

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 380 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 SETTEMBRE 2025

Maso Martis

Cantine Fina

Romanelli

Poggio Antico

Vinchio Vaglio

Mandrarossa

Tiberini

Santa Lucia

Badia di Morrona

Elena Walch

Henriot

Michele Chiarlo

Podere Mastrilli

Martinelli

Zoom: DoloMais, Ali di Mais

Ristorante: La Gamella - Firenze



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Rosé Monsieur Martis
Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Maso Martis Azienda Agricola Biologica](#)

Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer

Enologo: Matteo Ferrari, Edoardo Tamanini

Il Brut Rosé Monsieur Martis Riserva 2020 si presenta alla vista di colore rosa antico, con perlage fitto e persistente. Al naso i rimandi aromatici virano verso lamponi, ciliegie, mirto, agrumi, rose, cannella e biscotti al forno. In bocca il sorso è fragrante e sapido, con carbonica avvolgente e vivace, terminando in un finale persistente e dai ritorni agrumati. Maso Martis è senz'altro una delle realtà più significative della spumantistica di montagna trentina che, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 12 ettari di vigneto di proprietà coltivati a biologico per 120.000 bottiglie annue, distribuite su un portafoglio etichette composto da sette spumanti e tre vini fermi - ha saputo conquistarsi in poco più di trenta anni (la cantina è nata nel 1990) un posto di rilievo ai vertici della produzione delle bollicine della Regione alpina. Un percorso virtuoso e ben concepito che è soprattutto debitore, come si conviene, verso una produzione di vini stilisticamente ben definiti e sempre di esecuzione inappuntabile. Siamo a Martignano, ad un'altezza di 450 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer - Antonio, Roberta e le figlie Alessandra e Maddalena - ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto del territorio.

(are)



CANTINE FINA

Vino Rosso Vitrarolo

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Vitrarolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantine Fina e Pietro Pulizzi Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Fina

Enologo: Bruno e Sergio Fina

Il Vitrarolo è un vitigno antico, riscoperto dalla Regione Sicilia grazie al progetto di recupero inaugurato nel nuovo millennio. Sergio Fina e Francesco Pulizzi, amici d'infanzia, si appassionano ai risultati di quell'operazione e nel 2019 creano il primo vigneto allevato a Vitrarolo, producendo ognuno la propria etichetta aziendale. La versione 2024 della famiglia Fina, profuma di pepe, gelso e melograno, anticipando un palato vivace e fresco, dallo sviluppo lievemente amaricante e dal finale che sa di ciliegia e viola. Sono in media 1.200.000 le bottiglie prodotte dalle Cantine Fina, realtà situata a Marsala, luogo di riferimento dell'enologia siciliana: un'azienda nata nel 2005, che può contare su 250 ettari a vigneto. Ma la sua storia ha una radice un po' più lontana nel tempo. Il suo fondatore, Bruno Fina, a metà degli anni Ottanta diventò responsabile tecnico della cantina di sperimentazione e micro-vinificazione dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, che proprio in quel periodo rilanciava la produzione vitivinicola siciliana di qualità. Una scintilla da cui parti un sogno, che si è realizzato 15 anni dopo. Oggi Cantine Fina produce un articolato portafoglio etichette che comprende anche bianchi da uve Chardonnay, Grillo, Zibibbo, Sauvignon Blanc, Viognier e Traminer; rossi da Perricone, Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah; infine un dolce, un rosato e uno spumante.

(fp)



ROMANELLI

Doc Trebbiano Spoletino Le Tese

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Agricola Romanelli](#)

Proprietà: famiglia Romanelli

Enologo: Devis Romanelli, Goffredo

L'azienda agricola Romanelli si trova a Montefalco, nel cuore verde dell'Umbria, e da tre generazioni porta avanti un progetto che intreccia viticoltura e olivicoltura, con una filosofia di rispetto per la terra e attenzione alla biodiversità. I vigneti si estendono sulle colline che guardano Spoleto e Trevi, in un paesaggio segnato da olivi secolari e boschi. Siamo sul Colle San Clemente e qui da 40 anni i Romanelli coltivano 30 ettari di proprietà, 8 di vigneti e 12 di oliveti, in maniera del tutto biologica. In questo contesto nasce il Trebbiano Spoletino "Le Tese", un vino che interpreta con eleganza un vitigno identitario dell'Umbria, riscoperto negli ultimi anni per la sua straordinaria personalità. Le uve provengono da vigne coltivate anche ad alberata - poi ci sono il guyot e la palmetta - un metodo tradizionale che conferisce grappoli spargoli e di ottima maturazione (quest'uva infatti è nota per avere una raccolta tardiva). Dopo una macerazione sulle bucce piuttosto importante, il vino si esprime con profumi intensi di frutta gialla, agrumi ed erbe aromatiche, a note minerali che richiamano il territorio. Ha anche una trama densa e un sorso quasi tattile. Nonostante ciò, al palato non lesina in freschezza, struttura e grande sapidità, con una persistenza che lo rende perfetto per la tavola umbra: dai piatti a base di tartufo ai formaggi stagionati, fino al pesce di lago e di mare.

(Francesca Ciancio)



POGGIO ANTICO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Poggio Antico Società Agricola](#)

Proprietà: Marcel Van Poecke

Enologo: Pier Giuseppe d'Alessandro,

Da Poggio Antico si vede il mare. Non sempre, solo se il tempo lo permette: ci sono dopotutto 50 chilometri di distanza. Ma la mera possibilità che succeda significa che siamo alti, invero fra le zone più elevate di Montalcino: a 550 metri di altezza, subito sotto al "Passo del Lume Spento", che in passato metteva a dura prova le carrozze trainate dai cavalli e ne spegneva le lanterne. Qui Poggio Antico, nascosta fra boschi di lecci, coltiva terreni già censiti nel Catasto Leopoldino del XVIII secolo: è la famiglia Giodel a fondarla nel 1976, mentre dal 2017 è Marcel van Poecke a possederla, attraverso AtlasInvest. Con van Poecke inizia la conversione a biologico e un lavoro di classificazione dei suoli, che porta all'impianto di 3 nuove vigne: I Poggi, Le Martine e Madre. Insieme a Ingresso costituiscono il patrimonio viticolo dell'azienda di 37 ettari, coltivati quasi del tutto a Sangiovese, con meno di due ettari dedicati a Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Ne derivano 7 vini: due Super Tuscan, un Rosato e 4 etichette della tradizione ilcinese, che comprendono il Brunello annata e il Cru I Poggi, la Riserva e questo Rosso di Montalcino, ottenuto dalle vigne più ricche di argilla. Nella versione 2023 risulta un vino fitto e intenso, già nei profumi di amarena, macchia mediterranea e note rocciose: al palato si svela subito saporito e fruttato, dalla decisa impronta sapida e acida, ammorbidita dal calore.

(ns)



VINCHIO VAGLIO

Doc Piemonte Grignolino Le Nocche

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantina Sociale di](#)

[Vinchio - Vaglio Serra](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Matteo Laiolo, Giuseppe Rattazzo

Il Grignolino Le Nocche 2024 possiede colore rosso rubino trasparente, tendenzialmente granato. Profuma di melograno, ribes e spezie, mentre in bocca ha un sorso fragrante, sapido e continuo, dai tannini sottili e dal finale croccante e ancora speziato. Lo Statuto della Cantina sociale Vinchio Vaglio prevede che il presidente e il vice presidente siano uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra, testimonianza di una antica rivalità tra i due comuni, superata negli anni proprio grazie alla cooperativa, ma anche di un dichiarato intento di rappresentare a pieno il territorio. Oggi la contrapposizione tra le due cariche elettive si è trasformata in un saldo rapporto collaborativo, forse anche grazie alla lunga esperienza amministrativa delle rispettive comunità: entrambi sono stati sindaci per più mandati e sia il presidente, il vinchiese Lorenzo Giordano, sia il vice, il vagliese Cristiano Fornaro sono due grandi estimatori del buon vino. La Cantina costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, annovera attualmente 198 soci conferenti, proprietari e conduttori di 500 ettari di vigneto. Le vigne, evidentemente, sono coltivate in prevalenza con le varietà del territorio - a Barbera, Dolcetto, Cortese, Grignolino, Nebbiolo, Brachetto e Moscato, Freisa e Bonarda - senza tralasciare alcuni vitigni internazionali, quali il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier.

(fp)



MANDRAROSSA

Doc Menfi Sauvignon Blanc Urra di Mare

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantine Settesoli Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Urra di Mare ha cambiato casa: non più Sicilia Doc ma Menfi Doc. Per definire ancora meglio le origini di un vino che respira (e riconsegna) aria di mare, ma anche per ribadire la mappa di un lavoro iniziato tanto tempo fa. Mandrarossa nasce infatti nel 1999, dopo vent'anni di studio dei territori in seno alla Cantina Settesoli. Partendo innanzitutto da Menfi (dove nacque Settesoli nel 1958), per arrivare fino sull'Etna e a Pantelleria nel 2020. Una selezione rigidissima di vigneti - dove il celebre quartetto clima-suolo-vitigno-uomo suona nella più riuscita armonia - cui contribuiscono solo 175 soci su 2000 e 500 ettari su 5.700. A Menfi le vigne dedicate a Mandrarossa (identificate grazie a prove di elettroconduttività) vanno dai 440 metri di altezza in collina fino a toccare le spiagge del mare, attraversando una costellazione di Contrade e vitigni. Ne fa parte anche il Sauvignon Blanc di Urra di Mare, che infatti da quest'anno porta disegnato in etichetta anche l'accento della costa menfita. Fra le prime ad essere vendemmiate (la prima settimana di agosto), le uve di Sauvignon Blanc vengono sottoposte a crio-macerazione per 4-6 ore per poi fermentare e maturare in tini di acciaio. Pera, fiori di biancospino, santoreggia e bosso sono i profumi che anticipano il sorso della versione 2024: pieno e tondo, si diffonde marino e agrumato al palato, lasciando freschezza e persistenza al suo passaggio.

(ns)



TIBERINI

Docg Vino Nobile di Montepulciano Vecchie Vigne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero,

Mammolo

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Tiberini Winery](#)

Proprietà: famiglia Tiberini

Enologo: Luano Bensi

Arrivi a Podere Le Caggiole a Montepulciano dai Tiberini, osservi le vigne a corpo unico, 14 ettari tutt'attorno al casale, il recinto dei cavalli, il laghetto e comprendi, mentre guardi il paesaggio incontaminato, di essere in un luogo autentico. Caggiole è anche una Pieve, altresì un'Uga (Unità geografica aggiuntiva). Ad accoglierci il giovane Niccolò, classe '94, accompagnato da uno scodinzolante Bobo. Niccolò è la settima generazione, i suoi avi erano mezzadri che riscattarono il podere nel 1962, producendo la prima etichetta. Con il riconoscimento della Doc nel 1966 imbottigliano Nobile di Montepulciano e diventano membri nel Consorzio. Niccolò ora lavora a fianco del padre Luca, grande esperto del territorio, in quella che è la seconda azienda più antica ancora attiva della denominazione. Per otto anni ha fatto il calciatore, diventando professionista: guadagnava molto, eppure decide di lasciare tutto per tornare alle sue radici, a quelle vigne che tanto ama. Una storia davvero esemplare, una testimonianza per molti giovani. Rispetto della natura che confluisce nella certificazione biologica, contatto atavico con la terra e franchezza: ecco gli elementi che i Tiberini riportano nei loro vini. Da una vigna del 1918 a piede franco su suoli soprattutto sabbiosi, questo vino profuma di prugna, mora con un tocco balsamico. Mostra una trama compatta e ben equilibrata, dalla beva slanciata e godibile.

(Alessandra Piubello)



SANTA LUCIA

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Santa Lucia](#)

Proprietà: famiglia Villa

Enologo: Gregorio Villa

La cantina Santa Lucia, con sede a Erbusco, rappresenta un solido approdo per la parabola qualitativa più recente degli spumanti di Franciacorta. Con i suoi 30 ettari a vigneto, estesi tra Erbusco, Rodengo Sariano, Capriolo, Passirano e Rovato, in parte di proprietà e in parte in gestione, produce 100.000 bottiglie di media all'anno, ben caratterizzate stilisticamente e dalla esecuzione ineccepibile. L'azienda è nata alla fine degli anni Novanta del secolo scorso - quando la Franciacorta ha compiuto il passo definitivo nella sua crescita e nella sua notorietà - grazie all'esperienza maturata nel campo della consulenza nel settore vitivinicolo da Pierluigi Villa, a cui si affiancano la moglie Ardenia e i due figli Gregorio e Maurizio. I vigneti sono condotti a biologico e la 2014 è stata la prima vendemmia immessa sul mercato. La gamma delle etichette declina le classiche tipologie della denominazione e comprende un Franciacorta Brut, un Rosé, un Dosaggio Zero Millesimato, il Franciacorta Brolo dei Longhi Riserva e uno spumante non a denominazione: l'Albamatta Dosaggio Zero. Il Franciacorta Brut Satèn, ottenuto da sole uve Chardonnay, sosta sui lieviti almeno per 24 mesi: il suo profilo aromatico alterna toni agrumati e di frutti a polpa bianca, con tocchi di pan-brioche e lieviti; al palato, il vino è cremoso e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale fragrante, che torna ancora agrumato.

(fp)



BADIA DI MORRONA

Docg Chianti I Sodi del Paretaio Filippa Gaslini Alberti

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Agricola Fondiaria Ligure Toscana](#)

Proprietà: famiglia Gaslini Alberti

Enologo: Luca Rettondini, Adolfo Benvenuti

Se si traccia una linea immaginaria fra Pisa e Volterra, più o meno a metà altezza, immersa fra le colline toscane a 25 chilometri dal mare, si trova Badia di Morrona, un'antica tenuta di 600 ettari che la famiglia Gaslini Alberti detiene dal 1939. Già allora vi esistevano vigneti, che oggi coprono un sesto della proprietà, con il Sangiovese protagonista, affiancato da Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Canaiolo, Vermentino e Chardonnay. Trebbiano, Malvasia e Colombana. Una produzione totale annua di 500.000 bottiglie che si suddividono in una decina di etichette. Le più rappresentative sono i tre Igt: N'Antia - taglio bordolese; VignAalta - Sangiovese in purezza; e Taneto - Syrah con Sangiovese e Merlot. Ma ci sono anche i 3 Chianti Docg - I Sodi del Paretaio - che "rappresentano la lettura orizzontale dei vigneti" secondo l'azienda. Mentre la Riserva è di sole uve Sangiovese maturate in botti di legno, le altre due etichette sono composte dallo stesso uvaggio, ma vinificate in modo diverso: 10 mesi di acciaio e cemento per l'etichetta bianca, 12 mesi di solo cemento per l'etichetta rossa, la Selezione Filippa Gaslini Alberti. Quest'ultima, nella versione 2023, profuma di amarena e rosa, quindi alloro, liquirizia, cenni ematici, aranciati e di goudron; in bocca è subito scuro di prugna in confettura speziata, fresco e ammandorlato da metà sorso, si congela vegetale con cenni affumicati nel finale.

(ns)

ELENA WALCH

Doc Alto Adige Tramin-Söll Gewürztraminer Concerto Grosso

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Elena Walch](#)

Proprietà: famiglia Walch

Enologo: Stefano Bolognani

Fa parte delle recenti (2024) Unità Geografiche Aggiuntive - insieme a Tramin-St. Jakob, Tramin-Plon e Tramin-Rungg - il Tramin-Söll Gewürztraminer Concerto Grosso 2024 di Elena Walch, dai profumi di rosa, pesca, nespola e agrumi, con tocchi di lavanda e salvia. In bocca il sorso gioca la partita del contrasto tra la dolcezza del frutto e una vivace corrente acida, terminando in un finale lungo e fragrante dai ritorni fruttati. Elena Walch, insieme alle figlie Julia e Karolina, guida questa storica azienda di Termeno, capace pionieristicamente di imporre tutto un territorio fin dal 1988. 90 ettari allevati a vigneto, popolati in prevalenza dalle varietà locali con alcune mirate digressioni internazionali, e le 800.000 bottiglie complessive, sono il risultato attuale di un lavoro che ha messo al primo posto la valorizzazione del binomio vitigno-vigneto. Non a caso, quando si parla di questa cantina è inevitabile ricordare i suoi due Cru principali: Castel Ringberg, a vocazione in prevalenza rossa, a rappresentare, con i suoi 20 ettari, il cuore del progetto produttivo aziendale, e Kastelaz a vocazione bianchista. Ma l'articolo portafoglio etichette aziendale, accanto alle selezioni più importanti, propone anche altri vini dalla costanza qualitativa consolidata, che occupano le posizioni inferiori della gerarchia dei prodotti a marchio Walch, ottenuti dai vigneti di proprietà e in affitto.

(fp)

HENRIOT

Aoc Champagne Brut Millésime

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Maison Henriot](#)

Proprietà: Terroirs & Vignerons de Champagne

Enologo: Alice Tétienne

Fondata nel 1808 da Apolline Henriot, la Maison ha fatto del millesimato l'espressione del legame tra la natura e il tempo. La cuvée Millésime è l'interpretazione di un anno singolare: uno Champagne unico, che riflette l'identità dei cru selezionati, e questa 2015 è voce di un'estate calda e siccitosa, con rese contenute e profili aromatici intensi. L'assemblaggio vede uve provenienti esclusivamente da Premier e Grand Cru tra cui Verzenay, Avenay, Mutigny e Trépail per i Pinot Noir, della Montagne de Reims e Chouilly per lo Chardonnay. Dopo circa 8 anni di maturazione sui lieviti e un dosaggio a 2,5 g/l, si presenta con un naso ampio e maturo: frutti di bosco, note affumicate e minerali, sfumature speziate e fiori secchi. Il sorso è definito da una struttura solida e rettilinea, con una presenza tannica evidente ma ben integrata e una freschezza che accompagna la progressione, chiudendo con una sottile sfumatura balsamica. Per Alice Tétienne, questa cuvée è l'espressione di un'armonia contrastata: intensa e profonda, ma capace di una finezza sobria e quasi trattenuta. Con la 2015 debutta anche il nuovo habillage: la bottiglia si fa più moderna e slanciata, grazie all'eliminazione della collerette e dello stemma adesivo, carte certificate dalla texture più materica e inchiostri ecologici, che traducono un'estetica rinnovata e sostenibile, unendo eleganza e coerenza verso l'approccio responsabile alla natura.

(Chiara Giovoni)

MICHELE CHIARLO

Docg Barolo Cerequio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Alberto e Stefano Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo

Ubicata tra i comuni di La Morra e Barolo, la Menzione Geografica Aggiuntiva "Cerequio" veniva già descritta, nel 1880, come "posizione sceltissima" da Lorenzo Fantini, autore della prima monografia sulla viticoltura cuneese, per poi essere inserita da Renato Ratti tra i Cru di "Prima Categoria" nella Mappa del Barolo del 1965, come area di "assoluto prestigio". Cerequio è sviluppato attorno all'omonima borgata ad un'altezza di 320 metri ed è diviso in due versanti: uno esposto a sud-ovest ed uno a sud-est. Qui i Chiarlo conducono cinque parcelle di vigneto a Nebbiolo da Barolo, acquisite a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con i ceppi più vecchi risalenti al 1972. I suoli di Cerequio sono di formazione Tortoniana (circa 9 milioni di anni fa) e sono composti da marne calcareo-argillose di origine sedimentaria marina, poveri di sostanze organiche ma ricchi di microelementi. Questo insieme di elementi costruisce vini ben leggibili, rendendo Cerequio "la vigna delle vigne". Il Barolo Cerequio 2021 profuma di frutti rossi maturi, spezie, china e tabacco, con tocchi agrumati, floreali e affumicati. In bocca il sorso è solido, articolato e fragrante, dalla trama tannica fitta e polposa, dal finale lungo e persistente dai toni balsamici. L'azienda della famiglia Chiarlo, con sede a Calamandrana, conta su 150 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 bottiglie.

(are)



PODERE MASTRILLI

Toscana Igt Rosato Podere Mastrilli

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo, Colorino, Mammolo, Trebbiano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 1.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Podere Mastrilli](#)

Proprietà: Adriano Zago

Enologo: Adriano Zago

Adriano Zago - fondatore di "Cambium", società di consulenza che dal 2016 lavora sulla diffusione della biodinamica nel vigneto, con clienti quali Avignonesi, Castello di Rappolla, Foradori, Arianna Occhipinti, Casadei, Emidio Pepe, Col d'Orcia, Borgoluce, Ceretto, Planeta, Ampeleia e Salicetti - ha costruito il proprio progetto enologico in Toscana a Podere Mastrilli, sul Monte Oriolo nel Comune dell'Impruneta, che incrocia vigne, olivi, orti, frutteti, boschi e animali. Tra le viti di Podere Mastrilli, allevate su appena 0,7 ettari, gli alberi piantati, (mandorli, peschi, prugni, noci e albicocchi e siepi miste) non sono, infatti, semplici ornamenti ma presenze vive e operose, che influenzano le piante che li circondano. Un esempio di biodiversità che protegge dal cambiamento climatico, attenua la sete della terra, offre riparo agli insetti alleati e nutre la vitalità invisibile del suolo. Una policoltura come slancio verso un'agricoltura più consapevole. Ottenuto da un uvaaggio a base Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo, Colorino, Mammolo, Trebbiano e Malvasia, il Podere Mastrilli 2024 nella sua annata d'esordio è proposto come rosato, ma sarà ogni vendemmia a decidere sul colore e sulla struttura del vino. I suoi profumi possiedono timbro terroso con lampi di piccoli frutti rossi e sottobosco, ad anticipare un sorso snello e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante.

(fp)



MARTINELLI

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé
Benedetta Buizza

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta Martinelli Società Agricola](#)

Proprietà: Fabio e Giuseppe Martinelli

Enologo: Marco Zizioli

Dopo una macerazione pellicolare di qualche ora, il Pinot Nero che compone questo Franciacorta Rosato Extra Brut Benedetta Buizza fermenta in acciaio, per poi maturare sui lieviti in bottiglia per almeno 2 anni. Ne risulta uno spumante intenso nei profumi di rosa rossa, piccoli frutti di bosco, arancia tarocco, vaniglia e mora, con un cenno di alloro. Il sorso esordisce cremoso ma anche subito aderente, cui segue pienezza sapida al sapore di frutti di bosco, che nell'allungo finale cedono il passo agli agrumi. Insieme al Brut, al Satèn e al Dosaggio Zero, compone la linea dei Franciacorta aziendali, tutti e quattro dedicati a Benedetta Buizza, la madre dei due fratelli - Fabio e Giuseppe - proprietari, fondatori della cantina nel 2018. Ci troviamo a Cologne, ai piedi meridionali del Monte Orfano, un rilievo pre-alpino di origine marina dell'età miocenica (unico esempio in zona padana), così chiamato perché completamente isolato dal resto delle Alpi. Il monte si allunga da nord-ovest a sud-est, e separa Cologne da Erbusco, altro noto comune della denominazione, ospitando terreni rossi, ricchi di calcare misto ad argilla e ossido di ferro. I fratelli Martinelli però posseggono vigne anche verso nord, attraversando tutta la Franciacorta: a Cazzago San Martino, quindi Passirano e infine Provaglio d'Iseo, per un totale di 10 ettari che producono circa 60.000 bottiglie all'anno (comprese 3 etichette ferme).

(ns)

ZOOM



DOLOMAIS, ALI DI MAIS

VIA SIMON DA CUSIGHE, 9 - BELLUNO

Email: info@dolomais.com

Sito Web: dolomais.com

Dolomais nasce nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi. Si tratta di un'azienda a conduzione familiare - Ramona Tremea, il marito Angelo Paganin e i loro figli - che porta avanti la tradizione agricola di montagna, valorizzando le materie prime locali. L'attività ruota attorno all'agriturismo Bon Tajer: un luogo simbolo di cucina contadina e artigianalità, dove la tradizione si intreccia con la creatività. Dolomais lavora mais coltivato alle pendici delle Dolomiti, nel rispetto delle stagioni e dell'ecosistema. La filiera cortissima garantisce prodotti senza compromessi. Tra i prodotti aziendali le Ali di Mais realizzate con tre soli ingredienti: farina integrale di mais biologico, acqua delle Dolomiti e sale marino. Sono uno snack artigianale, cotto al forno, sano, leggero e naturale. Il granturco con cui sono realizzate, coltivato dall'azienda, permette di realizzare un prodotto che richiama l'antico sapore della tradizione di montagna. Perfette per la preparazione di sfiziosi stuzzichini.

RISTORANTE



LA GAMELLA

VIA DELLE FORBICI, 21/B - COLLEGIO ALLA QUERCE, FIRENZE

Tel: +39 055 4049000

Sito Web: it.aubergeresorts.com

Dentro il Collegio alla Querce, prima proprietà italiana della Auberge Resorts Collection, il raffinato ristorante "La Gamella" racconta ad un pubblico internazionale i sapori italiani, con una cucina di contaminazioni tra regioni cui aggiunge un tocco di esotico. Aperto dalla colazione al dinner, propone piatti come il cappellaccio sul "ragù di cortile"; il tonno rosso tatakì con riduzione di vitello e tartufo nero; antipasti con ceviche di branzino servito in foglia di vite edibile e jalapeño: solo per citare alcuni dei piatti che testimoniano l'eccellenza dello chef Nicola Zamperetti, il quale unisce visione contemporanea e granitica arte italiana degli arrostiti e della pasta fatta a mano. Tutto il complesso è il rispettoso rifacimento di un edificio immenso e storico a Firenze: un tempo scuola dell'élite cittadina è oggi un albergo di estremo lusso, che non ha stravolto l'anima "sacrale" della scuola di un tempo che fu. Merita per la raffinatezza della cucina, l'atmosfera degli interni e del meraviglioso giardino.

(Gilberto Bertini)

Storytellers digitali dal 1995

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

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Tiberini

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



L'innovazione in viticolum