

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 375 - Dal 10 al 16 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 10 AL 16 AGOSTO 2025

Poggio al Tesoro

Buondonno

Serragiumenta

Girlan

Val d'Oca

Laura De Vito

Colonnara

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Jerzu

Castello Pomino

Feudi di San Gregorio

Marchetti

Bera

Fattoria di Fugnano

Zoom: Maida, Confettura di Albicocche levulese

Ristorante: Osteria Francescana - Modena



POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Vermentino Solosole

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agricola Poggio al Tesoro](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini e Giancarlo,

Carlotta e Caterina Mastella

Enologo: staff tecnico aziendale

Il Bolgheri Vermentino Solosole 2014, fermentato e maturato in acciaio o ottenuto senza lo svolgimento della fermentazione malolattica, conserva ancora una decisa fragranza aromatica con i suoi profumi di frutta esotica alternati a tocchi di erbe aromatiche e rifiniti da cenni di miele. In bocca il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo avvolgente e dal finale ben proporzionato dai ritorni fruttati e mielati, con nota di congedo tendenzialmente iodata. Poggio al Tesoro a Bolgheri fa parte della variegata costellazione di cantine, che include anche San Polo a Montalcino e Villa della Torre in Valpolicella, di Marilisa Allegrini, che gestisce insieme alle figlie Carlotta e Caterina e al marito Giancarlo Mastella. La tenuta bolgherese, acquisita da Marilisa Allegrini nel 2001, conta su 65 ettari a vigneto - dislocati su quattro unità poderali: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie (la più estesa con i suoi 50 ettari) e Valle di Cerbaia (posta nel Comune di Bibbona) - coltivati con le classiche varietà dell'areale: dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Petit Verdot e al Syrah, a cui si aggiungono i vitigni a bacca bianca Viognier, Vermentino e Petit Manseng. La produzione complessiva attualmente è di 550.000 bottiglie, con le prime etichette ad arrivare sul mercato nel 2005, distinguendosi da subito per uno stile particolarmente esuberante e mediterraneo.

(fp)



BUONDONNO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.400

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Casavecchia alla Piazza](#)

Proprietà: Gabriele Buondonno

Enologo: Fabrizio Tomas

Casavecchia alla Piazza è territorio di antica vocazione agricola, addirittura Cinquecentesca e si trova nell'odierna Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti. Qui nel 1988 la coppia di agronomi Gabriele Buondonno e Valeria Sodano avviano il loro progetto enologico, oggi arricchito dal lavoro dei figli Errico e Marta (quest'ultima produttrice di pecorino). La scelta di allevare i vigneti in regime biologico arriva da subito - nel 1989 con l'adesione al Coordinamento Toscano Produttori Biologici - in un periodo decisamente pionieristico per questo tipo di approccio. Ma non solo. L'azienda ha anche intrapreso una meritoria opera di valorizzazione e conservazione dell'antico sistema di allevamento delle viti maritate, che crescono appoggiandosi ad alberi vivi, proseguendo una tradizione produttiva emblema della viticoltura toscana. Le varietà allevate sono Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Franc e Trebbiano, allevate su una superficie di 13 ettari, da cui si ottengono 60.000 bottiglie, dalla cifra stilistica chiantigiana, saldamente legata al proprio territorio d'origine. Il Chianti Classico Riserva 2020 - maturato in legno di varia misura per 24 mesi - profuma di ciliegia, erbe officinali, rose, liquirizia, spezie e grafite. In bocca il sorso si muove saporito e contrastato, sviluppandosi vivace e fragrante e terminando in un finale dai ritorni fruttati e speziati.

(are)



SERRAGIUMENTA

Calabria Igt Rosato Magliocco Il Rosato

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Magliocco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Serragiumenta](#)

[Aziende Agricole Riunite](#)

Proprietà: Rita Bilotti

Enologo: Giovanni La Fauci

Ammicca con un simpaticissimo rosa aranciato, questo Magliocco in purezza di Serragiumenta. Le uve che lo compongono provengono dai 600 ettari di proprietà che attorniano il castello e il maneggio. Siamo ai piedi di Altomonte, in provincia di Cosenza, ma molto più a nord del capoluogo di provincia: esattamente a metà strada fra lo Ionio e il Tirreno, in quella particolare stretta che forma la punta del nostro Stivale. L'azienda biologica, che comprende tantissime anime - parte agricola con frutta, ortaggi, ulivi, fichi e vigneti, parte di allevamento di Bovini Podolica e Suino Nero di Calabria in stato semibrado e polli allevati a terra, parte energetica rinnovabile, parte ospitalità e maneggio, appunto - è stata fondata nel 1947 dal nonno di Rita Bilotti, la quale ha preso in mano l'azienda dal padre a 25 anni, da neolaureata in architettura. Tutta la parte agricola e turistica l'ha sviluppata lei, a partire dagli ulivi. Il vino arriva solo dopo, nel 2004; nel 2013 i primi imbottigliamenti. Gli ettari piantati a Magliocco, Aglianico, Cabernet Franc, Syrah, Gaglioppo, Nerello Mascalese, Pecorello e Malvasia sono 50, ma ad oggi solo 20 vengono vinificati: 7 etichette per 30.000 bottiglie all'anno. Fra cui, appunto, Il Rosato, profumato di ciliegia e mandarino, fiori di biancospino e mentuccia, che aderisce asprigno in bocca, dissetando col sapore di frutta. Rotola sornione come la "r" pronunciata da Rita.

(ns)



GIRLAN

Doc Alto Adige Sauvignon Flora

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

Nel solco della solida tradizione cooperativa delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Giralan è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 24 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano (tradizionalmente, chiamato, appunto, Giralan). Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e i vigneti 220 ettari, ad altitudini che variano dai 250 ai 550 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni piccole rispetto alle altre cantine di questo genere che operano nella Regione, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero officio è stato modernizzato, ha iniziato a concepire e a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere, dalla costanza qualitativa affidabile e non privi di punte d'eccellenza. L'Alto Adige Sauvignon Flora è maturato in acciaio e barrique, senza lo svolgimento della fermentazione malolattica. La versione 2023 profuma di fiori di sambuco e frutta tropicale, con leggeri tocchi erbacei, speziati ed affumicati. In bocca il sorso è vivace, saporito e scorrevole, terminando in un finale croccante e ben profilato.

(fp)



VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Cantina Produttori di](#)

[Valdobbiadene Società Agr. Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Fuson

La Cooperativa Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca, nata nel 1952 dall'iniziativa di 129 agricoltori che trovarono nel modello cooperativo la strada per una rinascita nell'Italia post bellica, produce in media 16.000.000 di bottiglie e conta oggi su 600 soci, occupando una posizione di rilievo nello scenario enico nazionale. Accanto ai vini provenienti dalle denominazioni Prosecco e Valdobbiadene, la cantina sociale mette in campo anche i prodotti di quella di Asolo. Val D'Oca è protagonista di un articolato piano per una viticoltura sostenibile, iniziato nel 2019, con l'obiettivo dell'ottenimento della certificazione SQNPI dei vigneti di Asolo e Conegliano Valdobbiadene che, al suo compimento, comprenderà 1.000 ettari di vigna certificata - che includono anche appezzamenti ad Asolo, nel Cartizze (con 14 ettari sui 108 totali del Cru) e nelle Rive più celebri (140 ettari) del Conegliano Valdobbiadene. Il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata consta di norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti, comprendenti pratiche agronomiche e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry profuma di glicine e gelsomino, agrumi, frutta a polpa bianca e pasticceria. In bocca il sorso è morbido, fragrante e misurato nella carbonica, dal finale intenso e saporito.

(fp)

LAURA DE VITO

Docg Fiano di Avellino Arianiè

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Laura De Vito](#)

Proprietà: Laura De Vito

Enologo: Vincenzo Mercurio

Laura De Vito pensa per quasi dieci anni prima di avviare il suo progetto del cuore. Il vino è una tradizione di famiglia, il ricordo delle vendemmie e del vino fatto in casa insieme al padre e ai nonni è intenso e indelebile. I vigneti di circa 30 anni servivano per conferire uva, la cantina era già pronta nel 2009. Ma è solo dopo aver avuto la conferma che l'enologo Vincenzo Mercurio si sarebbe preso cura del progetto, che De Vito inizia nel 2018 a imbottigliare i suoi vini. Convinta che solo Mercurio avrebbe saputo interpretare fedelmente il suo territorio, tanto che se avesse detto di no, avrebbe lasciato perdere. Insieme iniziano una zonazione e individuano tre cru, Arianiello, Verzare e Sauroni, tutti a Lapio, differenti per esposizione, terreni, altitudine. Ogni anno scelgono diversi appezzamenti dei singoli vigneti, i migliori per quell'annata. Il quarto Fiano di Avellino prodotto, Elle (dove la elle sta per la lettera iniziale di Lapiro), è un assemblaggio dei tre cru. Le vigne si trovano a un'altitudine compresa tra i 450 e i 570 metri sul livello del mare. "Ho realizzato il mio sogno, che non è statico, ma in continua crescita ed evoluzione", ci racconta Laura con quel suo sorriso dolce. Arianiè deriva da una vigna di 5 ettari, circondata dal bosco, su terreni sabbiosi e argillosi. Un Fiano che è specchio del territorio, vivo di materia profonda, dalla scia sapida e slanciata, di luminosa eleganza.

(Alessandra Piubello)

COLONNARA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cuprese

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Colonnara Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giulio Piazzani

Il Verdicchio Superiore Cuprese 2023, vino simbolo della cantina sociale con sede a Cupramontana, prodotto fin dal 1985, possiede profilo aromatico sui frutti bianchi e gli agrumi con tocchi leggermente ammandorlati. In bocca il sorso è saporito e di buona articolazione, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora fruttato e ammandorlato. La storia della cantina sociale Colonnara inizia per mano di 19 agricoltori, a Cupramontana, nel 1959. Si specializzò con successo negli Anni Settanta del secolo scorso nella spumantistica, diventando un punto di riferimento non solo per le Marche. Un percorso pionieristico che oggi è fotografato da 110 conferitori che controllano 70 ettari vitati, per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie. Nel 2014, arriva la scelta di unirsi con Pisaurum - altra realtà cooperativa con 60 ettari di vigneto in provincia di Pesaro - e di conferire immobili e marchio alla nuova realtà "Marchedoc", per ottimizzare i costi di produzione grazie anche a un'unica rete commerciale. Ma questo sforzo, purtroppo, non ha portato i risultati sperati. Nel 2022 arriva anche la partnership con la cantina di Moncaro, società poi finita in liquidazione, e nel 2024 la firma di un contratto di affitto sottoscritto da Colonnara con la cooperativa Boccafosca di Ostra. Operazioni che però non hanno purtroppo scongiurato il commissariamento da parte del ministero anche per Colonnara.

(fp)

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini](#)

[d'Aragona Azienda Agricola](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

Una "brasa coerta" - come dicono i veneti - è questo Rosso di Montalcino 2023 di Ciacci Piccolomini d'Aragona. Una "brase coperta" nasconde qualcosa, è calma apparente: sotto la superficie cela energia e vivacità, sorpresa. I profumi del Sangiovese "giovane" dell'azienda (che ne produce anche una selezione chiamata Rossosofonte) sono vivaci e immediati: piccola frutta rossa in confettura, rosa e camelia, le freschezze spezzate della liquirizia e del cardamomo, ma anche quella balsamica delle aromatiche selvatiche. In bocca poi acquista quella tridimensionalità che non ti aspetti: sempre sottile (non è certamente un Brunello), ma sostanziosa, composta per lo più da una decisa sapidità e un dolcezza morbida, trattenuta da tannini fruttati e amplificata da un calore ben dosato. Il risultato di una gestione biologica ben condotta, soprattutto in quella zona meridionale di Montalcino dove si trova l'azienda - lungo la strada di Sesta - che deve fare sempre più i conti con il surriscaldamento climatico, per fortuna ancora mitigato dall'influenza fresca del Monte Amiata che si staglia proprio lì di fronte. E risultato del processo di vinificazione, fermentazione e affinamento effettuata solamente in recipienti di acciaio inox e cemento vetrificato. A fianco al Sangiovese, la famiglia Bianchini coltiva anche Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon nei 56 ettari vitati, da cui ricava fino a 300.000 bottiglie l'anno.

(ns)



JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Rosato Isara

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Cooperativa Vitivinicola](#)

[Antichi Poderi Jerzu](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Nicolò Miglior, Franco Bernabei

La cantina che prende il nome dal paese dove sorge, a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra, rappresenta una solida realtà cooperativa dello scenario enoico dell'isola. Fondata nell'ormai lontano 1950 da quarantacinque soci viticoltori, oggi questa cantina sociale può contare su 450 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Jerzu è anche una delle tre sottozone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare, appunto, che siamo in un territorio assolutamente significativo per la varietà più importante della Sardegna, destinata peraltro ad uno sviluppo e ad una valorizzazione ulteriore, almeno a giudicare dai movimenti del recente passato di alcuni big player e non solo tra i Nuraghi. Lo stile aziendale propone etichette declinate con tecnica precisa che non interferisce con la loro personalità e capaci di garantire una confortante costanza qualitativa. Il Cannonau Rosato Isara 2024, si presenta di colore rosa carico a cui si accompagnano profumi di rosa, ciliegia e viola, con tocchi leggermente balsamici. In bocca il sorso è spigliato, scorrevole e saporito, terminando in un finale fragrante e ancora fruttato e balsamico.

(fp)

CASTELLO POMINO

Doc Pomino Bianco Benefizio Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola](#)

Proprietà: Marchesi Frescobaldi

Enologo: Nicolò D'Afflitto

Nel 1973 nella tenuta del Castello Pomino di Marchesi Frescobaldi nasceva Benefizio, cru di Chardonnay in purezza, a quel tempo l'unico vino bianco italiano fermentato ed affinato interamente in barrique. Con la vendemmia 2023, appena entrata in commercio, Benefizio celebra il cinquantesimo anniversario. "Questo vino fu molto voluto da mio zio Leonardo - ha ricordato Lamberto Frescobaldi, alla guida di Marchesi Frescobaldi - con il desiderio che fosse da subito un grande bianco da invecchiamento. Oggi, dopo 50 anni, tutta la mia famiglia e io siamo orgogliosi di aver desiderato Benefizio che, di vendemmia in vendemmia, ci regala ogni anno grandi emozioni". Per i cinquant'anni di Benefizio, Marchesi Frescobaldi ha organizzato una esclusiva degustazione presso Villa Laetitia-Enoteca La Torre a Roma dove, accanto all'edizione 2023, si sono potute degustare, sotto la regia dell'enologo Nicolò D'Afflitto, le annate 1990, 2009 e 2014. Benefizio 2023 si presenta di un luminoso color giallo paglierino dai riflessi dorati. Il bouquet intenso e complesso rimanda a note prevalentemente fruttate che ricordano la pesca bianca e la pera mature; a queste si accompagna un'intensa speziatura con rimando alle spezie dolci. Persistente al sorso e molto strutturato, lascia una bocca piacevolmente appagata e pulita. A tavola si abbina bene con piatti di pesce, crostacei, formaggi, creme di verdura e antipasti.

(Cristina Latessa)

FEUDI DI SAN GREGORIO

Docg Fiano di Avellino Pietracalda Riserva

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 110.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Feudi di San Gregorio](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch

Il Fiano di Avellino Pietracalda 2022, maturato per 6 mesi in acciaio, profuma di fiori di camomilla, frutta a polpa bianca, cedro candito e macchia mediterranea. In bocca il sorso è sapido e vivace, sviluppandosi con buona articolazione e terminando in un finale tendenzialmente ampio e ben profilato, ancora su ritorni fruttati con tocchi leggermente mentolati. Feudi di San Gregorio, l'azienda di Sorbo Serpico fondata nel 1986 e di proprietà della famiglia Capaldo - 350 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 3.500.000 bottiglie - è ormai non solo uno dei punti di riferimento dell'Irpinia enoica, ma un vero e proprio gruppo vitivinicolo ad ampio respiro e di proiezione nazionale. "Sotto il cappello" di "Tenute Capaldo", infatti, troviamo una variegata serie di realtà produttive di alto livello, che va dal progetto Dubl - completamente votato alla spumantizzazione a Metodo Classico - a Galardi nel casertano, la cantina da cui esce l'iconico Terra di Lavoro; da Basilisco, cantina simbolo del Vulture a Campo alle Comete a Bolgheri e a Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per arrivare fino al progetto eno-archeologico dell'Azienda Agricola Pompei. Arrivando ad un'ulteriore espansione, sempre in Campania, e precisamente nell'isola di Ischia, insieme a "Tenute C'est la Vie", azienda turistica e wine resort della famiglia Moraschi, con la joint venture "Costa delle Parracine".

(fp)

MARCHETTI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Azienda Agricola Marchetti](#)

Proprietà: Maurizio Marchetti

Enologo: Lorenzo Landi

L'azienda dell'agronomo Maurizio Marchetti, figlio di Mario tra i fondatori, nel 1967, della denominazione del Rosso Conero, si trova nel comprensorio anconetano e rappresenta una classica piccola realtà produttiva, dove - come molte altre - popola lo scenario caratteristico delle Marche enoiche. Storicamente ha assecondato soprattutto la propria vocazione rossista, con le sue etichette di Rosso Conero (il "Castro di San Silvestro" e il "Villa Bononi" Riserva). Ma a queste, evidentemente, si affiancano quelle ottenute dal vitigno principe delle Marche - il Verdicchio - che la cantina declina con due etichette: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico e il Verdicchio Classico Superiore "Tenute del Cavaliere", a cui si affianca anche uno Spumante Brut. Gli ettari vitati sono 20 e sono coltivati in prevalenza a Montepulciano, Sangiovese e Verdicchio. La produzione aziendale complessiva di media si assesta sulle 60.000 bottiglie all'anno, che sono caratterizzate da uno stile tendenzialmente pulito e sobrio, condotto da una buona precisione d'esecuzione. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi 2024, maturato per 4 mesi in acciaio, profuma di fiori di glicine e tiglio, con tocchi di pesca e mandorla fresca. In bocca il sorso è saporito, scorrevole e ben proporzionato, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante e vivace, dai ritorni fruttati e dalla nota di congedo che rimanda all'anice.

(fp)



BERA

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Azienda Agricola Bera](#)

Proprietà: famiglia Bera

Enologo: Umberto Bera

La cantina Bera, che ha cominciato ad imbottigliare in proprio alla fine degli anni Settanta del secolo scorso ed oggi è gestita dai coniugi Valter e Aida Bera, insieme ai figli Riccardo ed Umberto. Si trova lungo la strada che da Neive porta a Neviglie, proprio a metà percorso fra Alba ed Asti, come a segnare simbolicamente il proprio destino enoico, che prima l'ha portata a specializzarsi nella produzione del Moscato e dell'Asti spumante per poi affrontare quella del Barbaresco e del Barolo. Attualmente l'azienda può contare su 40 ettari a vigneto in biologico - allevati in prevalenza a Moscato, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Chardonnay, Brachetto ed Arneis - producendo in media 230.000 bottiglie all'anno. Nell'ampio portafoglio etichette aziendale spiccano i Cru di Barbaresco Rajaja, Basarín e Serraboella e due sono i Barolo prodotti: il Barolo "annata" (ottenuto dalle uve dai vigneti di proprietà nei Cru Mosconi e Ginestra) e il Barolo Mosconi. Quest'ultimo nella versione 2018, maturata per 24 mesi in legno grande, si presenta alla vista di colore rosso rubino granato e luminoso, mentre il suo profilo olfattivo è caratterizzato da rimandi alla frutta rossa matura, alla rosa, alla liquirizia, al tabacco, al muschio, al sottobosco e alle spezie. In bocca il sorso è ancora fragrante e succoso, dai tannini articolati e dal finale ampio e persistente ancora su rimandi fruttati e speziati.

(are)



FATTORIA DI FUGNANO

Docg Vernaccia di San Gimignano Donna Gina

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Fattoria di Fugnano e Bombereto Società Agricola](#)

Proprietà: Laura dell'Aira

Enologo: Emiliano Falsin

Si deve ad un siciliano, Andrea Pensabene, la rinascita, nel 1963, della Fattoria di Fugnano. Dopo la sua morte, nel 1997, la nipote Laura Dell'Aira, che lasciava Palermo e cominciava anche lei il suo percorso esistenziale in Toscana, si concentrava sulla produzione di vino, giungendo nel 2002 ai primi imbottigliamenti autonomi. Oggi, la Fattoria di Fugnano - posta tra il Poggio del Comune di San Gimignano e la Frazione di Bombereto - conta su 24 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Vernaccia, Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. L'approccio stilistico delle etichette della Fattoria di Fugnano - le Vernaccia di San Gimignano "Da Fugnano" e "Donna Gina", il Chianti Colli Senesi, gli Igt "Donna Gina" da uve Colorino, "Legàmi" (uvaggio a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah) e "Bombe" (blend di Vernaccia e Chardonnay), più lo spumante "Ballum" (da uve Sangiovese) - è sobriamente moderno e caratterizzato da una buona tecnica esecutiva, con maturazioni effettuate in cemento e legno piccolo. La Vernaccia di San Gimignano Donna Gina 2022, maturata in cemento per sei mesi, profuma di frutta a polpa bianca, fiori ed erbe di campo, con tocchi agrumati e di pietra focaia. In bocca il sorso è sapido e sostanzioso ma allo stesso tempo scorrevole e vivace, terminando in un finale ben scandito ancora su toni fruttati.

(fp)

ZOOM



MAIDA, CONFETTURA DI ALBICOCHE IEVULESE

VIA DIONISIO, ZONA PIP - GIUGNANO (SA)

Tel: +39 0828 722975

Sito Web: www.maidaitaly.com

L'azienda Maida, specializzata nell'arte della conservazione di tutto quanto di buono la terra del Cilento produce, nella sua vasta gamma di proposte offre anche la confettura di Albicocche Ievulese. Si tratta una varietà di albicocche tipica del Cilento, in particolare dell'area di Ievoli, frazione di Casal Velino, in Campania. È un'albicocche di colore giallo-arancio, dalla polpa morbida e succosa, con un sapore intenso e dolce e tendenzialmente delicato. Ideale per la produzione di confetture extra, può anche essere consumata fresca. La confettura extra di albicocche Ievulese di Maida, contiene albicocche, zucchero e succo di limone e non contiene coloranti, aromi o conservanti. Conosciuta anche come "albicocche vesuviana", trae origine dalla zona del Monte Vesuvio ed è rinomata per la sua qualità. L'albicocche vesuviana è coltivata da tempo immemorabile, con testimonianze che risalgono al periodo romano, quando veniva chiamata "Mela Armena", perché al tempo si credeva che provenisse dall'Armenia.

RISTORANTE



OSTERIA FRANCESCANA

VIA STELLA, 22 - MODENA

Tel: +39 059 223912

Sito Web: osteriafrancescana.it

L'Osteria Francescana non ha certo bisogno di altre parole di elogio, rappresentando il meglio della cucina contemporanea del Bel Paese e il suo patron, lo chef Massimo Bottura, anche lui non ha bisogno di ulteriori presentazioni. Ha aperto l'Osteria Francescana, nel centro della sua città, Modena, giusto 30 anni fa. Il ristorante si chiama così perché si trova vicino alla chiesa di San Francesco, e perché negli anni Cinquanta del secolo scorso era una semplice osteria. Noto in tutto il mondo, premiato con 3 stelle Michelin, il ristorante di Bottura è arrivato al primo posto della classifica World's 50 Best Restaurants come migliore del mondo, due volte, nel 2016 e nel 2018. Oggi è inserito nella sua speciale "hall of fame", insieme a una ristretta lista di locali internazionali. Per i suoi piatti, il più grande chef italiano pesca a piene mani nella tradizione italiana rimodulata come cucina d'avanguardia, grazie ai continui richiami all'arte contemporanea di cui Bottura è un grande collezionista.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © Cantina Produttori di Valdobbiadene

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

