N. 377

DAL 24 AL 30 AGOSTO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 377 - Dal 24 al 30 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 24 AL 30 AGOSTO 2025

Oddero
Umani Ronchi
Albino Armani
Cantine Lunae
Tenuta Regaleali
Endrizzi
Vinea Maris
Tenute del Cabreo
Villa Minelli
La Fornace
Bosca
Paltrinieri
Jermann
Apollonio

Zoom: Pasta di Liguria, Foglie d'Ulivo
Ristorante: SanBrite - Cortina d'Ampezzo (BL)

I VINI DI WINENEWS





ODDERO

Doc Langhe Rosato Nebbiolo Rosa di Agosto

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 21,50
Azienda: Poderi e Cantine Oddero Società Agricola
Proprietà: famiglia Oddero
Enologo: Mariacristina Oddero

Un nome e un marchio storico, quello di Oddero, nato alla fine dell'Ottocento nel comune di La Morra, quando Giacomo Oddero decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio ad un'avventura che prosegue da sette generazioni. A Giacomo, nipote del primo Giacomo di famiglia, è legata la storia e i successi più recenti di Poderi e Cantine Oddero, che oggi sua figlia Mariacristina e i nipoti Isabella e Pietro stanno continuando ad ottenere, prendendo su di sé la responsabilità e la guida di una struttura produttiva moderna (150.000 le bottiglie prodotte complessivamente), ancorché ancorata alla tradizione e al territorio, rispettosa dell'ambiente in vigna e del vino in cantina. I vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto - tutti certificati biologici, per complessivi 35 ettari - sono suddivisi in parcelle, a volte anche piccole, di mezzo ettaro addirittura, distribuite su un'ampia zona nel cuore delle Langhe, toccando alcune delle Menzioni Aggiuntive più note. In cantina, invece, il legno grande domina nella maturazione delle etichette aziendali più significative. Ottenuto da uve Nebbiolo, il Langhe Rosato Rosa di Agosto riposa in acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento. La versione 2024 è di colore rosa antico sfumato e profuma di rose, viole e pompelmo. In bocca il sorso è cremoso e immediato, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora floreale e dai toni agrumati. **(fp)**



UMANI RONCHI

Doc Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli

Umani Ronchi, 230 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di 3.200.000 bottiglie, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto la cantina dei Bernetti possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante. Arrivato sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1995 il Verdicchio Classico Plenio Riserva, rappresenta una delle etichette più importanti delle varie che compongono il portafoglio dell'azienda con sede a Osimo. Si tratta di un vino che non fa altro che confermare l'attitudine bianchista della cantina della famiglia Bernetti, ormai un solido punto d'approdo per gli appassionati più esigenti. Ottenuto da un vigneto impiantato agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, è fermentato parte in acciaio e parte in legno grande, effettua solo parzialmente la fermentazione malolattica e affina per 12 mesi negli stessi contenitori dove ha fermentato. La versione 2022 si presenta di colore giallo paglierino carico e profuma di agrumi, fiori di gardenia, pesca matura, erbe officinali, con tocchi iodati a rifinitura. In bocca il sorso è ampio, pieno e appagante, terminando in un finale piacevolmente balsamico. **(are)**



ALBINO ARMANI

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosato Lambrusco a Foglia Frastagliata Foja Zicolà

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Lambrusco a Foglia Frastagliata
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Cantina Vini Armani
Proprietà: Albino Armani
Enologo: Alberto Massaro, Emanuele Tonolli, Marco Campostrini

Come tante etichette di Albino Armani, anche il Foja Zicolà ha una storia interessante da raccontare. Partiamo innanzitutto dal rivelare che di Lambrusco non c'è solo quello emiliano. Di famiglia diversa, esiste anche il Lambrusco "a Foglia Frastagliato" o "Enantio", che è tipico della Vallagarina insieme al "Lambrusco a Foglia Tonda" o "Casetta". Dal tannino cocciuto e dai sapori decisi, è capace di invecchiare a lungo; era molto diffuso un tempo, ma il suo destino si è scontrato con vitigni più gentili che lo hanno sostituito quasi ovunque. Ne restano però preziosi filari centenari nelle vigne sabbiose lungo il fiume Adige, che sono sopravvissuti alla fillossera, golosa di radici, e a due guerre mondiali. Albino Armani ha ereditato dai nonni un ettaro e mezzo di questo vitigno superstite e ne ha fatto un rosato, inserendolo nella linea "Conservatoria", che raccoglie tutti i progetti di recupero di varietà autoctone e ancestrali, che lo impegnano dal Trentino al Friuli. Anche a scelta di vinificarlo in rosa è un modo per traghettare il passato nel futuro: il Foglia Frastagliata, infatti, una volta si vinificava leggero, sfruttandone tannino e acidità. La versione 2024 profuma dolcemente di boccioli di rosa, camelia, pesca bianca e mandarino, con note di salvia e lavanda a rinfrescare. In bocca si diffonde subito saporito e ammandorlato, incalzando un finale di decisa sapidità e freschezza citrina di pompelmo rosa. **(ns)**



CANTINE LUNAE

Doc Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Cantine Lvunae
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Maturato per 18 mesi in legno grande, il Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso 2021 si presenta alla vista di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso i profumi rimandano alla pesca all'albicocca, ai fiori d'acacia e alla vaniglia. In bocca il sorso è pieno e sapido, terminando in un finale piacevolmente ammandorlato. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 85 ettari a vigneto - 20 dei quali sono coltivati da piccoli viticoltori di provata fiducia - che contribuiscono ad una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. Recente la realizzazione di una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno dei Bosoni nella valorizzazione dei vini "made in Liguria". Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella con sede a Luni, che ha rilanciato e consolidato una zona - quella dei Colli omonimi, posta tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente sotto ai riflettori. Zona che sta giovando, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo tipologico dei vini bianchi. La fama dell'azienda è - quasi inevitabilmente - tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione (come il Vermentino Nero e la Pollera) e quelli internazionali, in una produzione distribuita in un ricco portafoglio etichette, comprendente anche una quota di vini rossi. **(fp)**



TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Bianco Nozze d'Oro

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Inzolia, Sauvignon Tasca
Bottiglie prodotte: 34.280
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Tanti i legami con la storia dell'azienda Tasca, che hanno riverberi diretti sui vini aziendali. Nel 1984 Giuseppe Tasca d'Almerita decise di celebrare i 50 anni di matrimonio con la moglie Franca con un vino che raccontasse la storia di famiglia e della Tenuta. È nell'unicità della composizione varietale il segno del suo romanticismo. Il bianco è infatti ottenuto dalla sicilianissima Insolia e dal francese Sauvignon, presente a Regaleali dalla fine della Prima Guerra Mondiale. Ecco il Nozze d'Oro, che nella versione 2023, possiede profumi che rimandano alle erbe aromatiche, alla frutta a polpa gialla, ai fiori di sambuco e agli agrumi. In bocca il sorso è polposo e fragrante, terminando in un lungo il finale dai leggeri toni speziati. Vini impeccabili, splendidi in certi casi, ma anche capaci di chiaroscuri, sfumature, slanci non comuni. Un fascino condiviso, capace di coinvolgere critici, degustatori e semplici consumatori. La quadratura del cerchio, insomma. Questo il ritratto odierno e sintetico di Tasca d'Almerita, con tenute in alcuni degli angoli più belli della Sicilia (Fondazione Whitaker, Tenuta Tascante, Tenuta Regaleali, Sallier de La Tour, 597 ettari di vigneto per una produzione media che tocca quasi i tre milioni di bottiglie) ed una storia aziendale che parte nel 1830, quando i fratelli Carmelo e Mastrogiovanni Tasca acquisirono l'ex feudo Regaleali, tra Palermo e Caltanissetta.

(are)



ENDRIZZI

Doc Trento Dosaggio Zero Piancastello Zero Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Cantina Endrizzi
Proprietà: famiglia Endrici
Enologo: Tiziana Piffer, Thomas Battisti, Paolo Inama

Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, lo spumante Dosaggio Zero Piancastello Zero Riserva 2020 fermenta parzialmente in barrique e matura su i propri lieviti almeno per 36 mesi. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino brillante con perlage fitto e continuo. I suoi profumi rimandano alla mela e alla crosta di pane, con tocchi leggermente speziati. In bocca il sorso è cremoso e bilanciato, dalla carbonica ben distribuita, terminando in un finale fragrante e ancora tendenzialmente fruttato. La famiglia Endrici ha a che fare con il vino dal lontano 1885. Una realtà saldamente piantata nel mondo enoico del Trentino che, specie nel recente passato e grazie agli spumanti, ha trovato un successo non secondario, andando ad occupare stabilmente l'olimpo produttivo delle bollicine del Bel Paese. Anche gli attuali Endrici - Paolo suo moglie Cristine e i figli Lisa e Daniele - producono Metodo Classico d'altura, che evidentemente, rappresenta oggi il core business aziendale. Ma la cantina è sempre rimasta legata anche alla produzione di rossi da uve locali, credendoci con convinzione. Oggi l'azienda Endrizzi (il cui nome non è altro che la traduzione dialettale di Endrici) conta su 47,5 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 550.000 bottiglie, cui si aggiungono altri 12,5 ettari a vigneto acquisiti nel 2000 e collocati in Maremma, altro territorio a vocazione rossista.

(fp)



VINEA MARIS

Spumante Pas Dosé Malvasia Bolle di Ostro

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Malvasia di Candia e Istriana
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agricola Ager
Proprietà: Alessandro Marroni, Nuccia De Angelis
Enologo: Leonardo Seghetti

La cantina Vinea Maris, nei pressi dell'antico borgo di Montepagano, frazione di Roseto degli Abruzzi (Teramo), rappresenta la realizzazione del sogno di Alessandro Marroni, medico subacqueo e fondatore del DAN Europe, organizzazione internazionale che si occupa della sicurezza dei subacquei in immersione. Partendo da due ettari di vigneto biologico, nel cuore della Riserva naturale del Borsacchio, Marroni ha iniziato a produrre vini naturali, senza additivi, con l'obiettivo di far esprimere al meglio il terroir. Parte integrante di Vinea Maris è il progetto "Fantasie di affinamento"; l'azienda infatti, oltre al tradizionale affinamento in cantina, conduce affinamenti particolari (disponibili nel ristorante stellato D.O-ne adiacente alla cantina), che vanno da quelli sottomarini nell'Adriatico, a quelli in trincee di due metri scavate tra i vigneti, a quelli sotto il limo lacustre o nelle antiche neviere di Montepagano. Alla manifestazione "Abruzzo in Bolla", svoltasi a L'Aquila, abbiamo avuto modo di degustare "Bolle di Ostro", uno spumante Metodo Classico Pas Dosé, affinato in cantina, che nobilita i pregi della Malvasia. Al naso si avverte un bouquet di fiori di arancio, glicine e gelsomino, con aromi di albicocca matura, pesca bianca e un tocco di agrumi. Al palato offre acidità equilibrata, un sorso fresco con un finale lungo e persistente. Un vino da gustare sia da aperitivo che a tutto pasto.

(Cristina Latessa)



TENUTE DEL CABREO

Toscana Igt Chardonnay La Pietra

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una dinastia e di una storia che attraversa gran parte di quella del vino italiano, segnandone i progressivi successi interni e internazionali. Il loro sbarco in Toscana, arriva quando, nei primi anni Sessanta del secolo scorso, Nino Folonari acquista due aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, continuando ad interpretare lo stile imprenditoriale della famiglia e presidiando molti dei più importanti mercati mondiali del vino. Oggi l'azienda conta su 220 ettari di vigneto per una produzione media di 1.200.000 bottiglie, ottenute in molte delle zone e delle denominazioni più importanti della Toscana, dove i Folonari hanno costituito un vero e proprio gruppo, che comprende realtà produttive a Montalcino (La Fuga), in Maremma (Vigne a Porrona) e a Bolgheri (Campo al Mare). Chardonnay in purezza fermentato in parte in legno e maturato per 12 mesi in tonneau, La Pietra 2022 possiede colore giallo paglierino carico e brillante e profuma di frutta esotica, erbe aromatiche e spezie con tocchi burrosi a rifinitura. In bocca il sorso è avvolgente, polposo e sapido, congedandosi in un finale dai rimandi tendenzialmente balsamici.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
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



VILLA MINELLI

Doc Piave Manzoni Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Manzoni Bianco
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Villa Minelli Società Agricola
Proprietà: Edizione Property
Enologo: Federico Giotto, Alessandro Bellotto

Il Piave Manzoni Bianco 2023 di Villa Minelli, ottenuto dall'omonimo vitigno frutto di un incrocio tra Riesling e Pinot Bianco, fermenta sia in acciaio che in legno. I suoi profumi rimandano alla frutta tropicale e agli agrumi con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno e avvolgente, dallo sviluppo sapido e continuo e dal finale croccante e ben profilato. Villa Minelli - conosciuta soprattutto per essere la sede del Gruppo Benetton - comincia la sua attività vitivinicola quasi venti anni fa, precisamente nel 2006, lavorando le uve provenienti dai vigneti di tre ville venete poste nei comuni trevigiani di Ponzano e di Villorba. Nel 2012 arrivano i primi imbottigliamenti definitivi - oggi consolidati in un portafoglio etichette che comprende un Prosecco, un Metodo Classico, un Manzoni Bianco, un Pinot Grigio, un Merlot, un Merlot "Vecchie Vigne" e un Passito - mentre l'assetto attuale dell'impresa è formato da 10 ettari a vigneto - allevati in prevalenza a Glera, Pinot Nero, Chardonnay, Incrocio Manzoni, Pinot Grigio, Malvasia e Merlot - per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. L'impostazione stilistica delle etichette aziendali ha imboccato un percorso definito, puntando sulla freschezza, la facilità e l'immediatezza di beva, interpretando le più recenti tendenze di consumo, che, notoriamente, sono sempre ben intercettate e interpretate dalla proposta enoica del Veneto.

(fp)



LA FORNACE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola La Fornace
Proprietà: famiglia Giannetti
Enologo: Fabio Giannetti

Ottenuto dalle piante giovani di Sangiovese dell'azienda e maturato in botte grande, dopo una vinificazione iniziata con la crio-macerazione, il Rosso di Montalcino 2023 di La Fornace è un vino fresco e fragrante, dalle tonalità dolci e ispide dei piccoli frutti di bosco, ingentilite da cenni floreali e balsamici. Il sorso è pieno e carnoso, con una certa asprezza a dare vivacità e un'aderenza sapida ad aggiungere calma. Le altre piante di Sangiovese presenti in azienda (quelle più vecchie di 16 anni) danno invece forma alle altre tipiche etichette di Montalcino: il Brunello annata, la Riserva e il Brunello Origini. Solo quattro etichette di Sangiovese in purezza, olio Evo e pistilli di zafferano: ecco la piccola produzione di La Fornace, un'azienda familiare originata - come moltissime in Toscana - dal riscatto mezzadrile. In questo caso fu nonno Giuseppe ad acquistare nel 1964 il podere, che deve il suo nome all'antica produzione di mattoni risalente al 1490. Siamo nella zona orientale della denominazione, quella che guarda sulla Val d'Orcia: gli ettari sono appena due, di cui un quarto a vigna, che però aumentano col figlio Franco e la moglie Germana, i quali inaugurano anche l'imbottigliamento del proprio vino nel 1987. Il nipote, Fabio Giannetti, entra in azienda nel 1998 prendendo le redini di 7 ettari di terreno, di cui 4,5 dedicati al Sangiovese, il resto alla coltivazione di ulivi e zafferano.

(ns)



BOSCA

Docg Asti Dolce Collezione Luigi Bosca 1831

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Bosca S.p.A.
Proprietà: famiglia Bosca
Enologo: Mara Ghibaudo

L'Asti Dolce Collezione Luigi Bosca 1831 propone profumi di pesca e albicocca con tocchi di salvia, limone e fiori d'arancio. In bocca il sorso è dolce, ma non stucchevole, grazie ad una buona verve acida che ne dinamizza lo sviluppo fino ad un finale disteso e di nuovo fruttato. Fondata a Canelli nel 1831 da Pietro Bosca, la casa spumantistica omonima è una realtà familiare giunta oggi alla sesta generazione con Pia, Gigi e Polina Bosca. L'azienda è nota in Italia e nel mondo per il suo respiro decisamente internazionale - grazie alla presenza commerciale in ben quaranta Paesi - e per l'attitudine all'innovazione e alla costante ricerca di nuovi prodotti, rappresentando un esempio significativo dell'industria enologica più avanzata del Piemonte e dell'intero scenario nazionale. Tale propensione ha portato ad affiancare all'offerta di spumanti, vino e aperitivi, diverse proposte più innovative come le bevande alcoliche "Sparkletini", "Verdi" e "Toselli". Le cantine Bosca, si trovano nel centro di Canelli e fanno parte delle Cattedrali Sotterranee del territorio, capitale delle bollicine piemontesi. L'azienda conta su 100 ettari a vigneto, distribuiti tra i comuni di Asti Cuneo e Alessandria e la sua produzione, attestata su 60.000.000 di bottiglie all'anno, è suddivisa nei tre stabilimenti produttivi di Costigliole D'Asti in Italia, di Kaunas in Lituania e di Kaliningrad in Russia.

(fp)



PALTRINIERI

Doc Lambrusco di Sorbara Secco Frizzante Leclisse

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Paltrinieri Gianfranco
Proprietà: famiglia Paltrinieri
Enologo: Alberto Paltrinieri

Cantina Paltrinieri sorge a Sorbara, nel cuore della pianura modenese, in quella sottile striscia di terra compresa tra i fiumi Secchia e Panaro, considerata la zona d'elezione per il Lambrusco di Sorbara. Leclisse nasce nel vigneto "al Cristo", di circa 15 ettari, da una selezione delle viti più antiche considerate "cru". Il suolo è sciolto, sabbioso-limoso, con buona dotazione di sostanza organica, e viene lavorato secondo i criteri della lotta integrata, e l'allevamento segue il sistema Geneva Double Curtain e Sylvoz, con vendemmia a metà settembre. Le uve, raccolte a mano, vengono vinificate con pressatura delicata per estrarre solo il mosto fiore e senza macerazione, e la presa di spuma avviene con metodo Martinotti, con una rifermentazione di circa 3 mesi. Ne risulta un vino che esprime con rigore l'identità più autentica e deliziosa del Sorbara con una personalità inconfondibile, firma del produttore: al naso prevalgono note floreali di biancospino e fiori bianchi, seguite da buccia di mela rossa, fragolina e lampone, ma la cosa più avvincente è il sorso, tagliente, sapido, netto. L'acidità sostiene una trama agile e pulita, con chiusura fresca e asciutta. Secco, essenziale e terso, Leclisse interpreta con coerenza lo stile e la visione di Alberto Paltrinieri, che ama definirlo "una spremuta di sale e melograno", ed è un vino che si rivela splendidamente moderno. Perfetto su ogni pizza.

(Chiara Giovoni)

I VINI DI WINENEWS

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



JERMANN

Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Friulano, Picolit, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 49,00
Azienda: Jermann Società Agricola
Proprietà: Silvio Jermann e famiglia Antinori
Enologo: Luca Belluzzo

Il Venezia Giulia Bianco Capo Martino firmato Jermann - uvaggio a base di Friulano, Picolit, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla, prodotto per la prima con l'annata 1991 - matura in legno per 12 mesi. La versione 2023 si presenta di colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati e profuma di frutta a polpa gialla, agrumi, anice e spezie. In bocca il sorso è agrumato e polposo, dallo sviluppo continuo e compatto, terminando in un finale fresco e lungo dai ritorni speziati. Difficile aggiungere altri particolari alla significativa storia di Silvio Jermann, figura simbolo della storia vitivinicola del Friuli Venezia Giulia. Insieme al suo maestro Mario Schiopetto, è stato infatti il protagonista indiscusso del riscatto enologico della Regione, trasformando radicalmente i vini bianchi friulani, rendendo la sua impresa un vero e proprio gioiello produttivo e imprimendo alla sua cantina anche una caratura internazionale, tutta giocata sulla produzione bianchista. Produzione che, nel 1975, quando uscì il Vintage Tunina - vino tuttora chiamato a svolgere il suolo di bandiera della cantina di Ruttars nei dintorni di Dolegna del Collio - non era certo il vanto enoico del Bel Paese. Oggi l'azienda Jermann - 182 ettari per una produzione di 1.450.000 bottiglie - resta saldamente uno dei marchi di riferimento del Collio: nel 2021 il suo pacchetto di maggioranza è stato acquisito dalla griffe fiorentina Antinori.

(are)



APOLLONIO

Spumante Brut Rosé Susumaniello Ventoso

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Susumaniello
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Apollonio Casa Vinicola
Proprietà: famiglia Apollonio
Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Lo Spumante Rosé Ventoso, ottenuto da uve Susumaniello, profuma di melograno, fragola e viole. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, fragrante e dalla carbonica ben dosata, sviluppandosi sapido e continuo e terminando in un finale croccante e dai ritorni fruttati. Apollonio detiene un ruolo fondamentale nella storia enoica pugliese, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli. Fu Noè Apollonio nel 1870 - che poi contribuì allo sviluppo indipendente del vino salentino nei primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia - a costruire le basi di questa realtà. Ma è nei primi anni Settanta del secolo scorso che l'azienda compie il passaggio decisivo, cominciando ad imbottigliare vini con il proprio marchio e diventando una delle prime cantine operanti in Puglia a mettere a regime l'intera filiera, dalle uve alle etichette. Oggi a governare questa realtà, con sede nel comprensorio di Monteroni di Lecce, ci sono Massimiliano e Marcello Apollonio, che guidano una realtà ormai consolidata - formata da un'estensione vitata di 120 ettari e capace di sfornare 600.000 bottiglie di produzione complessiva, ottenuta sia dai vigneti di proprietà sia da quelli di fidati conferitori - e caratterizzata da una confortante qualità diffusa e distribuita su un ampio portafoglio etichette.

(fp)

ZOOM



PASTA DI LIGURIA, FOGLIE D'ULIVO

VIA MILITE IGNOTO - MONTOGGIO (GE)
Tel: +39 010 938433
Sito Web: www.pastadiliguria.it

La pasta "Foglie d'Ulivo" di Pasta Liguria è ottenuta da semola di grano duro con l'aggiunta di spinaci, il tutto da agricoltura biologica. Un'idea che rievoca la suggestione del colore verde degli ulivi che fa da cornice al mare della costa ligure, portando in tavola tutto il profumo e l'atmosfera della Riviera. Pasta Liguria è da oltre 30 anni il pastificio dei fratelli Paolo e Francesco Minaglia e si trova a Montoggio, nell'entroterra ligure alle spalle di Genova. Le lavorazioni aziendali sono squisitamente artigianali e prevedono, tra l'altro, l'essiccazione a bassa temperatura e la trafilatura al bronzo, oltre che la fondamentale lavorazione di materie prime rigorosamente da agricoltura biologica e tutte di provenienza nazionale. Un lavoro attento e selettivo che ha il merito anche di conservare e valorizzare la tradizione pastaia ligure, proiettando i formati della pasta regionali - dalle trofie alle trenette, dai croxetti alle signorine - nelle migliori tavole di tutto il mondo.

RISTORANTE



SANBRITE

VIA ALVERÀ - CORTINA D'AMPEZZO (BL)
Tel: +39 0436 863882
Sito Web: www.sanbrite.it

Il SanBrite ristorante nei dintorni di Cortina d'Ampezzo è malga, allevamento di capre e vacche, caseificio, rifugio con cucina tipica e ristorante stellato. Un percorso cominciato una ventina di anni fa dall'orientamento letteralmente inverso - "dalle stalle alle stelle" - che ha portato lo chef Riccardo Gaspari e la moglie Ludovica Rubbini a costruire un percorso sospeso tra alta montagna e suggestioni quasi scandinave. Il SanBrite offre la natura e la malga, riportando in tavola sapori dimenticati, ingredienti del bosco, abbinamenti tipici, ma non si rivisita nulla. La tradizione è negli ingredienti e in una rilettura filologica dell'alimentazione di montagna, ma senza alcun riferimento a piatti tipici e ricette della nonna. Una cucina di innovazione, internazionale per presentazioni dei piatti e tecniche, al contempo profondamente locale nel contenuto. Una cucina solidamente contemporanea di montagna, in uno stile nordico dove si valorizzano le materie prime ma senza cercare rivisitazioni.



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: © Vinea Maris

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