N. 379

DAL 7 AL 13 SETTEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 379 - Dal 7 al 13 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 7 AL 13 SETTEMBRE 2025

I Barisèi
Pinino
Zorzettig
Marchesi di Barolo
Donnafugata - D&G
Bellavista
Castellari Isola del Giglio
Terralibera
Tenuta Rapitalà
Ômina Romana
Masciarelli
Ratti
Valdo
Principi di Butera

Zoom: Armini, Salame
Ristorante: La Trattoria - Castiglione della Pescaia (GR)

I VINI DI WINENEWS





I BARISÈI

Docg Franciacorta Extra Brut Blanc de Noir Opposé Cuvée

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Bariselli F.lli Società Agricola
Proprietà: famiglia Bariselli
Enologo: Paolo Turra

I Barisèi è il nome con cui la famiglia Bariselli è chiamata e conosciuta, in modo colloquiale, nel dialetto del proprio territorio, la Franciacorta. L'azienda compie i suoi primi passi nel mondo enoico lombardo, nella seconda metà degli anni Sessanta del secolo scorso con Gian Mario Bariselli ed oggi a guidare l'impresa c'è anche la figlia Gloria. La cantina si trova ad Erbusco, dove conta attualmente su 48 ettari a vigneto in biologico (dal 2014) - coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero - e distribuiti nelle località di Torbiato, Adro, Monterotondo, Corte Franca, Calino e Bettolino, con la produzione media complessiva che si attesta su 120.000 bottiglie. I Barisèi produce Franciacorta privilegiando lunghi affinamenti. E sebbene con 70 mesi di affinamento si possa già parlare di Franciacorta Riserva, l'azienda mette in commercio il proprio Franciacorta Riserva con almeno 90 mesi di affinamento. Il Franciacorta Opposé 2016, da sole uve Pinot Nero e maturato sui suoi lieviti per almeno 70 mesi, possiede colore giallo paglierino intenso e brillante, con perlage fine e persistente. Al naso i suoi profumi rimandano agli agrumi e alle erbe aromatiche, con tocchi di pane appena sfornato. In bocca il vino possiede struttura piena e articolata, con il sorso ben assecondato da una buona fragranza acida e da una carbonica ben dosata, terminando in un finale persistente e sapido. **(fp)**



PININO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Pinino
Proprietà: Ferruccio Ferragamo
Enologo: Stefano Chioccioli

Il Rosso di Montalcino di Pinino - azienda di Montalcino che da poco più di un anno fa parte delle Tenute Il Borro di Ferruccio Ferragamo - si ricava dai vigneti più giovani, da piante che quindi che sono più generose e danno un frutto più fresco. Nessuna vigna dedicata, quindi (l'unica al momento è Vigna Pinino, destinata all'omonimo cru di Brunello), e nessuna selezione da botte. Ma una scelta agronomica che mira ad ottenere un buon equilibrio fra quantità, qualità, struttura e freschezza. E la versione 2022 centra l'obiettivo: profumi ariosi di talco, lampone e iris vengono arricchiti da quelli più energici di tabacco e sottobosco. Il sorso, invece, procede al contrario: inizialmente materico, aderente e ammandorlato, acquista agilità in seconda battuta, grazie alla succosità agrumata e ad un finale delicato di fiori. Le piante - quelle giovani, appunto, che contribuiscono a creare l'etichetta - si trovano sia nella porzione di vigna adiacente all'azienda, chiamata "Pinino" (3,5 ettari nella zona nord di Montalcino, su terreni ricchi di galestro e alberese), che nella porzione di vigna più a sud, chiamata "Canchi" (quasi 13 ettari nella zona nord-orientale di Montalcino, su terreni quasi puramente argillosi). Un patrimonio viticolo niente male, che assicura a questa nuova avventura agricola toscana dei Ferragamo una produzione media di 54.000 bottiglie, riservate elle tipiche etichette del territorio. **(ns)**



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso Myò

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Zorzettig
Proprietà: famiglia Zorzettig
Enologo: Annalisa Zorzettig

Il Friuli collinare è ricco di boschi, vigneti e brezze che scendono dalle Prealpi Giulie, un territorio naturale in cui la viticoltura ha origine in epoca preromana. Nella zona dei Colli Orientali, tra le campagne che li circondano e piccole, piccole e belle città, si trovano aziende che hanno fatto della tradizione familiare una solida "ragion d'essere". Zorzettig è una di queste, guidata da Annalisa che cura diverse varietà autoctone e che ha saputo dare nuova voce al Refosco dal Peduncolo Rosso, qui vinificato nella linea Myò, dedicata ai cru aziendali. Il vitigno, potente e austero, viene ammorbidito da una macerazione di 15 giorni, con due rimontaggi giornalieri, fermentando in vasche di acciaio inox. Segue l'affinamento, svolto in barriques sia nuove che di secondo passaggio per un periodo di 12 mesi, in cui ha luogo anche la fermentazione malolattica valorizzando il carattere speziato e selvatico del frutto. Sottobosco, pepe nero e una sfumatura ematica si intrecciano in un sorso vivo, vibrante, materico, sostenuto da un'acidità presente ma armonica, che distingue il grande vino. Coltivato su suoli marnosi a circa 200 metri di altitudine, questo Refosco si propone come un vino da pasto intenso e saporito. Una bottiglia che, bevuta ad occhi chiusi, sa restituire il respiro autentico del Friuli più profondo e porta la firma di quella donna, Annalisa Zorzettig che, prima di tutto, ci mette il cuore. **(Gilberto Bertini)**



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 79,00
Azienda: Società Cantine dei Marchesi di Barolo
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Davide Abbona

Nell'ampio portafoglio prodotti della Marchesi di Barolo, il Barolo Cannubi ha uno spazio, evidentemente, speciale, anche in fatto di storia aziendale. Dalla collina di Cannubi si ricavano, peraltro i Barolo forse più eleganti e che non giocano la carta della potenza, pur essendo fra i più longevi. Il Barolo Cannubi 2020 possiede intensi richiami aromatici di frutta rossa, infusione di fiori, china, tabacco, terra bagnata e mentolo. In bocca la trama tannica è gentile e ben combinata al frutto, con il sorso a svilupparsi cremoso e continuo, terminando in un finale piacevolmente lungo e speziato. La Marchesi di Barolo (che conta anche sui Cru Coste di Rose e Sarmassa per il Barolo, Serragrilli per il Barbaresco, Boschetti e Madonna di Como per il Dolcetto d'Alba, Paiagal per la Barbera d'Alba e Gavi di Gavi per il Gavi) è ormai una delle realtà più significative dell'intero areale del Barolo, e non solo, ed è condotta dalla famiglia Abbona: Anna, Ernesto e i figli Valentina e Davide. 110 sono gli ettari vitati, anche allevati negli areali del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.300.000 bottiglie distribuita su un ricco portafoglio etichette, che comprende praticamente tutte le tipologie più prestigiose del Piemonte enoico: dal Barolo al Barbaresco, dal Nebbiolo d'Alba alla Barbera d'Alba, dal Dolcetto d'Alba al Roero Arneis, dal Gavi al Moscato d'Asti, fino al Brachetto d'Acqui. **(are)**

I VINI DI WINENEWS

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









DONNAFUGATA - D&G

Doc Sicilia Nerello Mascalese Brut Rosé Bollicina Gold

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 11.500
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo - Dolce&Gabbana
Enologo: A. Rallo, A. Santoro, S. Valla

Dolce&Gabbana e Donnafugata ancora insieme con Bollicina Gold, lo spumante rosé che rinforza una collaborazione di successo tra i due marchi dal profondo legame con la Sicilia. Bollicina Gold completa la famiglia di vini Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori dei colori, dei profumi e della cultura dell'isola nel mondo composta da: il rosato "Rosa", il bianco "Isolano"; il rosso "Cuordilava" e l'altro rosso "Tancredi". Bollicina Gold è un Metodo Classico prodotto alle pendici dell'Etna nel 2019 da uve Nerello Mascalese e maturato in bottiglia per sei anni. Dal colore rosa antico con riflessi dorati, possiede rimandi aromatici alla crosta di pane, agli agrumi e al ribes. In bocca il sorso è croccante e sapido, dallo sviluppo avvolgente e dal finale persistente e ancora fruttato. La sua etichetta si ispira alla finitura liquid gold della Collezione Dolce&Gabbana "Casa Oro24K", incarnando l'iconico glamour della coppia di stilisti di origine siciliana. Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando la variopinta tavolozza dei colori della Sicilia enoica. Un percorso iniziato nel 1983 e che oggi vede l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo - forte di 452 ettari a vigneto per una produzione di 3.675.000 bottiglie - a consolidare un prestigio ormai affermato.

(fp)

BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti Holding
Enologo: Francesca Moretti

Il Franciacorta Teatro alla Scala è lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera, a cui Bellavista si sente particolarmente vicina. Nasce infatti nel 2004 - nell'anno della "Prima" che seguiva al più profondo intervento di restauro dell'edificio storico dalla fine della Seconda Guerra Mondiale - lo stretto rapporto tra il teatro milanese e la cantina di Erbusco, simbolo del successo della Franciacorta, per cui ha creato una collezioni di spumanti da annate eccezionali, dedicati proprio al Teatro. La versione 2021 assaggiata in anteprima, possiede perlage fine e continuo, ad anticipare profumi di fiori di gardenia, frutta tropicale, erbe officinali, miele, cedro, pasticceria e spezie. In bocca il sorso è pieno e rotondo, dalla carbonica avvolgente e ben dosata, terminando in un finale lungo e rinfrescante, dai tocchi agrumati e balsamici. Il Brut Teatro alla Scala è ottenuto da uve provenienti da viti di età superiore ai 25 anni. Fermenta in parte in barrique e in parte in acciaio, con la rifermentazione in bottiglia svolta secondo il Metodo Classico, con permanenza sui lieviti di 36 mesi. Oggi Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1977, conta su 209 ettari a vigneto per una produzione di 1.600.000 bottiglie ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti", formato da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta; Teruzzi, La Badiola e Petra in Toscana; Sella & Mosca in Sardegna.

(are)

CASTELLARI ISOLA DEL GIGLIO

Toscana Igt Bianco Ansonica Calzo della Vignia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Ansonica
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Castellari
Proprietà: Simone Ghelfi
Enologo: Simone Ghelfi

Castellari Isola del Giglio nasce dal progetto di Simone Ghelfi volto a recuperare un'antica vigna dell'isola toscana con l'intento di valorizzare in purezza l'Ansonica, vitigno autoctono che qui assume espressioni uniche grazie alla vicinanza al mare, all'altitudine e ai suoli sciolti di origine granitica. Il nome "Castellari" si ispira all'antica fortificazione che domina Giglio Castello, mentre "Calzo della Vignia" fa riferimento al muretto a secco - "calzo" in dialetto locale - che sostiene i vigneti Castellari, Saetta e Vernaccio recuperati da Simone insieme alla moglie Desy, nella parte alta dell'isola. Qui, su terrazze strappate alla roccia, le uve di Ansonica dalle bucce spesse che resistono ai venti, sono coltivate ad alberello in regime biologico, tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. La vinificazione con lieviti indigeni macerazione sulle bucce di 4 mesi senza chiarifica né filtrazione, è seguita da un affinamento in tonneau per 6 mesi e almeno 24 mesi ulteriori in bottiglia. Al naso emergono note di agrumi e mango disidratati, erbe mediterranee, capperi, olive verdi ed elementi iodati e salmastri. Il sorso è strutturato e sapido, con una trama tannica delicata e una tensione che richiama il vento, la pietra e il sale. Calzo della Vignia è il simbolo di un amore sconfinato per un ambiente selvaggio e indomito, che restituisce con cura integrità e profondità al paesaggio del Giglio.

(Chiara Giovoni)

TERRALIBERA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Da Solo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Terralibera Azienda Agricola
Proprietà: Gianmario Bongini
Enologo: Claudio Caldaroni

Anche quest'anno torna a convincere il Verdicchio Da Solo di Terralibera, l'azienda che Gianmario Bongini ha fondato nel 2021, sulla cuspide di una collina di Serra de' Conti. La versione 2023 mantiene la caratteristica citrina e le tonalità bianche riscontrate nel Da Solo 2022, ma acquista in complessità: alle dolci note di vaniglia e fiori di biancospino, si aggiungono ricordi di pesca e ananas e la freschezza di mentuccia e buccia di limone. Il sorso sapido e rinfrescante - citrino, appunto - tiene a bada l'apporto alcolico, che allunga il sorso verso note di mandorla cruda e fiori di campo. Da Solo ancora oggi rappresenta quella porzione di vigna più piccola - 1,38 ettari - che si trova sul lato di collina che guarda verso Nord-Ovest a circa 300 metri di altezza: ricca di vene d'acqua e confinante con un bosco di proprietà, è sempre fresca anche d'estate. Gli fa da contraltare il Verdicchio Superiore Terralibera (prima Insieme), che proviene invece dalla porzione di vigna più grande dell'azienda di 5,5 ettari: sostando su due colline che si incontrano, comprende tre distinti versanti (da Ovest e Sud), altezze molto diverse e altrettanti terreni. Insieme, queste due etichette, rappresentano le diverse anime di un vigneto di 7 ettari a corpo unico piantato nel 2002 e che Bongini ha certificato a biologico ufficialmente l'anno scorso, aggiungendo qualche pratica biodinamica di infusi di erbe e alghe.

(ns)

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 RAPITALÀ

Doc Alcamo Classico Catarratto Vigna Casalj

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Tenuta Rapitalà
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Silvio Centonze

La Tenuta Rapitalà, dall'estensione complessiva di 225 ettari nel territorio che da Camporeale declina verso Alcamo, tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, conta su 176 ettari a vigneto in biologico. Ricco il portafoglio etichette aziendale (600.000 le bottiglie prodotte), che raccontano il variegato mondo del vino siciliano, mixando varietà locali e internazionali. Rapitalà è controllata dal Gruppo Italiano Vini, che ne ha rilevato la quota di maggioranza nel 1999, assumendone l'intera proprietà a giugno 2025, con l'acquisizione delle azioni ancora in mano alla famiglia De La Gatinais. Il nome Rapitalà viene dall'arabo "Rabidh-Allah" cioè "fiume di Allah". Tra i vigneti scorre infatti un corso d'acqua, prezioso in sé e testimonianza di un uso agricolo del luogo già in epoche remote. In tempi più vicini, i passi decisivi dell'azienda sono stati compiuti nel 1968, quando il francese Hugues Bernard De La Gatinais ha sposato la palermitana Gigi Guarrasi e con lei ha ricostruito la cantina distrutta dal terremoto. L'Alcamo Vigna Casalj 2024, da uve Catarratto maturate in legno per 3 mesi, possiede un bagaglio olfattivo dai rimandi alla salvia e alla foglia di pomodoro, che escono da una solida base aromatica che sa di frutti bianchi maturi. In bocca il sorso è tendenzialmente rotondo e saporito, dallo sviluppo appagante e dal finale ben proporzionato, a tornare su tocchi fruttati e balsamici.

(fp)



ÔMINA ROMANA

Lazio Igp Rosato Merlot

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 22,50
Azienda: Società Agricola Forestale La Torre
Proprietà: famiglia Börner
Enologo: Claudio Gori

Ômina Romana si estende nella campagna di Velletri, in quel territorio dei Colli Albani dove la viticoltura era attivamente praticata prima dagli Etruschi e poi dagli Antichi Romani. L'azienda è stata fondata nel 2007 dalla famiglia Börner, imprenditori tedeschi appassionati di storia e archeologia, motivati dalla volontà di rilanciare la viticoltura locale. La Romanità è una costante aziendale, presente a cominciare dal nome della cantina ("Ômina" in latino significa buoni presagi), per continuare nelle due linee produttive (Ômina Romana e Ars Magna) e in molte delle etichette. In occasione dell'annuale "Festa in cantina" organizzata dall'azienda, con Anton F.Börner, fondatore di Ômina Romana, e sua figlia Katharina, ad dell'azienda, a fare gli onori di casa, abbiamo degustato il Merlot Rosato della Linea Ômina Romana, che rappresenta la proposta di ingresso, mentre Ars Magna è la linea premium. Due linee con un comune denominatore, come ha sottolineato l'enologo aziendale Claudio Gori, "la personalità legata al territorio, ma anche eleganza e l'armonia, in una parola "l'Ômina Romana style". Il Merlot Rosato di Ômina Romana presenta nel calice un colore rosa chiaro brillante. Al naso si avvertono note di pompelmo rosa, frutti esotici ed un tocco floreale. Il palato, invece, colpisce per la perfetta unione tra freschezza e cremosità. Si consiglia l'abbinamento ad antipasti, o primi e secondi di pesce.

(Cristina Latessa)



MASCIARELLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricola
Proprietà: Marina Cvetic Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

Traino per tutto un territorio, il progetto enologico che porta il nome del suo fondatore - Gianni Masciarelli che lo concepì nel 1981- abbraccia le quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena; dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino, affiancata dalla giovane figlia Miriam Lee: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno, a comporre un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza. Prodotto per la prima volta con l'annata 1991, il Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva fu vino pioniere della maturazione in legno piccolo (fa un anno di barrique) del vitigno bianco più significativo dell'Abruzzo. La versione 2023 - ottenuta dalla materia prima proveniente dalle colline teatine - propone aromi di frutta bianca matura, spezie e miele d'acacia. In bocca il sorso è cremoso e sapido, dalla progressione continua e dal finale largo ancora sui frutti bianchi e i toni speziati.

(fp)



RATTI

Doc Colli Tortonesi Derthona Timorasso

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Ratti
Proprietà: Pietro Ratti
Enologo: Pietro Ratti

"Io sono nato quando il vino era solo rosso", dice Pietro Ratti sorridendo. E non è solo una battuta: era così nella Langa fino a qualche anno fa. Oggi si esplorano nuove strade e territori e da La Morra, baluardo del Barolo, Pietro si è spinto fino ai Colli Tortonesi, terra di Timorasso: "Un bianco che riesce a parlare anche a chi ama i rossi; un vitigno difficile, poco produttivo, che segna profondamente l'annata, calda o fredda che sia, e che sa evolvere nel tempo con grande personalità. Un vino che alla fine ripaga sempre lo sforzo". Il progetto nasce nel 2018 a Sarezzano con due ettari, destinati a diventare tre. In etichetta, come sempre nella filosofia Ratti, c'è una storia: il Fante di Tortona del 1750, figura che richiama le gesta dei reggimenti piemontesi nel periodo napoleonico, ideata da papà Renato Ratti stesso, per rendere omaggio alla forza dei luoghi e delle persone. Lo stile è quello del suo Barolo: "cerco armonia nei vini, come la cercava mio padre. E in questo bianco c'è già tutto: identità, complessità, capacità evolutiva." Il Derthona Ratti ha un colore giallo paglierino luminoso, un profumo delicato ma deciso, con note agrumate, buccia di limone, sfumature floreali e una bocca piena, sapida, minerale. Non è un vino che cerca di piacere a tutti: è un bianco che va capito, aspettato, ascoltato. Come un rosso. Perfetto per accompagnare acciughe del Cantabrico, burro d'alpeggio e pane tostato.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

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



VALDO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Vigna Pradase

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera Lunga, Glera Tonda, Verdiso, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Valdo Spumanti
Proprietà: famiglia Bolla
Enologo: Gianfranco Zanon

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Vigna Pradase fa parte della Linea Atelier di Valdo e al suo interno è l'unico Metodo Classico. Si accompagna al Brut Cuvée di Boj e alla sua versione millesimata, all'Extra Dry Cuvée 1926, alla Cuvée del Fondatore Brut Millesimato, al Rive di San Pietro di Barbozza Extra Brut e al Cartizze Dry Viviana. Il Tenuta Pradase è anche l'unico della collezione a rappresentare i vitigni locali delle colline del Valdobbiadene: è infatti un uvaggio composto all'85% da Glera Tonda e Lunga, e al restante 15% da Verdiso, Bianchetta e Perera. Dopo la prima fermentazione in acciaio e la seconda in bottiglia con affinamento di almeno 24 mesi, la versione 2020 è di colore giallo carico, esattamente come i suoi profumi intensi, che ricordano l'arancia, la caramella d'orzo, il frutto del caju, l'impasto di brioches al burro, i fiore di camomilla e ginestra, con un sottofondo di roccia bagnata. Il sorso è cremoso e saporito, dal buon apporto alcolico e sapido, mentre insiste su note di arancia amara, pera in confettura, zafferano e alloro. Un Prosecco sorprendente, ottenuto da antichi cloni recuperati e messa a dimora nei filari di Tenuta Pradase: una sorta di "biblioteca" in cui la famiglia Bolla custodisce un piccolo patrimonio ampelografico, spesso dimenticato dall'enorme successo nel mondo e dall'enorme espansione territoriale conseguenti al "fenomeno Prosecco" degli ultimi anni. **(ns)**



PRINCIPI DI BUTERA

Doc Sicilia Rosato Nero d'Avola Amìra

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Tenuta Principi di Butera
Proprietà: Gruppo Zonin1821
Enologo: Paolo Tealdi

Sono 102 gli ettari allevati a vigneto di questa realtà produttiva siciliana, che fanno tutt'uno con il Feudo Principi di Butera, la dependance siciliana del marchio Zonin1821, situata tra le province di Agrigento e Caltanissetta ed entrata a far parte della galassia del gruppo veneto nel 1997. A cogliere, come in uno scatto fotografico, la sicilianità in bottiglia, Feudo Principi di Butera propone un portafoglio etichette - sono 460.000 le bottiglie prodotte complessivamente - all'insegna della precisione d'esecuzione a maggioranza rossista, ma dall'apporto significativo anche sul versante bianchista e su quello dei rosati, con gli spumanti a chiudere il cerchio. Principi di Butera è una tessera importante del mosaico enoico della famiglia Zonin, che si compone di realtà sparse un po' per tutto lo Stivale e non solo: da Poggio Le Coste (Piemonte) a Oltrenero (Lombardia), da Zonin (Veneto) a Ca' Bolani (Friuli), da Masseria Altemura (Puglia) ad Abbazia Monte Oliveto, Rocca di Montemassi e Castello d'Albola (Toscana), da Barboursville (Usa) a Dos Almas (Cile), per un totale di 2.000 ettari a vigneto e una produzione di oltre 50.000.000 di bottiglie. Il Nero d'Avola Rosato Amìra 2024 profuma di ciliegia e mirtillo, con tocchi di viola e richiami balsamici. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, saporito e continuo, dal finale croccante e ben proporzionato dai ritorni balsamici. **(fp)**

ZOOM



ARMINI, SALAME

VIA FRANCO GARELLI, 10 - ALBA (CN)
Tel: +39 0173 286810
Sito Web: www.armini.eu

Alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso Franco Armini inaugura il suo laboratorio artigianale a Racca, frazione di Alba, scegliendo, da subito, di fare il miglior salame di cui era capace. Si ispira alla salsamenteria emiliana e veneta, scegliendo personalmente i maiali da cui ricavare la carne, sperimentando consistenze, ricette, stagionature. Nel 1995 arrivano i figli Andrea e Claudio e l'azienda si espande e inizia a servire alcune delle più prestigiose botteghe gastronomiche. La lavorazione è completamente manuale, individuando nel trito da banco, anche detto "panera", il taglio perfetto per la qualità di salame della produzione aziendale, che diventa l'ingrediente fondamentale di in una ricetta essenziale: sale buono e pepe buono, perché il vero salame deve sapere di salame, non di spezie. La semplicità è il segreto del Salame Armini, che fa della delicatezza e dell'armonia i suoi punti di forza. Un salame iconico offerto in forme e gusti approcciabili da tutti, anche dai palati più esigenti.

RISTORANTE



LA TRATTORIA

L'ANDANA - TENUTA LA BADIOLA - CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)
Tel: +39 0564 944800
Sito Web: www.andana.it

La Trattoria Toscana dello chef italiano più stellato d'Italia, Enrico Bartolini (in partnership con Vittorio Moretti, "monsieur Bellavista"), a Castiglione della Pescaia in Maremma, è un ristorante contemporaneo dove vivere un'esperienza unica. Nell'olimpo dei ristoranti gourmet con stella Michelin dal 2016, interpreta con creatività e leggerezza la cucina del territorio, per una sosta sensoriale raffinata, che esprime tutta l'anima toscana in un luogo perfetto (dentro e fuori). Con piatti come l'animella di vitello, ciliegie, salsa di mandorle e cioccolato; i bottoni ripieni di pecorino toscano, bocconcini del prete e salsa di pollo alla cacciatora; il manzo in gabbia e la crema bruciata all'italiana. Presente anche il mare: dal tiepido di ostriche, basilico e salsa ai pinoli al "calamarotto", carote, mosaico di crostacei e frutti di mare crudi; dalle linguine di Gragnano, granchio reale e royale di pomodoro al branzino alla brace, risotto al peperone e salsa "huile blanche", e infine la millefoglie con crema chantilly affumicata. **(are)**



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: © Bellavista

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