Gallo Nero. Siamo nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti e il borgo di Barbischio fa quasi ombra al vigneto coltivato in mezzo ad un bosco, a 450 metri di altitudine su terreni arenarici. La versione 2022 sembra decisamente ripresentare le doti qualitative delle altre annate. I suoi profumi sono un incrocio tra piccoli frutti rossi e sottobosco, con tocchi balsamici a dare slancio all'intensità olfattiva. In bocca il sorso è leggiadro e ben ritmato, dal grip tannico vivace e saporito, terminando in un finale arioso che diventa di nuovo fruttato e balsamico. **(fp)**



ZENATO

Docg Amarone della Valpolicella Archivio Storico Zenato

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 160,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Zenato
Proprietà: famiglia Zenato
Enologo: Silvano Tempesta

Cura, dedizione e passione caratterizzano il progetto enologico "Archivio Storico Zenato" all'apice qualitativo dei vini Valpolicella dell'azienda fondata a Peschiera del Garda negli anni Sessanta da Sergio Zenato - passione e capacità fuse insieme. 95 ettari di vigneti tra Lugana e Valpolicella Classica per valorizzare gli autoctoni Trebbiano di Lugana, Corvina e Oseleta. L'Amarone Archivio Storico, prodotto soltanto nelle annate migliori, "distilla" l'espressione del vigneto della Tenuta Costalunga nel comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella: suoli composti da marne e calcare e viti di Corvina più vecchi, poste nella parte più alta a 350 metri circa, e meglio esposte. Due sole annate finora, la 2008 e la 2013, custodite in rovere di Slavonia per un affinamento lungo 10 anni, perché - come spiega Carla Prospero Zenato, moglie di Sergio, mancato nel 2008 - "ci sono storie che richiedono il loro tempo, come quello necessario perché l'Amarone Archivio Storico, accompagnato in un percorso di lenta maturazione, riveli la sua essenza". 2500 bottiglie e 200 magnum, numerate, annata 2013 - eccezionale - si presenta di color rubino. Confettura di frutti rossi, marasca sotto spirito, note speziate e toni balsamici si fondono in un naso intenso e poliedrico. Il sorso è pieno e di grande soddisfazione: fine, elegante, armonico e con una nota fresca, che invita al sorso successivo con una certa ingordigia. **(Clementina Palese)**



ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Vermentino di Sardegna Cala Reale

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Perricone, Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.450
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Alessandro di Camporeale
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Camporeale è un piccolo borgo agricolo che si trova a pochi chilometri a Sud-est di Alcamo, nell'entroterra occidentale di Palermo. Parte della potente Arcidiocesi di Monreale nata coi normanni nel 1100, Camporeale fu fondato nel 1779 nel mezzo di un territorio già al tempo importante per la produzione agricola e viticola: e il suo nome, che deriva dal latino "campus regalis" - "campo degno di un re" - non fa che sottolinearne la fertilità. Cereali, legumi, olivi, viti e sulla qui vengono coltivati da generazioni e colorano i campi di giallo, verde e rosso. Tra essi, ci sono quelli della famiglia Alessandro, che coltiva le sue terre dai primi del Novecento: circa 40 ettari di vigneto distribuiti sulle colline dell'alta Valle del Belice. Dai bisnonni, ai nonni, passando dai padri, dal 1999 l'azienda è gestita dai cugini Anna, Benedetto e Benedetto, che producono circa 270.000 bottiglie all'anno suddivise in 4 linee. La linea Mandranova prende il nome della vallata ai piedi delle colline di Camporeale, zona più dedicata alla coltivazione della vite. Ne fanno parte un Grillo, un Catarratto, uno Syrah e questo Perricone (con un 10% di Nero d'Avola), che fermenta in acciaio e affina in parte anche in tonneau di rovere francese. La versione 2023 è un vino dalle tonalità viola di frutti e fiori, con note di liquirizia ed erbe officinali; il sorso è aderente e centrale, ma molto persistente e scorrevole, fino alla chiusura vegetale e pulita. **(ns)**



TENUTA MONTETI

Toscana Igt Rosato TM Rosé

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta Monteti
Proprietà: famiglia Baratta
Enologo: Maria Michela Bussu, Carlo Ferrini

Il TM Rosé è nato nel 2014 ed è composto da un uvaggio a base di Merlot e Cabernet Franc. Alla vista la versione 2024 ha colore rosa pallido brillante. I suoi profumi rimandano alla cipria e ai piccoli frutti rossi, con tocchi di pesca appena matura e leggeri toni mentolati. In bocca, il sorso è agile e leggero, tendenzialmente sapido e dal finale croccante e di nuovo fruttato. Tenuta Monteti è l'azienda della famiglia Baratta e si trova nei pressi di Capalbio, nel lembo più meridionale della Maremma enoica, luogo suggestivo e arcaico e di appeal ancora intatto. Nel 1998 Paolo Baratta, assieme alla moglie Gemma, decidono di iniziare un progetto enologico nel sud della Toscana e nel 2004 le prime bottiglie aziendali arrivano sul mercato. Dal 2010 a guidare le sorti di questa realtà ci sono la figlia della coppia romana Eva, insieme a suo marito Javier Pedrazzini. Le varietà coltivata sono esclusivamente internazionali e vanno dal Petit Verdot al Cabernet Franc, dal Cabernet Sauvignon al Merlot e Alicante Bouschet. Ovvia la scelta di un approccio produttivo modernista, con le maturazioni dei vini in prevalenza effettuate in legno piccolo di varia età a seconda della tipologia di prodotto. Lo stile delle etichette è ricco e intenso, con sfumature mediterranea che ne amplificano personalità e carattere. Tenuta Monteti conta su 30 ettari vitati per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



CASINA DI CORNIA

Docg Chianti Classico Vigna La Casina Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Casina di Cornia
Proprietà: Julien e Anselmo Luginbühl
Enologo: Julien Luginbühl

È un vino grazioso, intenso e bilanciato, il Vigna La Casina Riserva 2020 di Casina di Cornia. Profuma di fiori rossi appassiti, amarene sotto spirito e macchia mediterranea; se ne percepisce il calore già al naso, insieme ad una certa profondità che però non vira su tonalità scure o evolute. Il sorso ha buona aderenza: risoluta in esordio, lascia spazio alla sapidità e ad una freschezza citrina in seconda battuta, dando loro supporto persistente. L'apporto alcolico è deciso ma non eccessivo: rende il sorso morbido e piccante, distribuendo sapori di ciliegia, sottobosco, pepe e violetta. Questa etichetta è il risultato delle piante di Sangiovese più vecchie dell'azienda, piantate nel 1983, e di una fermentazione spontanea con successiva macerazione di 40 giorni; il vino poi resta in parte nel cemento ad affinare e in parte in tonneaux di rovere di slavonia per oltre un anno, mentre torna in cemento dopo l'assemblaggio per ulteriori 3 anni. Insieme al Chianti Classico annata, altri due rossi, un bianco e un rosato, compone una produzione media di 26000 bottiglie all'anno, che ha avuto origine nel lontano 1978, quando Antoine e Francine Luginbühl ristrutturarono un rudere a Castellina in Chianti. A gestione biologica fin dagli esordi, l'azienda ottiene la certificazione europea nel 1991 mentre nel 2015 passa ai figli Julien e Anselmo, che oggi gestiscono 25 ettari di bosco, olivi (250 piante), seminativo e vigna. **(ns)**



KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Praepositus

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Abbazia di Novacella
Proprietà: Canonici regolari Agostiniani di Novacella
Enologo: Celestino Lucin, Lukas Ploner

La cantina dell'Abbazia di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è realtà tra le più dinamiche del panorama enoico altoatesino, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 30 gli ettari vitati di proprietà - distribuiti tra la Valle Isarco dove sono allevate le varietà a bacca bianca e quelli che crescono nelle colline attorno a Bolzano, destinati a Schiava e Lagrein, con il Pinot Nero coltivato invece a Cornaiano - a cui si aggiungono, come da tradizione altoatesina, quelli di molti piccoli vignaioli conferitori, da cui si ottengono 900.000 bottiglie annue. Per un portafoglio etichette senza punti deboli, composto da prodotti di esecuzione tecnicamente impeccabile e dalla confortante costanza qualitativa. La linea "Praepositus" rappresenta la punta di diamante dell'offerta dell'Abbazia di Novacella e il Kerner - vitigno frutto dell'incrocio tra Schiava Grossa (Trollinger) e Riesling effettuato per la prima volta in Germania nel 1929 - oggetto del nostro assaggio, ne è senz'altro un esempio significativo. L'annata 2023 di Kerner Praepositus, possiede colore giallo paglierino chiaro e brillante. I profumi rimandano alla pesca, all'albicocca, all'arancia, e ai fiori di sambuco. In bocca il sorso è succoso e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale intenso, ancora su toni fruttati. **(fp)**

ZOOM



FISH DIFFERENT, FILETTO RUSTICO DI ALACCE

VIA S. FRANCESCO, 1 - ANOIA (RC)
Email: +39 0966 944935
Sito Web: fishdifferent.it

I filetti rustici di alacce sono filetti di alacce di Lampedusa lavorate a mano in una conserva di olio extravergine di oliva biologico e un pizzico di sale. L'alaccia di Lampedusa, Sardinella Aurita, fa parte della famiglia delle Clupeidae, come le aringhe e le sardine: assomiglia molto alla sardina ma è più tozza e più grande e si distingue dalla sardina per una striscia dorata sui lati. Quelle proposte da Fish Different sono pescate nel mare Mediterraneo, con la tecnica di pesca a lampara, tipica del Sud di Italia, che contribuisce sia ad elevare la qualità del pescato, non subendo il pesce alcun stress meccanico e alcuna manipolazione, sia di rispettare la natura non danneggiando i fondali marini. Le alacce di Lampedusa, oramai pescate solo da due famiglie di pescatori locali, sono Presidio Slow Food. Fish Different, marchio dell'azienda Calabraittica, ha ottenuto la certificazione Friend of the Sea, perché trasforma solo pesce pescato con metodi eco-sostenibili che rispettano gli ecosistemi marini.

RISTORANTE



CAPOGIRO AL 7 PINES RESORT SARDINIA

LOCALITÀ LI, VIA MUCCHI BIANCHI - BAJA SARDINIA (SS)
Tel: +39 0789 1775000
Sito Web: 7pines-sardinia.com

Il ristorante Capogiro del 7Pines Resort Sardinia, a due passi dalla Costa Smeralda, è animato dai piatti di Pasquale D'Ambrosio, che si fanno racconto vivente del luogo in cui nascono, grazie alle relazioni autentiche con piccoli agricoltori che coltivano e trasformano con cura le materie prime pilastro dei piatti del locale: dai pescatori che ogni mattina portano il loro pescato, all'orto del ristorante i cui prodotti riforniscono la cucina. I preparati di D'Ambrosio sono frutto di un equilibrio che immortala il tempo, il clima, le relazioni, il racconto. Con piatti come il crudo di gambero viola, vongola, alghe, brodo di cozze; il risotto al burro di erbe di macchia, sottobosco, alghe, gin; l'agnello di Sardegna morchella glassata, finocchio di Mare, fiori di basilico. Oppure ancora il riccio di mare, coralli, erbe d'acqua, finocchio di mare, patata di Gavoi; il fusillone glassato al limone nero, acqua di cozze, caviale di spirulina; la Cernia, dragoncello, mandorla, fiori di sambuco.



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: © Masciarelli - Marcantonio

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