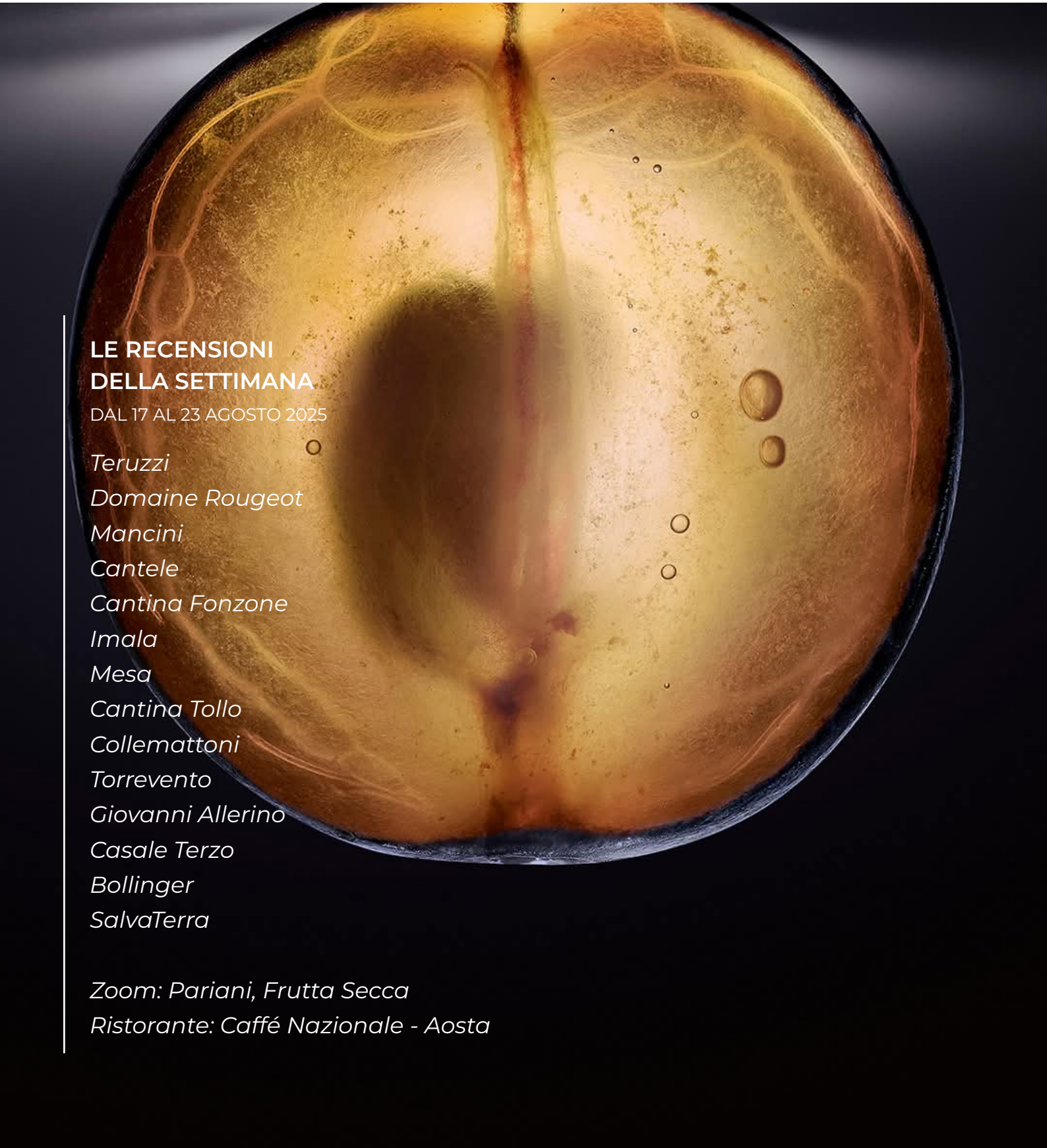
N. 376

DAL 17 AL 23 AGOSTO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 376 - Dal 17 al 23 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 17 AL 23 AGOSTO 2025

Teruzzi
Domaine Rougeot
Mancini
Cantele
Cantina Fonzone
Imala
Mesa
Cantina Tollo
Collemattoni
Torrevento
Giovanni Allerino
Casale Terzo
Bollinger
SalvaTerra

Zoom: Pariani, Frutta Secca
Ristorante: Caffé Nazionale - Aosta

I VINI DI WINENEWS





TERUZZI

Docg Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Teruzzi
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Irene Leonzio

Maturazione in acciaio per la Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena, firmata da Teruzzi. E poi sosta prolungata sulle fecce, per un bianco che esce mediamente due anni dopo la vendemmia. La versione 2018 possiede aromi floreali, tocchi di frutti tropicali ed erbe aromatiche, conclusi da una nota di mandorla fresca. Dolce, snello e continuo il sorso, dallo sviluppo sapido e dal finale persistente dai rimandi ancora fruttati. L'azienda di San Gimignano, 96 ettari a vigneto in biologico (con la superficie dedicata alla Vernaccia, 60 ettari, che è la più estesa tra tutte le cantine private dell'intera denominazione) produce in media 560.000 di bottiglie ed ha una storia non secondaria nel panorama del bianco della città delle Torri, che comincia nel 1974 con protagonista Enrico Teruzzi. Una storia lunga e importante, costellata di alti e bassi che, nel 2016, ha trovato nuova linfa, con il passaggio nell'orbita del Gruppo Terra Moretti, la holding di Vittorio Moretti che mette insieme Bellavista, Contadi Castaldi, Petra e Sella & Mosca, incontrando un rinnovato slancio e l'opportunità di una crescita più consapevole e di un rilancio convincente. La definizione stilistica dei vini, per esempio, ha imboccato strade più moderne ma al contempo più in linea con l'espressività varietale e quella del territorio, portando le etichette aziendali di nuovo tra quelle più significative dell'areale.

(fp)



DOMAINE ROUGEOT

Aoc Meursault Premier Cru Charmes

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 220,00
Azienda: Domaine Marc Rougeot
Proprietà: famiglia Rougeot
Enologo: Pierre-Henri Rougeot

Il Domaine Rougeot Père et Fils nasce nel 1926 nel comune di Meursault il più ampio (360 ettari a vigneto tra Volnay a nord e Puligny-Montrachet a sud, comprendenti 19 Premier Cru e nessun Grand Cru) della Côte de Beaune, che dà anche il nome alla omonima denominazione (e che produce il 36% dei vini bianchi della Borgogna). Fondato da Hubert, all'epoca sindaco del paese, è una delle realtà più antiche dell'areale e attualmente è gestito da Pierre-Henri e dal padre Marc. Meursault, Monthélie, St Romain, Pommard e Volnay sono i villaggi dove la famiglia Rougeot coltiva 13 ettari a vigneto. I vini del Domaine, ottenuti da agricoltura biologica e biodinamica, possiede un buon carattere complessivo, esprimendosi con coerenza rispetto al proprio terroir di appartenenza. Le metodologie di vinificazione aziendali comprendono l'uso di lieviti indigeni e il basso utilizzo di anidride solforosa, fermentazioni a grappolo intero e maturazioni in legno piccolo. Lo stereotipo stilistico dei vini di Meursault è quello di uno Chardonnay ricco e grasso, ma la tendenza attuale è quella di produrre etichette più equilibrate e fresche. Il Meursault Premier Cru Charmes 2018 profuma di pietra focaia, frutta esotica e agrumi, con tocchi di fiori di mimosa, salvia, timo e spezie. In bocca il sorso è ricco e pieno, dalla solida struttura e dalla vivace acidità, terminando in un finale intenso, lungo e sapido.

(are)



MANCINI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Talliano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Azienda Agricola Mancini
Proprietà: Benito Mancini
Enologo: Sergio Paolucci, Cristina Cantarini

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Talliano 2024, profuma di fiori bianchi e agrumati, con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è denso e dolce, sviluppandosi continuo e terminando in un finale lungo e intenso dai ritorni fruttati. Con 20 ettari di vigneto di proprietà, coltivati in prevalenza con vecchi cloni aziendali di Verdicchio (ma tra i filari ci sono anche Chardonnay, Montepulciano, Sangiovese, Lacrima e Cabernet Sauvignon) nelle colline di Maiolati Spontini e Castelbellino, la media complessiva della produzione aziendale è di 120.000 bottiglie annue, distribuite in una variegata gamma che comprende Verdicchio Classico, Verdicchio Riserva, Verdicchio Talliano, ma anche Rosso Piceno Moresco, Rosso Piceno Panicale, Vino Frizzante Magia, Spumante Brut, Spumante Rosé e Passito. La cantina è guidata da Benito Mancini e dai suoi tre figli: Sergio, Emanuela e Massimo, che, con mezzo secolo di esperienza sulle spalle, rappresenta una consolidata realtà a conduzione familiare, caratteristica molto frequente nell'articolazione del tessuto imprenditoriale delle Marche enoiche. Lo stile del portafoglio etichette a marchio Mancini è tendenzialmente sobrio, con vini ben eseguiti, aromaticamente puliti e di buona espressività ed energia gustativa, individuando la vocazione principale dell'azienda con sede a Maiolati Spontini decisamente spostato sul fronte bianchista.

(fp)



CANTELE

Salento Igt Negroamaro Rosato Rohesia

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Vinicola Cantele
Proprietà: famiglia Cantele
Enologo: Gianni Cantele

Rohesia significa "Rosa" in latino medievale e quello di Cantele profuma proprio dei suoi petali. Dal colore rosa luminoso, con riflessi aranciati, si arricchisce di note di mandarino, iris, pesca noce, fiori di rosmarino e lavanda; il sorso invece ha un andamento lineare, dove spicca la decisa aderenza sapida centrale, anticipata da dolcezza floreale e seguita da persistenza calda e agrumata. Con la vendemmia 2024 il Rohesia compie 10 anni: per celebrare, lo si è vestito di una nuova etichetta (disegnata dalla designer grafica pugliese Elisa Costa) e lo si è coperto con il primo tappo a vite dell'azienda, che con questa scelta abbraccia sia la sostenibilità del riciclo 100%, che la praticità di apertura e chiusura, senza dimenticare la garanzia di integrità del vino. Scelta che testimonia la simpatia che la famiglia Cantele nutre verso l'innovazione, e che sviluppa anche tramite progetti con il CNR-Centro Nazionale delle Ricerche. I quattro cugini, che dal 2001 conducono l'azienda immaginata negli anni Cinquanta dai nonni e fondata dai due fratelli loro padri nel 1979, oggi producono 1,3 milioni di bottiglie a partire da 50 ettari di proprietà, cui si affiancano 100 ulteriori ettari in conduzione. Si trovano in Salento, poco a nord di Lecce, proprio a metà strada fra i due mari, Adriatico e Tirreno: in vigna quindi regnano Negramaro, Primitivo, Susumaniello e Verdeca. Unica eccezione, lo Chardonnay.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



CANTINA FONZONE

Docg Greco di Tufo Elle Effe Ci Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Fonzone Caccese
Proprietà: famiglia Fonzone Caccese
Enologo: Francesco Moriano, Luca d'Attoma

Il Greco di Tufo Elle Effe Ci Riserva 2020, vinificato e maturato per 36 mesi in cemento, profuma di fiori bianchi, albicocca e nocciola tostata, con tocchi terrosi e sulfurei. In bocca il sorso è ampio e sapido, dallo sviluppo croccante e dal finale intenso dai ritorni fruttati. La cantina nata a Paternopoli nel 2005 riporta nel suo nome quello di Lorenzo Fonzone Caccese, ex chirurgo che ha deciso di coronare la sua passione per il vino, diventando produttore in prima persona. Una realtà che oggi conta su 35 ettari vitati complessivi, da cui si ricavano 110.000 bottiglie. La materia prima arriva da vari areali del territorio: Scorzagalline di Paternopoli fornisce le uve per i Taurasi, San Potito Ultra produce quelle per il Fiano, mentre Altavilla Irpina e Montefusco quelle per il Greco. Questo per rimanere alle tipologie fondamentali, che la cantina declina rispettivamente con il Taurasi Riserva Scorzagalline, il Fiano e il Fiano Sequoia Riserva, il Greco e il Greco Oikos Riserva, alle quali affianca, prima fra tutte, la Falanghina (ma viene prodotto anche un Rosato da Aglianico in purezza e un rosso, il Mattodà, sempre ottenuto da questa varietà). La filosofia produttiva aziendale si muove nel solco di una viticoltura sostenibile, a partire dall'assenza dei fertilizzanti in fase di coltivazione delle viti, mentre in cantina dominano i contenitori in cemento, coccio pesto e terracotta.

(fp)



IMALA

Verona Igt Rosso Rondinella Alami

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Rondinella
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Imala Wines
Proprietà: Marco Malagò
Enologo: Francesco Mazzetto

Marco Malagò non è il primo calciatore che, lasciato il pallone, produce vini, ma forse è l'unico partito dalla passione per i profumi. A Venezia prima, dove è nato, e a Verona poi, città di adozione da quando giocava nel Chievo, Marco - sorriso smagliante e sguardo acceso - ha preparato il suo futuro aprendo due "templi del profumo" con essenze ricercate per clientela esigente. Dalle essenze al vino il passo è stato breve, complici compagnie, come quella dell'enologo Francesco Mazzetto, e l'opportunità di acquistare vigneti in Val Tramigna, nella parte orientale della Valpolicella e in piena Doc Soave. Marco ha fondato Imala (è il soprannome della sua famiglia): solo autoctoni, bio e ovunque possibile senza uso di plastica (perfino le bottiglie sono senza capsula). Tre i vini di Imala e due vitigni su 1,5 ettari: un Metodo Classico e un bianco, entrambi 100% Garganega dalle vigne di Castelcerino - Igt Verona e non Doc Soave per "questioni di stile" - e questo rosso dal mezzo ettaro a Cazzano di Tramigna. È un 100% Rondinella, raramente vinificata da sola - di solito con Corvina, Corvinone e Molinara nei vini Doc Valpolicella - e perciò Igt Verona. Alami Rosso, color rubino, annuncia la sua bevibilità già al naso fragrante di fiori e frutta rossi. Il sorso, che li amplifica, gioca su succosità glicerica, struttura e tannino "smussato", scelta stilistica precisa per ridurne il "grip" quando consumato fresco.

(Clementina Palese)



MESA

Valli di Porto Pino Igt Bianco Galesa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cantina Mesa Società Agricola
Proprietà: Herita Marzotto Wine Estates, Gavina Sanna
Enologo: Stefano Cova

Il Galesa 2021 è bianco che profuma di mango, papaya e pompelmo, con tocchi di elicriso e spezie. In bocca il sorso è contrastato e tendenzialmente largo, dalla progressione continua e dal finale ampio dai ritorni fruttati, con nota di congedo che sa di macchia mediterranea. Mesa è dal 2017 la dependance sarda del gruppo Santa Margherita con sede a Fossalta di Portogruaro, la holding del vino - oggi Herita Marzotto Wine Estates - che controlla vigne e cantine in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nel sud-ovest della Sardegna, nel Sulcis Iglesiente, terra ormai identificata come il "regno" del Carignano. La cantina, fondata dal pubblicitario Gavino Sanna nel 2004, conta su 74 ettari di vigneto da cui sono prodotte 732.000 bottiglie all'anno. I vitigni principali dell'azienda sono in prevalenza quelli che costituiscono il "nocciolo duro" dell'ampelografia dell'isola e quindi, accanto al Carignano, c'è il Cannonau e il Vermentino, anche se non mancano alcune varietà internazionali, che alimentano un portafoglio etichette modellato sulle diverse esposizioni dei vigneti e dell'età d'impianto delle piante. I vini aziendali sono ben concepiti e impostati all'insegna di una cifra stilistica che potremmo definire "gastronomica" e tutta orientata verso la piacevolezza di beva come, peraltro, il nome della cantina pare inequivocabilmente indicare ("mesa" significa tavola in lingua sarda).

(fp)



CANTINA TOLLO

Spumante Brut Pecorino

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantina Tollo S. Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante, Daniele Di Nardo

Cantina Tollo è oggi tra le più importanti e consolidate realtà del settore vitivinicolo italiano. Commercializza 18 milioni di bottiglie all'anno, conta 625 soci e 2.500 ettari coltivati in un territorio da sempre vocato alla produzione vitivinicola, terra della Docg Tullum, denominazione tra le più piccole d'Italia che affonda le sue radici in secoli di storia, come dimostrano i resti dell'antica villa romana ritrovati proprio a Tollo e dove oggi sorge Feudo Antico, incubatore artigianale di Cantina Tollo. Nel ricco portfolio di etichette del gruppo concentrate sui vitigni autoctoni e tipici del territorio non mancano gli spumanti, con una linea di cinque proposte basate su Pecorino, Cococciola, Passerina e Pinot Nero per il rosè. Alla manifestazione "Abruzzo in Bolla" svoltasi a L'Aquila abbiamo degustato il Pecorino Spumante Brut, ottenuto da rifermentazione in autoclave con metodo Charmat. Nel calice presenta un colore giallo limone tenue con delicati riflessi verdolini e un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note agrumate e fruttate – in particolare pesca bianca – seguite da accenni di erbe aromatiche, eleganti fiori e un lieve sentore di pane tostato. Il sorso è fresco, vivace, di media struttura, con buona persistenza e un retrogusto balsamico che aggiunge personalità. Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce.

(Cristina Latessa)

I VINI DI WINENEWS

MINE 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



COLLEMATTONI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 21.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Collemattoni
Proprietà: Marcello Bucci
Enologo: Marcello Bucci

Proprio ai piedi del borgo di Sant'Angelo in Colle, la strada provinciale che porta a Montalcino fa una curva a cappio, che abbraccia una buona porzione di vigna, bosco e ulivi. Qui trovano spazio alcuni poderi, fra cui Collemattoni. Perfettamente integrato nel sistema mezzadrile a lungo diffuso nella campagna Toscana, ospitò la famiglia Bucci fino dal 1800; ma è solo nel 1983 che Adon Bucci riesce a comprare il podere con poca terra e ad avviare l'azienda. Marcello Bucci, suo figlio, lo raggiunge definitivamente nel 1997 e oggi è a capo dell'eredità di famiglia. Negli anni gli ettari di proprietà sono aumentati fino ad arrivare a 13, suddivisi in 2 zone: vicino all'azienda, nel quadrante sud-ovest, ci sono i vigneti di Collemattoni, di Fontelontano, Poderuccio e Orcia; nel quadrante sud-orientale della denominazione, invece, si trovano il vigneto Sesta e Aiole. Sono tutti piantati a Sangiovese da cui si ricavano un Rosato, l'Igt Rosso Adone (con Merlot e Canaiolo) e ovviamente il trittico enoico di Montalcino: Brunello, Brunello Riserva (dalle vecchie piante di Fontelontano) e il Rosso di Montalcino, che fermenta in acciaio e matura un anno in botti di rovere da 32 ettolitri. Un vino fresco e ricco di polpa, nella versione 2023: profumato di frutti di bosco e talco, con qualche ricordo agrumato e balsamico, in bocca scorre sapido e persistente, con gli spigoli aspri smussati da morbidezza alcolica. **(ns)**



TORREVENTO

Puglia Igt Bianco Bacca Rara

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Bombino Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantine Torrevento
Proprietà: Francesco Liantonio
Enologo: Leonardo Palumbo

Il Bacca Rara 2023 è ottenuto da un uvaggio a base di Sauvignon Blanc e Bombino Bianco e i suoi profumi rimandano alla frutta tropicale e alle erbe di campo, con tocchi mentolati a rifinitura. In bocca il sorso è morbido e continuo, dallo sviluppo articolato e dal finale intenso dai ritorni fruttati. Cantine Torrevento, azienda fondata nel 1989 e partner di Prosit Spa (insieme a Nestore Bosco, Cantina di Montalcino, Collalbrigo e Casa Vinicola Caldirola), si trova non lontano da Castel del Monte, a Corato, esattamente in contrada Torre del Vento, che ne ha ispirato il nome aziendale. Si tratta principalmente della "creatura" di Francesco Liantonio, capace di costruire, in trentacinque anni, una solida e convincente realtà, oggi ben salda sui suoi 450 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia (200 si trovano invece tra la Valle d'Itria e il Salento), per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, a rappresentare il peso specifico produttivo di una tra le cantine più affermate non solo della provincia di Bari, ma di tutta la Puglia e del Sud Italia. Articolatissimo il portafoglio etichette di Torrevento - dai vini bianchi ai rosati, dai dolci ai rossi e agli spumanti - dal tenore mediterraneo, che trova, evidentemente, nei vini locali, il suo punto di forza, alimentato da vitigni quali il Nero di Troia, il Bombino Bianco e Nero e l'Aglianico. **(fp)**



GIOVANNI ALLERINO

Doc Barbera d'Alba Castellinaldo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Allerino Giovanni
Proprietà: Giovanni Allerino
Enologo: Francesco Allerino

È un piccolo vigneto a Castagnito, nel Roero orientale. Da qualche anno racconta la sua storia attraverso una Barbera vinificata in appena 500 bottiglie. A interpretarla è Francesco Allerino, giovane enologo che ha scelto di partire da lì, da quel fazzoletto di terra, per dare un volto al proprio lavoro. L'azienda nasce alla fine degli anni Ottanta con suo padre Giovanni, che a diciott'anni decide di riprendere i terreni di famiglia e costruirci sopra un'attività agricola completa: vigneti, frutteti, allevamento. Ancora oggi, si coltivano le pesche del Roero e si allevano animali. Il vino si è sempre fatto, ma per lo più sfuso. Con l'ingresso di Francesco, la vinificazione è diventata una parte più strutturata dell'attività. Ma Francesco non ha fretta. Passo dopo passo sta costruendo uno stile personale. E la Barbera d'Alba Castellinaldo nasce proprio con questo spirito. Le uve arrivano da un solo appezzamento di oltre 55 anni. La vinificazione avviene in cemento, l'affinamento in legni di diversa provenienza e dimensione, scelti per accompagnare, non per incidere. Il risultato è una Barbera pulita, diretta, che riflette il territorio senza sovrastrutture. Ha profumi di frutta rossa matura, liquirizia, una leggera nota erbacea. Al palato è fresca, tesa, con buona acidità e un finale sapido. Da provare abbinata a un risotto al Castelmagno, oppure a una faraona al forno con le pesche del Roero. **(Fiammetta Mussio)**



CASALE TERZO

Toscana Igt Rosato Imperfetto

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.012
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Casale Terzo Società Agricola
Proprietà: Pizzolato Holding
Enologo: Alessandro Salaris

Casale Terzo, coi suoi 9 ettari a vigneto, rappresenta l'ultimo capitolo enoico della famiglia Pizzolato, che ha lasciato le colline trevigiane per spostarsi nei dintorni di Colle Val d'Elsa, accentando la sfida di produrre vini anche in terra Toscana, iniziando con la vendemmia 2021. Il Rosato Imperfetto 2024, ottenuto da uve Sangiovese, si presenta di colore rosa tenue e profuma di piccoli frutti rossi e rosa, ad anticipare un sorso tendenzialmente sapido e fragrante, dallo sviluppo continuo e croccante e dal finale che torna su toni fruttati. La Settimo Pizzolato Holding, proprietaria de La Cantina Pizzolato e di Casale Terzo, è un'impresa vitivinicola dai numeri non proprio confidenziali, producendo 9 milioni di bottiglie certificate bio ed esportate in oltre 30 paesi nel mondo. Un percorso enologico che Settimo Pizzolato ha intrapreso dal 1991, introducendo, pionieristicamente, una conduzione biologica a tutto tondo. Una filosofia non solo produttiva ma un vero e proprio approccio ambientalista che si ritrova perfino nei materiali utilizzati per la struttura della cantina. Oggi il patrimonio viticolo dell'azienda trevigiana è di 7,5 ettari di proprietà, a cui si aggiungono 40 conferitori, che alimentano una produzione esclusivamente bio e vegan, puntando, in aggiunta, anche sui vitigni "Piwi" (abbreviazione del termine tedesco Pilzwiderstandfähig che significa resistente ai funghi). **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut PN TX 20

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 137,00
Azienda: Champagne Bollinger
Proprietà: famiglia Bollinger
Enologo: Denis Bunner

Alla Maison Bollinger, uno dei top player della Champagne, sono legate molteplici vicende, tra le quali, la sua affinità con l'agente segreto più famoso al mondo. Il rapporto tra Bollinger e 007 risale agli anni in cui quest'ultimo era solo un personaggio letterario. Lo Champagne Bollinger è apparso nel 1956 nel quarto romanzo di Ian Fleming "Diamonds are Forever". Nel 1979, mentre l'agente britannico consolidava la sua presenza sul grande schermo, Christian Bizot, allora presidente della Maison, incontrò Albert R. Broccoli, produttore della saga di James Bond. Fu l'inizio della leggendaria "complicità" tra l'agente segreto di Sua Maestà e Bollinger, che ha "recitato" nei film di Bond sin da "Live and Let Die". Tornando al vino, la gamma "PN" (Pinot Noir) è un omaggio al vitigno pilastro dello stile della Maison. Un Blanc de Noirs, dunque, tipologia nella quale la cantina con sede ad Aÿ è punto di riferimento assoluto. "TX" sta per Tauxières, il Cru principale, ma nell'assemblato sono presenti anche le uve provenienti dai Aÿ, Bouzy e Verzenay. "20" sta per 2020, l'annata "base" della cuvée e predominante nell'assemblaggio. I suoi profumi rimandano agli agrumi, ai frutti di bosco, alle erbe officinali, alle viole e al pan-brioche, con tocchi gessosi ed affumicati. In bocca il sorso è freschissimo, fruttato, dalla carbonica raffinata e ben dosata, terminando in un persistente e profondo.

(are)



SALVATERRA

Vino Bianco Falia

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Garganega, Trebbiano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Tenuta SalvaTerra
Proprietà: SalvaTerra S.p.A.
Enologo: Enrico Nicolis

Il Vino Bianco Falìa 2024 è ottenuto da un assemblaggio delle varietà Garganega, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano. I suoi profumi rimandano ai frutti tropicali e alle erbe officinali, con tocchi di fiori di ginestra e spezie. In bocca il sorso è polposo, continuo e ben profilato, terminando in finale ampio e tendenzialmente persistente, su ritorni fruttati e speziati. Le Tenute SalvaTerra nascono nel 2014 dall'impegno dei fratelli Furia, con il sostegno di alcuni partner, diventando in poco tempo leader nella produzione di uve della Valpolicella. Nel 2022 cambia radicalmente l'assetto aziendale: SalvaTerra entra a far parte del Veraison Group S.p.A. (holding che coordina aziende produttive e commerciali del vino), e si concentra sulla produzione di 100 ettari, in parte di proprietà, in parte raccolta da altri produttori. Cuore dell'azienda è Villa Giona in località Cengia, ai piedi della collina di Castelrotto: l'antica corte ristrutturata oggi ospita la barricaia, ma anche il wine shop e la parte ricettiva di SalvaTerra. In totale sono 1,5 milioni le bottiglie prodotte, tutte di esecuzione ineccepibile e dal carattere fine, frutto di scelte chiare e precise per quel che riguarda fermentazioni, maturazioni ed affinamenti, quest'ultimi particolarmente articolati. La gamma delle etichette spazia dagli Amarone ai Valpolicella, classico e superiore, dal Lugana al Pinot Grigio delle Venezie.

(fp)

ZOOM



PARIANI, FRUTTA SECCA

VIA AVOGADRO, 7 - GIVOLETTO (TO)
Tel: +39 011 9947505
Sito Web: pariani.org

Pariani è un'azienda familiare, con sede a Givoletto nel comprensorio di Torino, che ha iniziato la sua attività nel 2010 con la produzione di un Olio di Nocciola, attraverso un innovativo sistema di spremitura a freddo. Nel corso degli anni è nata una intera gamma di derivati da frutta secca rigorosamente italiana, selezionata da produttori di fiducia: oli, granelle, farine, paste in purezza, creme spalmabili. Poi il catalogo è stato allargato ad una ampia gamma di frutta e verdura disidratata e semicandita, essenze naturali e prodotti finiti come il "Pistacchiotto", un gianduiotto al pistacchio, la "Torta Sbrisolina", dolce friabile alla nocciola e praline ai diversi gusti. In questo variegato portafoglio prodotti, evidentemente, la frutta secca svolge il ruolo di protagonista, che l'azienda Pariani seleziona tra i migliori lotti prodotti da agricoltori di fiducia, proponendo anche diverse cultivar e declina in frutta secca intera, frutta secca speziata e frutta secca in granelle.

RISTORANTE



CAFFÉ NAZIONALE

P.ZZA ÉMILE CHANOUX, 9 - AOSTA
Tel: +39 0165 525356
Sito Web: www.paologriffa.com

Nel centro di Aosta, il Caffè Nazionale è un luogo dove l'alta cucina e la grande pasticceria incontrano la cura e la visione di Paolo Griffa, chef stellato e pasticcere. Alta cucina creativa, identità valdostana e un forte senso di condivisione: al Caffè Nazionale Paolo Griffa sperimenta continuamente per donare nuovo significato al concetto di accoglienza e degustazione. Il progetto del Caffè Nazionale è nato per poter avere un ristorante dai piatti di alta cucina, aperto tutto l'anno, pranzo e cena. Ma non solo. Ci sono anche le opzioni più dinamiche e più in linea con il modello del caffè, che troviamo sull'insegna. Le colazioni, e poi torte, monoporzioni, cioccolato di altissima qualità, molti prodotti dolci anche per l'asporto. E poi il pranzo, con la possibilità di assaggiare la cucina di Griffa in un più leggero light lunch, gli aperitivi e infine la cena. Con piatti capaci di esprimere grande sintonia tra la ricerca estetica e la capacità di proporre anche sapori e accostamenti semplici e immediati.



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: © Bollinger

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