N. 374

DAL 3 AL 9 AGOSTO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 374 - Dal 3 al 9 Agosto 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 3 AL 9 AGOSTO 2025

Borgo Tollena
Bertani
Camigliano
Lucchetti
Zorzettig
Casa Cecchin
Brunello Cucinelli
Cantine del Notaio
Hic et Nunc
Ornellaia
Cantine De Luca
Kellerei Terlan
Maculan
Bruno Cavallaro

Zoom: Caseificio Busti, Pecorino Gran Riserva
Ristorante: Scapin - Verona

I VINI DI WINENEWS

italesse
Taste Like a Master
I calici sensoriali progettati attorno al vino



BORGO TOLLENA

Docg Vernaccia di San Gimignano Tollena

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 2.066
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Borgo Tollena
Proprietà: famiglia Giotti
Enologo: Valentino Ciarla

La sangimignanese Tenuta di Tollena occupa una superficie complessiva di 66 ettari, di cui 19 destinati alla coltivazione dei vigneti - con impianti vecchi anche di 60 anni, integrati da quelli piantati nel 2004 - dove evidentemente prevale la coltivazione della varietà Vernaccia accanto allo Chardonnay, al Trebbiano e alla Malvasia, mentre tra i vitigni a bacca rossa sono allevati Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. L'azienda, che accompagna l'attività vitivinicola con quella agrituristica, fa parte dell'articolato assetto produttivo locale, contraddistinto, da realtà di piccola e media dimensione, che caratterizza l'areale prossimo alla cittadina delle torri. E, specialmente nel recente passato, ha messo in mostra un portafoglio etichette aziendale interessante, con vini capaci di emergere per uno stile definito, all'insegna della fragranza e della bevibilità, di significativa coerenza con il proprio territorio d'origine. La Vernaccia di San Gimignano Tollena 2023, che è ottenuta dai vigneti aziendali di 50 anni, è semplicemente maturata sulle sue fecce per alcuni mesi in acciaio. I profumi rimandano alla mandorla, alle erbe di campo, agli agrumi e ai fiori di tiglio, con qualche cenno di pietra focaia. In bocca il sorso è agile e vivace, dallo sviluppo continuo e fragrante, terminando in un finale saporito e croccante dai ritorni ancora agrumati. **(fp)**



BERTANI

Doc Amarone della Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 1980
Uvaggio: vitigni rossi tipici della Valpolicella
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 510,00
Azienda: Bertani Domains Azienda Agricola
Proprietà: Angelini Wines and Estates Società Agricola
Enologo: Ernesto Barbero

L'Amarone Classico di Bertani, prima annata 1958, rappresenta probabilmente il paradigma più significativo del vino rosso da lungo invecchiamento prodotto nel Veneto enoico. La versione 1980 si presenta alla vista di colore rosso rubino trasparente dai riflessi granati. Al naso i profumi rimandano al maraschino e alla frutta sotto spirito, con tocchi di tabacco, funghi, agrumi e incenso e nota finale ferrosa. In bocca il sorso è ancora vitale, con frutto, spina acida e articolazione tannica ancora ben accentate, terminando in un finale lungo e persistente dai lampi di sottobosco. Bertani - che fa parte del Gruppo Angelini Wines & Estates - ha la sua sede storica a Grezzana nel veronese (che ospita anche la "library" aziendale, vero e proprio caveau per valore materiale e immateriale, dove a temperatura costante è conservato quel 10% di bottiglie messe in "archivio" in ogni annata, rappresentando, almeno per l'Italia enoica, un prezioso unicum). L'azienda oggi dispone di 200 ettari a vigneto in Valpolicella, per una produzione di 1.000.000 bottiglie e rappresenta e un vero e proprio punto di riferimento, a nostro parere insuperato, quando si parla di Amarone. Un traguardo sostenuto da una cifra stilistica dei sui vini coerente e del tutto refrattaria alle ondate modaiole, capace di diventare un classico nel senso forte del termine, pur in un contesto caratterizzato da una visione contemporanea. **(are)**



CAMIGLIANO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Camigliano
Proprietà: famiglia Ghezzi
Enologo: Sergio Cantini, Carlo Verdini

Dalla struttura larga e morbida, il Rosso di Montalcino 2023 di Camigliano profuma di ciliegia, di melograno, di camelia e di talco: note primarie fresche e nette che si ritrovano anche al sorso, vivace e centrale, dal tannino gentile e dalla chiusura agrumata ed ematica. Risultato di una fermentazione in acciaio con successiva macerazione sulle bucce di 10-15 giorni, e di un affinamento di 6 mesi in botti di rovere e altri 6 in bottiglia, questo giovane Sangiovese si accompagna alle tradizionali etichette del territorio - il Brunello Paesaggio Inatteso (da singola vigna), al Brunello Riserva Gualto e al Brunello di Montalcino annata - oltre che ad ulteriori 6 etichette suddivise fra rossi, bianchi e un rosato. Non solo Sangiovese, quindi, ma anche Vermentino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Petit Verdot, coltivati su 92 ettari di campi vitati, che fanno parte di una proprietà complessiva ampia 530 ettari, che accolgono anche ulivi, farro e grano Senator Cappelli. Camigliano fu remotamente abitato da etruschi, che arrivarono probabilmente dalla Maremma seguendo il corso del fiume Ombrone e divenne un borgo importante nel Medioevo. Nel 1957 il padre di Gualtiero (attuale proprietario) acquisì l'azienda, che da allora - e soprattutto dagli anni Ottanta con una radicale ristrutturazione dell'attività - crebbe fino a diventare uno dei principali rappresentanti occidentali della denominazione ilcinese. **(ns)**



LUCCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Birbacciò

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 8,50
Azienda: Azienda Agricola Mario Lucchetti
Proprietà: famiglia Lucchetti
Enologo: Angelo Divittini

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Birbacciò 2024 propone una buona definizione olfattiva, rimandando a profumi di pera e susina, accompagnati da cenni agrumati e di nocciola fresca. In bocca il sorso è deciso e dall'articolazione robusta, terminando in un finale di buona lunghezza caratterizzato da una continua sapidità. L'azienda dei Lucchetti è un classico esempio di realtà mezzadrile, tipica dell'Italia centrale, che ha trovato nuova linfa e una attitudine definita attraverso la coltivazione del vigneto e l'imbottigliamento di vini, fenomeno piuttosto diffuso nelle campagne dell'areale della denominazione del Verdicchio dei Caselli di Jesi. Un cambio di direzione cominciato nel 1991 e che, attualmente, è corroborato da una superficie vitata di 30 ettari a vigneto, a conduzione biologica, per una produzione di 135.000 bottiglie, equamente distribuite tra Lacrima di Morro d'Alba, la tipologia su cui i Lucchetti hanno da sempre puntato, e Verdicchio dei Castelli di Jesi, più recentemente inserito nel portafoglio prodotti aziendale. Il merito di questa cantina, con sede a Morro d'Alba e condotta oggi da Paolo Lucchetti (che l'ha ereditata dal nonno Armando, esperto innestatore di zona), è quello di aver prima valorizzato e adesso sempre più definito il carattere varietale dei propri vini, attraverso vinificazioni poco invasive e, soprattutto, affinamenti esclusivamente in acciaio e cemento. **(fp)**

Area39 by GATE 39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Fiori di Leonie

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Annalisa Zorzettig
Proprietà: Annalisa Zorzettig
Enologo: Saverio di Giacomo

L'azienda con sede a Cividale del Friuli, fondata da Giuseppe Zorzettig nel 1986 ed oggi animata da Annalisa e Alessandro Zorzettig, rappresenta un classico esempio dell'abilità e della solidità imprenditoriale del Friuli enoico. Da un lato Annalisa con suo dinamismo, dall'altro Alessandro a guidare con competenza e rigore i vigneti aziendali. Attualmente questa realtà produttiva, protagonista nel recente passato della denominazione Friuli Colli Orientali, lavora 120 ettari a vigneto - dove si allevano in prevalenza un mix tra varietà locali e alloctone quali il Friulano, il Pinot Bianco, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Traminer, la Ribolla Gialla, la Malvasia, il Pignolo, lo Schioppettino e il Refosco - per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie, distribuita in un ampio portafoglio etichette incentrato soprattutto sui vini bianchi, dove spiccano anche prodotti dall'imbattibile rapporto qualità/prezzo. Porta il nome della piccola nipote di Annalisa Zorzettig, Leonie, il vino ottenuto dall'uvaggio a base di Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Friulano, dedicato al progetto aziendale di biodiversità e maturato in acciaio per 6 mesi e in barrique per altri 6. La versione 2022 profuma di frutta esotica, con cenni agrumati e floreali. In bocca il sorso è avvolgente, pieno e gustoso, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso che torna su toni fruttati, aggiungendo un tocco vegetale a congedo.

(fp)



CASA CECCHIN

Doc Monti Lessini Pas Dosé Riserva dell'Ingegnere

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Durella
Bottiglie prodotte: 4.600
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cecchin Renato
Proprietà: famiglia Cecchin
Enologo: Roberta Cecchin

Renato Cecchin, 87 anni, è uno dei pionieri nella spumantizzazione dell'uva Durella. Prestato, o meglio, "regalato" alla valorizzazione della varietà autoctona dei Monti Lessini, da ingegnere qual è, ha impresso rigore ai suoi metodo classico e inventato l'"Esagono Cecchin", un cestone per il remuage manuale, con cui una sola persona ruota ben 273 bottiglie in una volta. Esagono che, dopo il restyling del marchio nel 2018, è richiamato nel logo e nelle etichette. A lui, che ha fondato l'azienda nel 1978, Roberta Cecchin, sua erede alla guida della cantina di Montebello Vicentino con sua figlia Sara, ha voluto dedicare la Riserva aziendale "quale riconoscimento alla tenacia e dedizione di mio padre, che ha creduto e investito molto in un territorio, in un vitigno e nella sua spumantizzazione a Metodo Classico"- spiega. "Monti Lessini Riserva dell'ingegnere" simbolo di Casa Cecchin - sita sulle colline vulcaniche di tufo e basalto a 250 metri di altitudine, nel cuore dell'area più storica e vocata della Lessinia, rivolta a sud-est - è frutto di assemblaggio di vini di diverse parcelle di vigneto e di almeno 60 mesi sui lieviti. Metodo Classico Riserva, 100% Durella, realizzato solo nelle annate migliori, si presenta dorato e con perlage finissimo. Al naso evoca crostate di frutta, burro e sentori di lievito. Pas dosé, al sorso unisce gli opposti: setoso e croccante, chiude amaricante. Gastronomico.

(Clementina Palese)



BRUNELLO CUCINELLI

Umbria Igp Rosso Castello di Solomeo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 360,00
Azienda: Società Agr. Castello di Solomeo
Proprietà: Brunello Cucinelli
Enologo: Riccardo Cotarella

Anche il re del cachemire Brunello Cucinelli non ha resistito al fascino del produrre vino. E così uno degli imprenditori tra i più illuminati che abbiamo in Italia e che incarna un po' la figura del moderno mecenate, ha deciso di cominciare un proprio percorso enoico, partendo da Solomeo piccolo borgo umbro nel comune di Corciano rinato come "Borgo del Cashmere e dell'Armonia" dopo il suo restauro. La rappresentazione plastica della "visone" del mondo di Cucinelli, divisa tra "Umana Sostenibilità" e "Capitalismo Umanistico". Senza dimenticare il tributo alla "Terra Madre", ispiratrice della sua vita e del suo lavoro. Il vigneto è stato impiantato nel 2011 e si estende su 5 ettari. Per adesso, dalle sue uve si produce un solo vino il Castello di Solomeo dalla cifra stilistica moderna che coniuga morbidezza e struttura, intensità aromatica e fragranza. La versione 2020 del Castello di Solomeo - blend a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese - profuma di frutta nera e rossa, con tocchi di erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è appagante e morbido, dallo sviluppo continuo e articolato e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e accenti di vaniglia e polvere di caffè. Brunello Cucinelli nasce nel 1953 da una famiglia contadina. Nel 1978 fonda l'azienda che porta il suo nome, concentrandosi sulla lavorazione del cachemire. Nel 2012 l'azienda si quota in borsa.

(fp)



CANTINE DEL NOTAIO

Basilicata Igt Bianco Dolce L'Autentica

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Moscato, Malvasia
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 32,50
Azienda: Cantine del Notaio Società Agricola
Proprietà: Gerardo Giuratrabocchetti
Enologo: Gerardo Giuratrabocchetti

Il vino dolce L'Autentica di Cantine del Notaio è ottenuto da un uvaggio a base di Moscato e Malvasia, appassite sia in pianta che sui graticci. Fermentato parte in acciaio e parte in barrique, il vino matura in legno piccolo per 12 mesi. La versione 2022 profuma di albicocca, fichi, agrumi canditi, frutta secca, datteri, miele e vaniglia. In bocca il sorso è piacevolmente fragrante e dolce, dallo sviluppo vivace e dal finale persistente ancora su ritorni fruttati. Il nome dell'azienda di Rionero in Vulture fa riferimento, evidentemente, alla professione che i Giuratrabocchetti si sono tramandati per generazioni, almeno fino al padre dell'attuale titolare Gerardo, che, invece, è agronomo ed ha inaugurato il "corso enoico" della famiglia. Non dimenticandosi tuttavia dell'antica e nobile professione "di casa", che riecheggia nei nomi scelti per i vini aziendali. Nata relativamente di recente, nel 1998, Cantine del Notaio ha saputo conquistare i vertici della produzione enologica della Basilicata, posizionandosi tra le aziende di riferimento dell'areale. Conta su 52 ettari a vigneto per una produzione che si attesta sulle 590.000 bottiglie e rappresenta con confortante continuità un sicuro approdo per gli amanti dell'Aglianico lucano. Si vinifica a Rionero, nella nuova cantina, ma i vini continuano ad affinarsi nelle grotte di tufo costruite in loco nel Seicento dai frati francescani.

(fp)

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



HIC ET NUNC

Vino Bianco Felem

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Baratuciat
Bottiglie prodotte: 2.118
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Donato Lanati

Ha un nome che fa sorridere e un'anima che spiazza. È il Baratuciat 2022 di Hic et Nunc, una varietà rara, antica, dalle origini valsusine, che nel Monferrato ha trovato la sua seconda vita. Nella cantina di Vignale Monferrato ha anche una nuova vocazione: quella di orange wine. «È il vino più internazionale che abbiamo» dice Massimo Rosolen, fondatore della cantina. Si chiama Felem, felino, perché tradizionalmente si dice che gli acini del Baratuciat ricordino ciò che il gatto lascia dietro di sé. Hic et Nunc lo interpreta con otto mesi di macerazione sulle bucce in acciaio, zero compromessi e un solo ettaro di vigna. Un vino che rompe gli schemi, non convenzionale. Un Baratuciat con le spalle larghe, struttura, e una tenacia che sorprende a ogni sorso. È la conferma che il Monferrato non è solo Barbera e Grignolino, ma anche laboratorio di ricerca, sperimentazione e identità. Del resto, è questa la filosofia di Hic et Nunc, il Qui e Ora, cantato da Orazio. Qui, nella tenuta di 100 ettari che si sviluppa tra boschi, campi e colline vitate, Rosolen ha avviato un progetto visionario ma radicato nella terra: solo uve autoctone, solo vigneti monovarietali, vinificazioni pulite e rispettose, e dal 2024, anche la certificazione biologica. Oggi lo affianca il suo braccio destro, Emanuela Musabelliu. Amano abbinare il loro Baratuciat con la carne, come un rosso, ma è ottimo anche con la cucina etnica o cinese.

(Fiammetta Mussio)



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Bianco Ornellaia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Ornellaia e Masseto Società Agricola
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

Il Bolgheri Bianco di casa Ornellaia, griffe di riferimento del bolgherese, nasce nel 2013 come espressione di tre piccoli vigneti allevati ad hoc per la produzione bianchista. Si tratta di un Sauvignon Blanc in purezza che non effettua la fermentazione malolattica, fermentando e maturando per 10 mesi in barrique e tonneau (per il 25% nuovi e per il 75% usati), che è stato capace, fin da subito, di entrare nei desiderata degli appassionati più esigenti per il suo carattere mediterraneo e raffinato. La versione 2022 profuma di frutta a polpa gialla, agrumi e erbe aromatiche, con tocchi speziati ed erbacei. In bocca il sorso è succoso e tendenzialmente fragrante, sviluppandosi continuo ed articolato fino ad un finale largo intenso dai ritorni fruttati e dai tocchi agrumati. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, prendendo forma negli anni Ottanta del secolo scorso attraverso il succedersi di uno straordinario numero di protagonisti del mondo del vino internazionale, che hanno scandito le sue vicende, conquistando tutti senza lasciare dubbi.

(fp)



CANTINE DE LUCA

Calabria Igp Rosato Donna Antonietta

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Gaglioppo, Nerello Calabrese
Bottiglie prodotte: 21.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agricola De Luca
Proprietà: Vincenzo De Luca
Enologo: Giuseppe Liotti

Facevano gli orefici a Milano: una tipica famiglia cresciuta sulla spinta del padre a far star meglio i propri figli. Ma la passione per la terra era rimasta: sotto forma dell'Informatore Agrario, che girava per casa; e sotto forma di 4 ettari di vigna, che erano rimasti in capo alla famiglia in Calabria. Nel 1994 Abramo De Luca decide di tornare nel paese di origine, provando a vinificare le proprie uve. Inizia col vino sfuso e nel 1997 passa ai primi imbottigliamenti. Quel "bio", di cui leggeva nell'Informatore Agrario, lo mette subito in pratica, fra i primi in regione. Oggi l'azienda è condotta dal figlio Vincenzo De Luca e può contare su poco più di 26 ettari di vigne per una produzione media annua di 200.000 bottiglie, frutto anche del conferimento di 100 ettari di vigne di 40 coltivatori. Il territorio è quello di Cirò e di Melissa. Le etichette prodotte nei due stabilimenti aziendali comprendono la "linea Donna", dedicata alle tre donne più importanti della famiglia: Antonietta, in particolare, è la madre di Vincenzo. Composto da Gaglioppo e Nerello Calabrese, e affinato sui propri lieviti per circa 3 mesi in acciaio, la versione 2024 è rosa intenso e brillante e profuma di piccoli frutti di bosco, di fiori di biancospino e di lavanda. Al sorso, dolcezza, sapidità e freschezza sono ben amalgamati e sostano piacevolmente in centro bocca, rilasciando sapore di ciliegia in caramella e petali di rosa.

(ns)



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Vorberg Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Il Pinot Bianco Vorberg di Terlano rappresenta una delle etichette più significative dell'AltoAdige enoico. Prodotto per la prima volta con l'annata 1993, fermenta in legno grande maturando sui suoi lieviti per un anno. La versione Riserva 2022 profuma di frutta a polpa gialla ed erbe aromatiche, con tocchi di miele e pietra focaia. In bocca il sorso è morbido e vivace, dallo sviluppo ben profilato e dal finale succoso, caratterizzato da ritorni fruttati e lievi cenni ammandorlati. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza tenere conto dei vini della Cantina Terlano, che hanno decretato il successo dell'enologia regionale. Oggi, Terlano è ormai una realtà ben consolidata dello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa è a dir poco granitica, merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori e con l'enologo Rudi Kofler, a garanzia di risultati costanti. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, è una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, che conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto - posti principalmente tra a nord-ovest rispetto al capoluogo - e una produzione di 1.500.000 di bottiglie, sempre in grado di esprimere un tratto stilistico distintivo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE one foodstep beyond FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



MACULAN

Doc Breganze Torcolato

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vespaiola
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Maculan
Proprietà: Fausto, Angela e Maria Vittoria Maculan
Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

Maculan è una realtà vitivinicola che si è distinta storicamente soprattutto per la propria produzione rossista, con etichette quali il "Fratta" (Cabernet Sauvignon e Merlot nato nel 1977). Ma ad affiancare l'innovazione enoica aziendale c'è anche la tradizione. Maculan, infatti, si concentrò fin da subito sulla produzione di vini dolci, valorizzando l'antica tradizione del proprio territorio, cioè quella dell'appassimento, con vini come il Dindarello (Moscato in purezza), il Madoro (a base di Marzemina e Cabernet Sauvignon), l'Acininobili (Vespaiola in purezza botritizzata) e il Torcolato (Vespaiola in purezza). Quest'ultimo nella versione 2022 si presenta di colore giallo paglierino carico dai riflessi dorati. I suoi profumi rimandano ai fiori di ginestra e camomilla, alla frutta gialla matura, al miele, alle spezie e agli agrumi canditi. In bocca il tenore zuccherino è ben contrastato da una vivace acidità, mentre il lungo finale è ampio e di nuovo fruttato. A fondare la cantina con sede a Breganze - attualmente formata da 35 ettari a vigneto, piantati con un'ampia combinazione tra vitigni locali e internazionali, che producono 600.000 bottiglie - fu Giovanni Maculan nel 1947, cominciando a vendere vino sfuso a terzi. Ma a condurre la rivoluzione qualitativa definitiva fu il figlio Fausto Maculan, a partire dal 1973, oggi ancora alla guida dell'azienda insieme alle figlie Maria Vittoria e Angela. **(are)**



BRUNO CAVALLARO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Moro della Genga

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Azienda Agricola Croce del Moro
Proprietà: Bruno Cavallaro
Enologo: Aroldo Bellelli

A Rosora, uno degli areali più significativi della denominazione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, dal 1970 la famiglia Cavallaro produce vini - dapprima solo per l'autoconsumo ma poi capace di diventare una vera e propria attività - ottenuti dai vigneti posti sulla collina di Croce del Moro (che dava il nome, dal 1984, a questa realtà vitivinicola, prima del proprio riassetto societario che ha portato alla costituzione dell'attuale "Bruno Cavallaro Winery"). Un percorso enoico iniziato da Giuseppe Cavallaro, passando per il figlio Bruno e oggi incarnato dai nipoti Giorgio e Federico, che gestiscono la cantina contando sui consigli di Leopardo "Leo" Felici, enologo considerato a queste latitudini decisamente un talento. Gli ettari a vigneto sono una decina e la produzione complessiva in termini di bottiglie tocca le 55.000 bottiglie annue. Le etichette aziendali, evidentemente, privilegiano i vini del territorio, con i Verdicchio dei Castelli di Jesi "Cavallaro", "Moro della Genga" e "Giuseppe Cavallaro", a recitare il ruolo di protagonisti, a cui si affianca il Lacrima di Morro d'Alba "Ginevra Cavallaro". Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Moro della Genga 2024 profuma di frutta a polpa bianca con tocchi di anice ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è saporito, continuo e di agile bevibilità, terminando in un finale ben proporzionato e croccante, dai ritorni fruttati. **(fp)**

ZOOM



CASEIFICIO BUSTI, PECORINO GRAN RISERVA

VIA G. MARCONI, 13/A - ACCIAIOLO (PI)
Tel: +39 3471427837
Sito Web: www.caseificiobusti.it

Il Pecorino Gran Riserva è un formaggio a lunga stagionatura (minimo 10 mesi), prodotto con latte di pecora. Con la pasta a presentarsi compatta, bianca e gessata. A produrlo il Caseificio Busti di Acciaiolo, in provincia di Pisa, gestito dalla famiglia omonima fin dal 1955. Oggi, Stefano Busti, insieme ai figli Marco e Benedetta, conduce l'azienda di famiglia, che ha raggiunto dimensioni e numeri significativi - a partire dai suoi 60 dipendenti - non dimenticando la propria tradizione artigiana. La selezione del latte ed i metodi di lavorazione sono invariati da decenni, così come le produzioni tradizionali a latte crudo, la salatura a secco effettuata impiegando esclusivamente sale proveniente dalle saline di Volterra, la manualità nella formatura di alcuni formaggi particolari, il trattamento in crosta con prodotti naturali come l'olio extravergine d'oliva, il concentrato di pomodoro o i fondami d'olio d'oliva e la stagionatura su assi di legno di abete in ambienti sia climatizzati che naturali.

RISTORANTE



SCAPIN

VIA ARMANDO DIAZ, 22 - VERONA
Tel: +39 045 8003552
Sito Web: www.scapin1935.it

Il gruppo "Scapin 1935" di Verona, di proprietà della famiglia Scappini dal 1935, raccoglie Caffè Cucina & Bottega di Gastronomia, catering e il ristornate "Scapin", posto nel centro della città scaligera. Qui si pratica una proposta gastronomica all'insegna della tradizione con piatti come, la Bacalenta, baccalà mantecato accompagnato da fette sottili di pera mature su polenta arrostita; la battuta di garronese veneta con olio extra vergine di oliva Veneto Valpolicella Fontanara e scaglie di Monte Veronese d'allevo; i tortelli all'Amarone con ripieno di ricotta; la pasta e fasoi alla veneta con fagioli di Lamon, cozze e mazzancolle; maltagliati e olio extra vergine di oliva Rebis; la guancetta inbriaga con polenta; la spalla di maialino da latte cotta a bassa temperatura con purea di patate dolci americane; la sbrisolona definitiva con sentore di grappa e il tiramisù. Il locale attinge le sue materie prime utilizzando prodotti locali, provenienti da piccole realtà di nicchia del territorio.



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: ©Maculan

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