N. 378

DAL 31 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 378 - Dal 31 Agosto al 6 Settembre 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 31 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE 2025

Livio Felluga
Pian delle Vigne
Pio Cesare
Mezzacorona
Il Colombaio di Santa Chiara
Veuve Clicquot
Gerardo Cesari
Baglio di Pianetto
Tenuta Marsiliana
Valle Martello
Gabe
Nicolas Feuillatte
Russiz Superiore
Le Fraghe

Zoom: Wilden.herbals, Tisane biologiche
Ristorante: Imàgo - Roma

I VINI DI WINENEWS





LIVIO FELLUGA

Docg Rosazzo Terre Alte

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 34.000
Prezzo allo scaffale: € 79,50
Azienda: Livio Felluga
Proprietà: famiglia Livio Felluga
Enologo: A. Felluga, S. Chioccioli, V. Flocea

L'azienda di Brazzano di Cormòns, 187 ettari di estensione vitata per 800.000 bottiglie di produzione complessiva, è uno dei fari dell'enologia friulana e non solo. Il merito è in gran parte del patriarca Livio Felluga che, nella sua lunga vita, ha dato letteralmente una svolta irreversibile al rilancio e all"affermazione del Friuli enoico. Oggi il suo lavoro è proseguito dai figli - Maurizio, Elda, Andrea e Filippo - che, con altrettanta determinazione, continuano questa meravigliosa storia. Una storia che prende le mosse nel 1956 e che, attraverso scelte anche coraggiose, ha cambiato il modo di fare il vino a queste latitudini. Dal Collio ai Colli Orientali del Friuli, i vini della "carta geografica" (effigiata nelle etichette più importanti dell'azienda friulana) sono un simbolo indiscusso del successo di Felluga, con il "Terre Alte", nato nel 1981, a trasformarsi pionieristicamente in vino bandiera aziendale, capace di esprimere un profondo radicamento territoriale e una grande coerenza stilistica, che ne fanno senza dubbio uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. Il Terre Alte 2022, da un uvaggio a base di Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, profuma di frutti esotici, fiori gialli e lavanda, con tocchi erbacei e rimandi speziati. In bocca il sorso è sapido, fragrante, pieno e materico, di autorevole persistenza e sapore; anche nel finale che ritorna fruttato e speziato. **(fp)**



PIAN DELLE VIGNE

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Pian delle Vigne
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Fabrizio Balzi

Il primo Rosso di Montalcino prodotto da Antinori a Pian delle Vigne risale al 2012. Ci è voluto, infatti, qualche anno di studi dei terreni acquistati nel 1995, prima di capire a fondo le particolarità degli appezzamenti. Dopo il Brunello di Montalcino, prodotto fin dall'anno di acquisizione, è così nata la Riserva Vignaferrovia nel 2004 (dalla vigna vicino all'antica stazione adiacente) e, appunto, il Rosso di Montalcino. Ci troviamo sul lato occidentale della denominazione quadrangolare di Montalcino, fra i 130 e i 250 metri di altezza, su terreni che affacciano sul fiume Ombrone: la famiglia Antinori qui possiede 184 ettari, di cui 83 vitati - tutti a Sangiovese - che comprendono anche una quota di vigna comprata al Passo del Lume spento (circa 11 ettari a oltre 600 metri di altezza). La vinificazione avviene nella nuova cantina completata nel 2022, costruita in materiali riciclabili a partire da uno schizzo disegnato dallo stesso Piero Antinori, colui che più di tutti voleva produrre vino a Montalcino. Un impianto semplice e pratico, composto da due sale distinte per la fermentazione e l'affinamento, che custodiscono il Rosso di Montalcino per poco meno di due anni dalla vendemmia. La versione 2023 profuma di ciliegie, macchia mediterranea e rose appassite; al sorso calore e acidità si bilanciano bene a favore di quest'ultimo, dando scorrevolezza al sapore di fiori in caramella, susina e frutti di bosco. **(ns)**



PIO CESARE

Docg Barbaresco Il Bricco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: famiglia Boffa Pio
Enologo: famiglia Boffa Pio

Pio Cesare, la cantina con sede ad Alba (l'unica azienda ancora presente nel centro storico cittadino), è uno dei marchi di maggiore rilevanza dello scenario enoico piemontese e prosegue con passo sicuro nel proprio percorso virtuoso, tracciato da Pio Boffa, attraverso il lavoro del cugino Augusto, di quello del nipote Cesare Benvenuto e di quello della figlia Federica Rosy. Gli ettari a vigneto sono 80 per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, contraddistinta da una confortante affidabilità qualitativa. I punti di riferimento produttivi sono, evidentemente, rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco aziendali (anche se la gamma comprende vini a base Barbera, Dolcetto, Grignolino, Gavi e Moscato di buona impostazione complessiva), che ormai esprimono al meglio il loro legame con il territorio d'origine, spesso toccandone i vertici qualitativi assoluti. Sul fronte del Barbaresco i vigneti più significativi insistono su Treiso (Cascina Il Bricco, San Stunet, Rombone e Bongiovanni per un totale di 21,58 ettari) e su San Rocco Seno d'Elvio (Rocche di Massalupo 5,32 ettari). Il Barbaresco Il Bricco 2021, maturato in legno grande per 30 mesi, profuma di piccoli frutti rossi, viole, erbe balsamiche e macchia mediterranea, con tocchi di incenso e di grafite. In bocca il sorso è sapido, pieno e avvolgente, dallo sviluppo articolato e succoso, terminando in un finale lungo e persistente. **(are)**



MEZZACORONA

Doc Trentino Superiore Gewürztraminer Musivum

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 2.999
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Mezzacorona Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana, Andrea Martinelli

Il Gewürztraminer della linea "Musivum", parola latina che significa "mosaico", è una delle tessere fondamentali, per l'appunto, del particolare mosaico enoico, che Mezzacorona ha cominciato a costruire nel 2015. Ogni tessera (6 da diverse aree viticole del Trentino - Alto Adige) è l'espressione massima di piccoli appezzamenti/parcelle, dei produttori proprietari di questi veri e propri Cru, individuati dopo una zonazione su piccola scala, che il gigante cooperativo trentino ha avviato da anni insieme ai suoi soci. Il Gewürztraminer Musivum 2021 è ottenuto da uve provenienti da vari areali altoatesini: Fateni (Pfatten), Puncheli (Punchl) e San Floriano (St. Florian). Al naso è contraddistinto da profumi intensi di fiori gialli, frutta esotica e cedro, ad anticipare una progressione gustativa ricca, potente e distesa, terminando in un finale persistente e ampio, dai tocchi speziati. Mezzacorona è uno dei punti di forza del Trentino in bottiglia, non solo in virtù dei numeri e di marchi come Rotari, per restare in regione, e Feudo Arancio in Sicilia - oltre 3.000 ettari a vigneto per 54.000.000 bottiglie - ma anche per la capacità di offrire una base qualitativa sempre costante e diffusa su tutto il proprio portafoglio etichette: realizzando vini di facile approccio, enologicamente perfette, che fanno da traino a singolari e significative micro-produzioni, assolutamente encomiabili. **(fp)**



IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

Docg Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Il Colombaio di Santa Chiara
Proprietà: fratelli Logi
Enologo: Nicola Berti

Tre le varianti di Vernaccia proposte da Il Colombaio di Santa Chiara: la Vernaccia Selvabianca, affinata sulle fecce in acciaio e cemento per sei mesi, l'Albereta Riserva, maturata per un anno in legno grande e cemento, e la Vernaccia Campo della Pieve, con permanenza in cemento sulle fecce per 18/20 mesi a seconda della qualità dell'annata. La versione 2023 di quest'ultima, propone profumi di fiori di campo, agrumi, frutta a polpa bianca matura e leggeri tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è teso e sapido, costantemente in allungo fino a chiudersi con una bella nota salina e ricordi aromatici di pietra focaia. La cantina dei fratelli Logi, soprattutto nel recente passato, è diventata una specie di modello per i produttori della "nouvelle vague" della Vernaccia di San Gimignano. Non tanto per l'introduzione di tecniche particolarmente innovative, che anzi in questo caso ricorrono se mai alle esperienze del passato, ma soprattutto per la cifra stilistica, personale e senza alcuna forzatura, che i vini dell'azienda di Racciano sanno esprimere, collocandosi come minimo alla pari con le migliori espressioni biancheste d'Italia. 23 sono gli ettari di vigneto coltivati a biologico, che forniscono la materia prima per le 120.000 bottiglie della produzione complessiva di questa realtà che, evidentemente, ha il suo core business, saldamente legato al bianco della città delle torri.

(fp)



VEUVE CLICQUOT

Aoc Champagne Brut La Grande Dame

Vendemmia: 1998
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Veuve Clicquot Ponsardin
Proprietà: LVMH
Enologo: Didier Mariotti

Proviene da otto Grands Crus, numero che evoca, per la sua forma, armonia e perfezione. Le quali, insieme all'eleganza, racchiudono le caratteristiche della Grande Dame, Cuvèe Prestige della Maison Veuve Clicquot, uscita per la prima volta nel 1972 con il millesimo 1962: dieci anni dopo. Prodotta solo nelle annate di qualità eccezionale, è stata creata in omaggio a Nicole Barbe Ponsardin, moglie e poi vedova di François Clicquot: audace e visionaria, nella produzione come nel commercio, in tempi in cui alle donne non era concesso di gestire un'azienda. Intelligente e dedita alla ricerca della perfezione, si devono a lei le invenzioni delle strutture per il remuage, dello Champagne rosé e di quello millesimato. La cuvée 1998 de La Grande Dame è composta dal 64% di Pinot Noir - proveniente dai Grand Cru d'Ay, per la Grande Vallée de la Marne, e da Verzenay, Verzy, Ambonnay e Bouzy per la Montagne de Reims - e dal 36% di Chardonnay da tre Grand Cru: Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs. Colore dorato e perlage finissimo, che porta al naso prima acacia e gesso, poi agrumi, mela cotogna e mandorla dolce e ancora, nel tempo, note tostate. Il naso ha un riscontro al sorso che è pieno, cremoso, salato e vivace. Lunghissimo. Il Pinot Nero è aumentato negli anni: Madame Clicquot riteneva che le uve nere dessero i migliori vini bianchi: nella 2018 - 25° millesimato presentato da poco - è al 90%.

(Clementina Palese)



GERARDO CESARI

Doc Soave Classico Tremenalto

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Gerardo Cesari
Proprietà: Gruppo Caviro
Enologo: Michele Gamba

Gerardo Cesari, cantina della Valpolicella fondata nel 1936, è nota storicamente per il suo saldo legame con l'Amarone, ma comprende nel suo ampio portafoglio etichette anche una non secondaria produzione bianchista, ottenuta dalle colline di Soave e Lugana e sulle sponde del Lago di Garda. Come, per esempio, i Soave Classico Tremenalto, ottenuto da uve Garganega in purezza fermentate in acciaio, dove il mosto resta sui suoi lieviti per 4 mesi. La versione 2024 profuma di frutti tropicali, agrumi e fiori di biancospino. In bocca il sorso è agile, tendenzialmente sapido e fragrante, sviluppandosi continuo e terminando in un finale croccante ed intenso. Pioniera nell'esportazione dell'Amarone oltre oceano, oggi il marchio Gerardo Cesari con sede a Cavaion Veronese rimane evidentemente protagonista della Valpolicella - 102 gli ettari a vigneto (8 di proprietà e il resto gestito da conferitori di provata fiducia), con le sottozone Bosan-Marano a svolgere il ruolo di protagoniste - con due cantine: quella di Cavaion e quella di Fumane, da cui escono, in media, 3.800.000 bottiglie di produzione complessiva. Dal 2014 fa parte del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia e vero e proprio gigante enoico dello scenario nazionale, che ne ha consolidato il peso produttivo e il futuro commerciale (e che controlla anche la toscana Leonardo da Vinci Spa), esportando in 50 paesi nel mondo.

(fp)



BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Extra Brut Fushà

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Insolia, Viognier
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: Grégoire Desforges
Enologo: Francesco Matesi, Giuseppe Loiacono, Graziana Grassini

Baglio di Pianetto rappresenta l'eredità, prima di tutto affettiva, del conte Paolo Marzotto, protagonista della costituzione del Gruppo vinicolo Santa Margherita, top player nazionale. Nata nel 1997, nel 2024 la gestione è passata alla terza generazione della famiglia con Grégoire Desforges, che ha deciso di concentrare la produzione aziendale sulle vigne di Contrada Pianetto e Piana degli Albanesi, spingendosi con nuove parcelle vitate fino a 900 metri di altitudine. Meno quantità, quindi, ma più qualità è l'obiettivo che si è prefissato questo nuovo corso, forte della gestione biologica del vigneto, di accorgimenti per ridurre le azioni meccaniche e dell'uso di tecnologie all'avanguardia. Rifermentato in autoclave con sosta sui suoi lieviti di tre mesi, l'Extra Brut Fuschà - che nel suo nome rimanda al termine della lingua arberëschë che significa "piana", omaggiando Piana degli Albanesi dove crescono i vigneti di Insolia di Baglio di Pianetto - si presenta di colore giallo paglierino sfumato, con un perlage fine e persistente. I suoi profumi rimandano ai fiori bianchi e alla frutta gialla matura, con delicati tocchi di erbe aromatiche e di pane appena sfornato. In bocca il sorso è subito fresco e piacevole, cremoso e tendenzialmente sapido, sviluppandosi continuo e chiudendosi con un finale croccante e persistente. La nuova versione del Fushà si affianca alle rinnovate linee "In Purezza" e "Viafrancia".

(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



TENUTA MARSILIANA

Costa Toscana Igt Rosso Marsiliana

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 32,50
Azienda: Principe Corsini
Proprietà: famiglia Corsini
Enologo: Alessandro Bartolozzi

La famiglia Corsini abita e lavora tra la tenuta chiantigiana di Villa Le Corti a San Casciano Val di Pesa, nell'unità Geografica Aggiuntiva omonima - 50 ettari a vigneto, per complessive 150.000 bottiglie annue - e la tenuta Marsiliana posta nei dintorni di Manciano. Quest'ultima - appartenente alla famiglia dalla metà del XVIII° secolo - gode di un microclima mediterraneo, in un ambiente quasi incontaminato, giocando anche le carte dei beni storico-artistici, grazie al suo borgo e alla necropoli etrusca ritrovata nella sua pertinenza, con gli scavi di Tommaso Corsini alla fine del XIX° secolo. Una dualità territoriale che genera vini dall'impronta stilistica contemporanea: da una parte il Sangiovese chiantigiano protagonista di etichette agili e vivaci, e, dall'altra, soprattutto le varietà bordolesi coltivate in Maremma a dare piglio generoso e accattivante ai vini della tenuta Marsiliana. Estesa su oltre 200 ettari, dove 20 sono dedicati alla viticoltura in biologico, punta in prevalenza su Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Vermentino. Il Marsiliana 2020 - ottenuto da un blend a base di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot maturato in legno piccolo - profuma di frutti neri, cedro, cacao e spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è voluttuoso e materico, dall'articolazione tannica fitta e dal finale intenso e ampio, dai ritorni fruttati e balsamici. **(fp)**



VALLE MARTELLO

Colline Teatine Igt Cococciola Brado

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Cococciola
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Valle Martello
Proprietà: famiglia Masci
Enologo: Corrado Masci

C'è un vitigno bianco in Abruzzo che ha rischiato di scomparire, per lungo tempo relegato al ruolo di comprimario. Si chiama Cococciola ed è una varietà autoctona dalla diffusione limitata alla provincia di Chieti, poco più di 900 ettari in tutta la regione. Oggi, grazie a cantine come Valle Martello, questo vitigno ritrova voce e dignità con vinificazioni in purezza che ne rivelano la sorprendente personalità. È un bianco fresco e piacevolmente aromatico, una scelta identitaria forte da parte dei cinque cugini della terza generazione della famiglia Masci, custodi di una tenuta di 50 ettari nel comune di Villamagna. Il nome "Brado" è una dichiarazione d'intenti: libertà, autenticità, spirito selvatico e indomito. La Cococciola, storicamente allevata in pergola, trova tra la Majella e l'Adriatico, e nei suoli misti di argille e marne calcaree, le condizioni ideali per esprimersi con finezza e personalità. Insomma un piccolo grande bianco che racconta l'Abruzzo più autentico. Nel calice, "Brado" si presenta con un luminoso giallo paglierino e riflessi verdolini. Il bouquet è ampio: fiori bianchi, agrumi, cenni tropicali e una sottile vena erbacea. La freschezza citrina è sicuramente la cifra stilistica di questo vino, insieme alla bella sapidità. È un bianco versatile, perfetto come aperitivo ma capace di esaltare anche piatti di pesce crudo, sushi, primi delicati e piatti di verdure. **(Fiammetta Mussio)**



GABE

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Guia Clorofilla

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Gabe
Proprietà: Gabriella Benedetta Vettoretti
Enologo: Massimo Dassiè

Pera, lime, fiori di tiglio e gesso, infine crosta di pane ad enfatizzare il contributo effervescente dei lieviti. Così ci accoglie il bouquet aromatico del Prosecco Superiore Extra Brut Clorofilla 2023 di Gabe, che non eccede in dolcezza al naso e nemmeno in bocca, dove si diffonde cremoso e roccioso, sapido e amaricante, con una sottile punta gentile a ricordare fiori di campo e bianco di limone. Clorofilla proviene dai vigneti sulle Rive di Guia, proprio adiacenti all'agriturismo Oltraval dell'azienda: qui suoli ricchi di marne calcaree e argillose garantiscono idratazione costante alle viti, anche nei periodi più siccitosi, e quindi vegetazione turgida e satura. Da qui il nome all'etichetta - Clorofilla - un tributo al magico pigmento verde, che permette alle piante di trasformare la luce del sole in energia e nutrienti necessari all'organismo. Gabe - dal nome della fondatrice Gabriella Benedetta, cresciuta nelle colline del Valdobbiadene - nasce nel 2024, dopo una lunga esperienza nel settore e nell'azienda di famiglia, dalla necessità di esprimere la sua personale visione del vino. Dai 12 ettari vitati a disposizione, produce quindi 300.000 bottiglie suddivise in 5 Prosecco Superiore Rive, affiancati da due Prosecco Treviso (Chichirichì e Blu Anatra) e gli spumanti Tony Divino e Rosa Pastello. Nomi ispirati dall'universo poetico dei colori del libro Colorama e disegnati dallo studio Delineodesign. **(ns)**



NICOLAS FEUILLATTE

Aoc Champagne Brut Rosé Réserve Exclusive

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Consorzio Maison N. Feuillatte
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Guillaume Roffiaen

Lo Champagne Réserve Exclusive è il risultato di un assemblaggio composto da Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Il suo bagaglio aromatico evidenzia un fruttato rigoglioso, dove i rimandi di pera matura e albicocca si fondono con le sensazioni che aggiunge la maturazione del vino, di 4 anni sui suoi lieviti, ad evocare profumi di pan-briosches e lieviti con lampi affumicati. In bocca il sorso è cremoso e dalla carbonica ben dosata, terminando in un finale lungo e persistente. Marchio certamente tra i più rinomati tra gli appassionati (anche per il suo invitante rapporto qualità/prezzo), Nicolas Feuillatte riveste un ruolo di spicco nell'articolato panorama della Champagne. All'origine della Maison l'uomo d'affari Nicolas Feuillatte e il vigneron Henri Macquart, che hanno creato questa realtà agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso. Champagne Nicolas Feuillatte è per vendite il marchio n°1 in Francia e n°3 nel mondo, espressione di un modello, quello cooperativo, che riunisce 5.000 viticoltori grazie ai quali vengono realizzate cuvée dallo stile preciso ed ineccepibile, capaci di esprimere una confortante affidabilità qualitativa. In una veste del tutto in sintonia con la contemporaneità dal packaging riciclabile al 100%, denominata "United Growers" e dedicata agli uomini e alle donne che coltivano i 2.100 ettari di vigne da cui nascono le cuvées firmate Nicolas Feuillatte. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



RUSSIZ SUPERIORE

Doc Collio Bianco Col Disôre

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Russiz Superiore Società Agricola
Proprietà: Ilaria Felluga, Tommasi F. Estates
Enologo: Giancarlo Tommasi

Una storia lunga e ricca per questa realtà, oggi guidata da Ilaria Felluga figlia di Roberto, scomparso nel novembre del 2021, che rappresenta la continuità con il nonno Marco, di cui l'altra azienda di Gradisca di Isonzo porta il nome. Marco Felluga, scomparso nel 2024, è stato uno dei personaggi di spicco del Collio, rappresentando con le su intuizioni pionieristiche, un vero e proprio stimolo alla crescita enoica dell'areale: faceva coppia con il fratello Livio (scomparso nel 2016), seppure con un percorso diverso. Marco Felluga aveva fondato nel 1956 la sua prima cantina, la Marco Felluga, per poi acquisire Russiz Superiore, nel 1967. Sempre nel 2024, un'altra svolta: Tommasi Family Estates, ormai uno dei gruppi più importanti del vino italiano, ha costituito una partnership con la famiglia Felluga. Il Col Disôre è il bianco di punta aziendale e il suo nome è un rimando alle parole, in lingua friulana, che indicavano come "Russiz Disôre" (Russiz Superiore), il nucleo collinare e più antico dell'areale e "Russiz di Sott" (Russiz inferiore), la parte in pianura: il "Col Disôre" sta, appunto, per "Colle Superiore". Le sue uve in parte surmature sono vinificate in legno, con il vino che resta sui lieviti per 12 mesi. La versione 2021 profuma di fiori gialli, anice, cedro candito, ananas, susina ed erbe officinali. In bocca il sorso è pieno e dolce e dal finale lungo e agrumato.

(are)



LE FRAGHE

Dop Chiaretto di Bardolino Ròdon

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 43.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Le Fraghe Azienda Agricola
Proprietà: Matilde Poggi
Enologo: Alberto Delibori

La prima vendemmia di Matilde Poggi è stata quella del 1984. Da allora, Le Fraghe hanno percorso un virtuoso cammino qualitativo, con in più il merito di aver puntato con convinzione e perseveranza, valorizzandolo, sul Bardolino. Denominazione troppo spesso relegata tra i "vini Chievo", secondo la insuperata ed efficace classificazione di Gianni Mura, ad etichettare quelle bottiglie di seconda o terza fascia, lontane dal blasone e i titoli delle big del campionato, ma in grado qualche volta di rubarne la scena. Come nel caso dei vini di Le Fraghe, capaci in vero di imporsi con confortante continuità anche ai vertici assoluti, con vini dalla spiccata personalità. Oggi l'azienda con sede a Cavaion Veronese conta su un'estensione a vigneto in biologico di 32 ettari - allevati in prevalenza a Corvina, Rondinella, Cabernet Franc e Garganega - da cui sono ottenute 110.000 bottiglie di produzione complessiva, declinate da 7 referenze: il bianco "Camporegno", il "Ròdon" Bardolino Chiaretto, il Bardolino "Le Fraghe", il bianco "Traccia di Bianco", il Bardolino Chiaretto "Traccia di Rosa", il Bardolino Montebaldo "Brol Grande" e il "Montalto". Il Bardolino Chiaretto Ròdon 2023 profuma di rosa, fragola, ribes e melograno, con tocchi lievemente sulfurei e affumicati. In bocca il sorso è sapido, di agile e vivace bevibilità, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante e di nuovo fruttato, dai lampi mentolati.

(fp)

ZOOM



WILDEN.HERBALS, TISANE BIOLOGICHE

VIA FARINI, 6 - MILANO
Tel: +39 333 8425446
Sito Web: wildenherbals.com

Wilden.herbals è nata nel 2018 dall'idea di Nicola Robecchi - imprenditore e sostenitore di un sistema di distribuzione fatto di piccoli produttori, e Delfino Sisto Legnani - fotografo e designer, legato al mondo delle piante. Insieme hanno abbracciato il mondo della lentezza, che l'assaporare di tisane - e prima ancora, la produzione delle erbe officinali che le compongono - porta con sé, insieme al benessere e al piacere. La parte grafica è accattivante, la produzione biologica, l'essicazione naturale. Le miscele botaniche sono formulate da Wilden nella linea Remedia e nella linea Health, con tale maestria da stupire anche i più esperti estimatori. Il Remedium n.3 - Digestive, ad esempio, contiene Finocchio e Liquirizia in quantità non predominante, rinfrescata da Zenzero nitidamente distinguibile e dal trio Melissa-Menta-Rosmarino in perfetto equilibrio balsamico; il gradevole finale fruttato è lasciato invece al Limone. Deliziose infusioni disponibili sul sito insieme ad accessori, tele, gift box e prodotti di artigiani partner.

(ns)

RISTORANTE



IMÀGO

PIAZZA DELLA TRINITÀ DEI MONTI, 6 - HASSLER HOTEL, ROMA
Tel: +39 06 69934726
Sito Web: www.imagorestaurant.it

Il ristorante Imàgo all'Hassler Hotel di Roma - una Stella Michelin - offre una vista sulla capitale che lascia senza fiato, ad anticipare la proposta fine dining dello chef Andrea Antonini. Cucina che strizza l'occhio al mondo senza dimenticare casa, accompagnata da una cantina con 1500 etichette a celebrare il connubio fondamentale tra cibo e vino. Antonini lavora con ingredienti freschissimi e con tecniche ben eseguite, ma anche con gusti decisi e netti. Il menù è diviso in atti: nel primo acetosella, mandorle e mirtilli; piselli e caviale; l'"insalata estiva"; lattuga e gambero viola; cetriolo di mare in salsa verde; zucchine in fiore e manzo crudo; pane, "miele" e burro salato. Nel secondo gli agnolotti di coniglio, carote e zenzero; gli spaghetti, fichi, lavanda e basilico e il "pane burro e parmigiano". Nel terzo l'astice e mais e l'animella e fiori di sambuco. Nel quarto, la verbena, melone e cetriolo; l'albicocca, mandorla, origano e aceto balsamico, la Clarice, la torta di pesche o "il carrello".



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: © Russiz Superiore

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