N. 381

DAL 21 AL 27 SETTEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 381 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 SETTEMBRE 2025

Elisabetta Abrami
Parusso
Pasqua
Valle dell'Acate
Poggio al Tesoro
Vigneti Massa
Siddùra
Poggio di Sotto
Tornay
Barone Cornacchia
Iviti
Cogno
Ronco Calino
Fazio

Zoom: Aromy, Verdure Bio Essiccate
Ristorante: Da Romano - Cadeo (PC)

I VINI DI WINENEWS





ELISABETTA ABRAMI

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Abrami Elisabetta
Proprietà: Elisabetta Abrami
Enologo: Alessandro Santini

La cantina di Elisabetta Abrami, nella cui gestione è coinvolto anche il figlio Giuseppe Volpato, è stata fondata nel 2006 - facendo parte senz'altro di quelle realtà produttive che hanno definitivamente acceso i riflettori sulla Franciacorta segnandone il successo nazionale - e si trova a Provaglio d'Iseo, ai piedi del monte Cognolo e non lontano dal lago d'Iseo. Tra il vigneto di "Redigoli" e quello di "Dossi", gli ettari complessivi sono 15 e sono distribuiti tra Provaglio d'Iseo, Passiarano e Paderno Franciacorta, con una prevalenza del Pinot Nero, la varietà caratterizzante il core business aziendale, che è allevata in ben 10 ettari. La produzione complessiva in Franciacorta si attesta sulle 60.000 bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette che comprende sei referenze: un Brut, un Rosé e un Satèn, un Blanc de Noir Millesimato, un Pas Dosé Millesimato e un Rosé Millesimato. Nel 2012, Elisabetta Abrami ha allargato il suo orizzonte enoico con l'acquisizione di 4 ettari sull'Etna, nei pressi di Mascali, da cui ricava 15.000 bottiglie (divise tra Etna Bianco, Rosato e Rosso) a marchio Sciàre dell'Alba. Il Franciacorta Rosé profuma di rose, piccoli frutti rossi, arancia, con tocchi speziati e di pane appena sfornato. In bocca il sorso è cremoso, pieno e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo continuo e fruttato e dall'allungo finale ben proporzionato e dai toni agrumati. **(fp)**



PARUSSO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Parusso F.lli Società Agricola
Proprietà: Marco e Tiziana Parusso
Enologo: Marco Parusso

È nel 1971 che Armando Parusso, padre di Marco e Tiziana, inizia ad imbottigliare il suo vino, presentando la prima etichetta di Barolo che porta il suo nome. E a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, anche i figli di Armando cominciano a lavorare a fianco del padre. Oggi l'azienda langarola Parusso gestisce 26 ettari di vigneto nei comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto (impreziositi dai Cru "Bussia", "Mosconi" e "Mariondino"), a cui si aggiunge la proprietà di Santa Rosalia, nel Comune di Alba, da cui nasce il brand "Vegliamonte". Nel 2019 anche Giulia - la figlia di Tiziana, e Francesco - il figlio di Marco, sono entrati a lavorare nella cantina di famiglia, continuando il suo percorso virtuoso di stampo familiare. La produzione complessiva aziendale si attesta sulle 150.000 bottiglie annue, ottenute oltre che da Nebbiolo, evidentemente, anche da Dolcetto, Barbera e Sauvignon Blanc (l'unica varietà alloctona coltivata da Parusso). Lo stile della cantina con sede a Monforte d'Alba è caratterizzato da tratti eterodossi, aromaticamente intensi e dalla progressione gustativa dal tatto tenero e morbido. Il Barolo Bussia 2021, maturato in barrique per 18 mesi, profuma di frutti scuri maturi, fiori appena appassiti, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è avvolgente e tendenzialmente sapido, dai tannini compatti e soffici, e dal finale intenso e persistente, dai ritorni fruttati e speziati. **(are)**



PASQUA

Docg Amarone della Valpolicella Mai dire Mai

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone. Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A.
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

"Mai dire mai" nasce dall'incontro fra la secolare esperienza della famiglia Pasqua e il terroir eccezionale del vigneto di Montevegro, situato a 350 metri di altitudine tra la Val d'Illasi e la Val di Mezzane, il cui terreno di origine argilloso e calcareo garantisce una mineralità ottimale. Il progetto "Mai dire Mai" - così battezzato perché, come spiegava l'a.d. Riccardo Pasqua in occasione del lancio della linea nel 2016, "vuole dimostrare che nulla è impossibile e che attraverso duro lavoro e idee innovative si può creare qualcosa di eccezionale" - è nato con il Valpolicella Superiore e l'Amarone e si è arricchito poi, nel 2023, di un nuovo vino: il Fear no Dark, un blend di Cabernet Sauvignon e Oseleta, le cui uve provengono da una singola parcella di 5,1 ettari dello stesso vigneto di Montevegro, localizzata nel punto più nascosto della proprietà. Abbiamo degustato l'Amarone "Mai dire Mai" annata 2015 in occasione dell'evento "Amarone in Capitale" promosso a Roma dal Consorzio Vini Valpolicella presso l'Acquario Romano. Nel calice il vino presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono note di ciliegie mature, lamponi, mirtilli e spezie, accompagnate da una fresca sfumatura di erbe medicinali. Il palato è ricco e complesso, con sensazioni di more e di cioccolato fondente, sostenuto da un'espressiva trama tannica. Ottimo con piatti di carne arrosto o brasata e formaggi stagionati. **(Cristina Latessa)**



VALLE DELL'ACATE

Docg Cerasuolo di Vittoria Classico BDN

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Valle dell'Acate
Proprietà: Gaetana Jacono
Enologo: Carlo Casavecchia, Giovanni di Giovanna

Gaetana Jacono è la testimone, insieme a pochi altri, di quanto fosse difficile fino a 20 anni fa parlare di Frappato e di Vittoria nel mondo e farsi ascoltare. Un vino troppo sottile e scorrevole, una città troppo lontana dalla Sicilia turistica. Gaetana è entrata nell'azienda di famiglia nel 1996 per sviluppare il commercio internazionale. Valle dell'Acate era stata fondata dal padre Giuseppe nel 1981, ma l'attività in sé, di produzione di vino, esisteva fin dal 1870. Gli anni difficili però non hanno scoraggiato Gaetana, erede di quello spirito commerciale e caparbio che ha caratterizzato le genti di Vittoria fin dal 1600. Oggi quell'angolo sud-orientale di Sicilia non è più così isolato, grazie soprattutto a tre fattori: i viaggi e i mescolamenti fra persone facilitati dalla globalizzazione; il percorso di consapevolezza e qualità che ha intrapreso il territorio; e infine il gusto del mercato, che oggi finalmente apprezza il vino di Vittoria. Un vino formato da Nero d'Avola, che si lascia alleggerire dal Frappato, rendendo il Cerasuolo di Vittoria un rosso profumato e fresco, ma sostanzioso e persistente allo stesso tempo. Il Cerasuolo di Vittoria di Valle dell'Acate porta la Vigna di Biddine Soprana (da dove viene) in etichetta dal 2019. La versione 2022 è balsamica e floreale, con note di gelso e fragola: calda ma appuntita, risulta sapida e piena al sorso, aderendo gentilmente al palato. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

Area39 by GATE 39

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Vermentino SoloSole

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 74.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Società Agricola Poggio al Tesoro
Proprietà: Marilisa Allegrini, Giancarlo, Carlotta e Caterina Mastella
Enologo: Christian Coco

Il Bolgheri Vermentino Solosole 2024, fermentato e maturato in acciaio o ottenuto senza lo svolgimento della fermentazione malolattica, profuma di frutta esotica con erbe aromatiche e cenni leggermente speziati. In bocca il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo avvolgente e dal finale persistente dai ritorni fruttati e balsamici, con nota di congedo tendenzialmente iodata. Poggio al Tesoro a Bolgheri fa parte della variegata costellazione di cantine - composta anche da San Polo a Montalcino e da Villa della Torre in Valpolicella - di Marilisa Allegrini, una delle figure di riferimento delle vicende enoiche nazionali, che gestisce insieme alle figlie Carlotta e Caterina e al marito Giancarlo Mastella. La tenuta bolgherese, acquisita da Marilisa Allegrini nel 2001, conta su 65 ettari a vigneto - dislocati su quattro unità poderali: Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondraie (la più estesa con i suoi 50 ettari) e Valle di Cerbaia (posta nel Comune di Bibbona) - coltivati con le classiche varietà dell'areale: dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Petit Verdot e al Syrah, a cui si aggiungono i vitigni a bacca bianca Viognier, Vermentino e Petit Manseng. La produzione complessiva attualmente è di 550.000 bottiglie, con le prime etichette ad arrivare sul mercato nel 2005, distinguendosi da subito per uno stile particolarmente esuberante e mediterraneo.

(fp)



VIGNETI MASSA

Vino Bianco Derthona Sterpi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Massa Fratelli Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Massa
Enologo: Walter Massa

"Sterpi" conserva la memoria di quel suolo un tempo occupato da erbe selvatica, recuperato come vigna da Walter Massa, che ha dedicato tutto alla rinascita del Timorasso nei Colli Tortonesi. Il cru di 1,5 ettari, su una terrazza esposta a sud-ovest a circa 280 metri di altezza, ha suolo ricco di calcare e argilla, con viti a piede franco. Walter Massa è il profeta di questo territorio, vero attivista enoico impegnato con i fatti e con le parole, precursore dell'importanza del saper fare ma anche del saper raccontare, e coraggioso outsider quando le Doc non valorizzano il terroir e le sue voci autoctone. Derthona Timorasso Sterpi 2022 è un bianco coriaceo e autentico, che afferma l'identità del vitigno nel corpo e nel tempo, capace in modo innato di magnifica evoluzione: solo fermentazione in acciaio, breve macerazione a freddo e batônnage sulle fecce fini per circa 10 mesi, senza filtrazione o chiarifica. Un Timorasso intenso e verticale, con profilo maturo di frutto tropicale dissetante, agrumi estivi e fiori d'acacia, con cenni fumé ad aprire sugli idrocarburici anni a venire, grazie alla struttura profonda, vibrante e persistente. Un vino emblematico per coloro che, a inizio millennio, nell'indomito e rigoroso progetto di Walter Massa hanno visto rinascere l'amore per l'autoctono, con la missione di restituire al Timorasso una voce potente e territoriale, lontana dalle concessioni fatte al main stream.

(Chiara Giovoni)



SIDDÙRA

Colli del Limbara Igt Rosso Tiros

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener
Enologo: Dino Dini

Il Tìros 2017, maturato per 10 mesi in barrique, è un vino senz'altro particolare, guardando a quanto propone classicamente l'offerta rossista della Sardegna. Si tratta di un taglio composto da Sangiovese e Cabernet Sauvignon, capace di unire un sorso bilanciato alla generosità mediterranea, le sensazioni tostate a quelle varietali. Aromi di frutta rossa e nera, dunque, ma anche toni più delicati di fiori e menta e richiami boisé, dal tabacco alle spezie. Potenza e intensità, in bocca, ma anche tensione e sapore, in un gioco ben riuscito. I Colli del Limbara sono una delle più importanti aree vitivinicole della Sardegna nelle province di Sassari e Olbia-Tempio (oggi Città metropolitana di Sassari e Nord-Est Sardegna). Le vigne di Siddùra si trovano a 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente sabbiosi. Siddùra nasce nel 2008 ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40. La cantina gallurese attualmente produce 250.000 bottiglie in media all'anno, che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca, come abbiamo visto, anche la sperimentazione rintracciabile pure sul piano tecnico, per esempio, con l'utilizzo di vasi vinari sia di cemento che di legno. Il team aziendale della cantina di proprietà dell'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener è formato da Mattia Piludu, che un anno fa è diventato direttore generale, affiancato dall'enologo Dino Dini e dall'agronomo Luca Vitaletti.

(fp)



POGGIO DI SOTTO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Collemassari Società Agricola
Proprietà: famiglia Tipa-Bertarelli
Enologo: Leonardo Berti, Luca Marrone

Tutti i 20 ettari vitati di Poggio di Sotto sono piantati a Sangiovese e iscritti al registro del Brunello di Montalcino. Questo significa che il vino che viene dedicato alla produzione di Rosso di Montalcino viene scelto in cantina: dopo un certo periodo di affinamento, alcune botti vengono riclassificate. A monte, quindi, le vigne da cui si produce questo vino sono le stesse da cui viene prodotto il Brunello aziendale: sono di età media compresa tra 20 e 25 anni e situate tra i 200 e i 400 metri di altezza, su suoli prevalentemente argillosi, con forte presenza di galestro, soprattutto nelle porzioni più basse. La fermentazione si svolge in tini troncoconici di legno ed in tini di cemento, a cui segue l'affinamento in botti di legno di Slavonia di per circa 24 mesi. Fra i Rossi di Montalcino più golosi della Docg, la versione 2022 di Poggio di Sotto ha sentori rocciosi, di fiori rossi appassiti e ribes in caramella; il sorso ha un che di scuro, ma è carnoso e pieno, e i tannini levigati aderiscono al palato un liquido intensamente fruttato, che cede ad una chiusura balsamica e pulita. Poggio di Sotto esiste da prima degli anni Settanta, ma fu Pietro Palmucci a trasformarla in una cantina iconica, comprandola nel 1989. La prima bottiglia di Brunello risale al 1991, la prima di Rosso al 1994, la prima di Brunello Riserva, invece, nel 1995: solo 3 etichette che dal 2011 produce Claudio Tipa col team di Collemassari.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
sarzi amadè GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre. SOL EXPO Full Olive Experience



TORNAY

Aoc Champagne Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Champagne Tornay
Proprietà: Nathalie Tornay-Hutasse
Enologo: staff tecnico aziendale

La Maison Tornay-Hutasse si trova nei pressi del villaggio Bouzy, nel su est della Montagne de Reims. Classificato come Grand Cru 100%, Bouzy è rinomato anche per la qualità dei suoi vini rossi ottenuti da Pinot Noir, la varietà che ne caratterizza in modo preminente la produzione. Oggi la tenuta è condotta dalla coppia formata da Nathalie Tornay e Rudy Hutasse, che oltre ad essere marito e moglie, hanno unito le proprietà familiari di Fernand Hutasse e Bernard Tornay, per un totale di 21 ettari allevati a vigneto, privilegiando le uve ottenute da terroir classificati Premier Cru e Grand Cru. La Maison Tornay è caratterizzata da una combinazione di tradizione e modernità, privilegiando le annate con un indice di purezza che va dal 95% al 100%, garantendo alle proprie cuvée un sicuro e confortante tasso di coerenza e autenticità. Il portafoglio etichette è diviso tra la linea "la cave de madame" (con il marchio "Tornay") e "la cave de monsieur" (con il marchio "Hutasse") Lo Champagne Blanc de Noirs Grand Cru possiede perlage fitto e continuo ad anticipare un profilo aromatico dai richiami in prima battuta agrumati, che poi lasciano il posto anche a profumi di mela cotogna, burro, fiori di zagara, cedro candito e crosta di pane. In bocca il sorso è sapido, fresco e articolato, con la verve acida a garantire una buona verticalizzazione, fino ad un finale persistenza e dai richiami speziati. **(are)**



BARONE CORNACCHIA

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Colline Teramane Superiore Poggio Varano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agr. Barone Cornacchia
Proprietà: Caterina e Filippo Cornacchia
Enologo: Caterina e Filippo Cornacchia, Michele Lorenzetti

Un tempo i Baroni custodivano terre e confini. Oggi, Caterina e Filippo Cornacchia custodiscono una storia agricola lunga secoli. La loro azienda, Barone Cornacchia, affonda le radici alla fine del Quattrocento, quando la famiglia ricevette dal Re di Napoli il titolo nobiliare e l'affidamento dei feudi intorno alla Fortezza di Civitella del Tronto, in Abruzzo. Oggi, a Torano Nuovo (TE), sono i vigneti coltivati in biologico dell'azienda agricola a marcare il confine. L'agricoltura biologica certificata per la famiglia Cornacchia non è una moda, ma un ritorno consapevole al modo in cui si lavorava la terra prima ancora che si parlasse di bio. Il Cerasuolo d'Abruzzo Colline Teramane Poggio Varano viene vinificato e affinato interamente in anfora, per sei mesi con le bucce e altri sei mesi in bottiglia. Una scelta precisa per esaltare le caratteristiche varietali del Montepulciano senza interferenze. Il risultato è un Cerasuolo fuori dagli schemi, dal colore rosso rubino intenso, con profumi di prugna matura e confettura, e un sorso morbido, pieno, equilibrato. La struttura c'è, ma è ben gestita, e il finale è persistente e armonico. È un vino versatile, ma con una forte personalità. In un territorio dove il Cerasuolo è spesso interpretato in chiave leggera o da pronta beva, Barone Cornacchia sceglie un'altra via: quella della profondità. E dell'anfora, strumento antico che oggi diventa linguaggio contemporaneo. **(Fiammetta Mussio)**



IVITI

Doc Cortona Syrah S.90

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Agricola I Viti
Proprietà: Luca Viti
Enologo: Elisa Solfanelli, Stefano Chioccioli

È un vino denso e speziato, questo S.90 di Iviti, cantina nata nel 2013, dopo sessant'anni di attività agricola. Syrah in purezza (vitigno simbolo della denominazione di Cortona), vinificato interamente in acciaio, la versione 2022 di S.90 ha un colore viola intenso e profumi fitti di pepe nero, viola e lavanda, succo di melograno e arancia sanguinella, che gradualmente lasciano spazio a note più scure di chiodi di garofano, alloro e goudron. Intenso e saporito, anche il sorso si trasforma: sapido e inizialmente appuntito - quasi citrino - diventa più speziato, caldo e aderente in seconda battuta, lasciando la bocca saporita di mora, erbe aromatiche, spezie e tabacco. Il nome del vino - S.90 - è ispirato a Elisa Solfanelli, enologa dell'azienda e classe 1990. Elisa è anche moglie di Luca Viti, colui che nel 2013 ha deciso col padre Enrico di dare un taglio vitivinicolo all'azienda, che il nonno Lidio e il bisnonno Pietro Viti avevano fondato, acquistando e ristrutturando un podere a Centoia negli anni Cinquanta del secolo scorso. Iviti conta oggi su 6 ettari di vigne, allevate (seguendo i dettami di agricoltura biologica) a Syrah, appunto, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Trebbiano, Grechetto e Malvasia. Una piccola cantina a conduzione familiare che produce appena 8.000 bottiglie, che i Viti contano di raddoppiare nei prossimi anni, appena i vigneti nuovi e quelli più giovani entreranno in piena produzione. **(ns)**



COGNO

Docg Barolo Ravera Bricco Pernice

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Elvio Cogno Società Agricola
Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore
Enologo: Valter Fissore

17 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, identificano nei numeri l'azienda oggi di proprietà di Valter Fissore e Nadia Cogno, continuatori dell'esperienza e del percorso tracciato dal suo fondatore Elvio Cogno, che la avviò nel 1990. La prima vendemmia di Nebbiolo, la 1991, venne commercializzata quattro anni più tardi con il nome di Barolo Ravera, il primo a portare in etichetta una menzione geografica, che sarà ufficialmente regolamentata solo nel recente passato. Fermentazioni lunghe e sobrio apporto del rovere caratterizzano le etichette a marchio Cogno, che offrono una cifra stilistica solida e costante, ricca ma mai eccessiva, di ottima caratterizzazione e capace di fondere modernità di esecuzione e legame con il proprio territorio d'origine. Il progetto enologico della casa ruota sul perno fondamentale del Cru Ravera, di cui la cantina con sede nei pressi di Novello possiede 2,5 ettari, a cui si aggiungono le parcelle Bricco Pernice (1 ettaro), Vigna Elena (1 ettaro) e Cascina Nuova (3 ettari), che ospitano ceppi vecchi, in media di 20 anni. Il Barolo Ravera Bricco Pernice 2020, maturato in legno grande per 36 mesi, profuma di viola, terra, piccoli frutti rossi e spezie, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca il sorso possiede un bel fondo sapido, una progressione dinamica e articolata e un finale ben profilato e persistente. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



RONCO CALINO

Docg Franciacorta Brut Nature

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.800
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Ronco Calino Società Agricola
Proprietà: Lara Imberti Radici
Enologo: Graziano Buffoli

L'azienda Ronco Calino si trova in cima ad un anfiteatro che si apre verso il Lago d'Iseo, con alle spalle il Monte Orfano. Proprio in località Calino, su di un poggio, c'è una dimora luminosa e panoramica che fu di Arturo Benedetti Michelangeli, uno dei più grandi pianisti italiani del XX secolo. Nel 1996 venne comprata dall'industriale bergamasco Paolo Radici. Il poggio era già allora circondata dai vigneti, quindi Radici iniziò a fare vino. Un anno fa, nel settembre 2024 dopo 28 vendemmie, Paolo Radici è venuto a mancare e il suo progetto franciacortino è passato nelle mani della moglie Lara Imberti Radici, che già nel 2002 aveva iniziato a farne parte. Ronco Calino oggi conta su oltre 15 ettari vitati a biologico, 13,4 dei quali si trovano fra Cazzago San Martino, Adro ed Erbusco, mentre i restanti filari si trovano a Provaglio d'Iseo. I vigneti sono stati approfonditamente studiati per capire la loro variegata geologia e arrivare ad una parcellizzazione utile di migliorare i lavori nei campi e in cantina. Il Brut Nature ad esempio proviene dalle parcelle in quota di Cima Caprioli e Anfiteatro, che danno finezza e struttura ai vini, e da Pozzo e Sottobosco, i cui terreni ricchi di scheletro danno mineralità. La versione 2019 profuma di crema diplomatica, vaniglia, frutta bianca matura con tonalità minerali, che si ritrovano nel sorso cremoso e citrino, teso fino e persistente verso un lungo finale di lime.

(ns)



FAZIO

Doc Erice Catarratto Calebianche

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Casa Vinicola Fazio
Proprietà: famiglia Fazio
Enologo: Francesco Di Giovanni, Luca d'Attoma

Sono 60 gli ettari vitati della cantina con sede nei pressi di Erice, impiantati ad altezze variabili tra i 250 e i 600 metri sul livello del mare e collocati nei territori di Torretta, Trapani (Baglio Nuovo, Cialotta, Canalottelli) e Buseto Palizzolo (Ragoleo e Trentasalme). Tra i filari, le varietà coltivate sono Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Grillo, Catarratto, Carricante, Insolia, Moscato Bianco, Müller Thurgau, Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. La produzione complessiva è di 800.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette composto da oltre 30 referenze distribuite su sette linee principali ("Fabula Amoris" "Collezione Anima Solis", "Le Selezioni", "Linea Mont'Elimo" "I Classici", "Vigne di Pietrasacra" e "Spumanti"). La cantina, all'inizio della sua storia, vendeva vino sfuso ma nel 1999 - a seguito dalla svolta impressa dai fratelli Girolamo e Vincenzo Fazio - inizia l'imbottigliamento con il proprio marchio, con il Müller Thurgau, decisamente vitigno insolito a queste latitudini, a rappresentare il vino bandiera aziendale. Oggi la cantina è guidata da Lilly Ferro Fazio, moglie di Girolamo. Il Catarratto Calebianche 2024, che fa parte della linea "Le Selezioni", profuma di melone e pesca, con tocchi di fiori di gelsomino. In bocca il sorso è morbido e scorrevole, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante, ancora su ritorni fruttati.

(fp)

ZOOM



AROMY, VERDURE BIO ESSICCATE

VIA PEZZE LUNGHE DI SOTTO, 15 - POJANA MAGGIORE (VI)
Tel: +39 0444 794148
Sito Web: aromy.it

Nata nel 1992, da un'idea dell'agronoma Lucia Visentin, "Aromy" - Il Biologico Italiano coltiva e disidrata prodotti vegetali, solo di origine italiana e ottenuti da agricoltura biologica e a marchio Igp. La disidratazione è effettuata a freddo, per mantenerne le proprietà e i nutrienti, conservandone i colori, i sapori e i profumi che le rendono uniche. Oltre ai prodotti sfusi proposti come ingredienti ai laboratori artigianali o alle aziende dell'industria alimentare, produce anche alcune linee di prodotti confezionati per il settore retail che vengono commercializzati in negozi specializzati, erboristerie, farmacie e parafarmacie: "Brodo mio" (brodo vegetale biologico in filtro), "Tisane dell'orto" (tisane di verdure biologiche), "Filtri magici" (brodi vegetali e tisane di frutta biologiche per bambini), "Gusto" (verdure biologiche essiccate in busta), "Gusto Igp" (radicchio Igp essiccato in busta) e "Essiccati sfusi" (verdure essiccate in pezzi e polvere per laboratori e aziende alimentari).

RISTORANTE



DA ROMANO

VIA EMILIA, 71-77 - CADEO (PC)
Tel: +39 0523 500593
Sito Web: daromano.com

Da Romano conserva i profumi e i sapori della cucina piacentina dei tempi in cui la Vecchia Osteria di paese era gestita dai fratelli Romano e Renzo Boselli e la Bottega era affidata alle rispettive mogli, Rosetta e Pierina Morlacchini. La proposta è saldamente legata al territorio e ai produttori locali che forniscono le materie prime. Con un menu di chiara impronta tradizionale che va dagli antipasti di coppa, pancetta, salame e giardiniera alla pestata di cavallo e carciofo alla romana, per passare a primi come i pisarei e fasö; gli anolini in brodo; il risotto al Gutturnio e salsiccia; i tortelli con la coda ripieni di ricotta e spinaci con burro e salvia e i tagliolini alla bobbiese con ragù di pollo, manzo, maiale e funghi porcini. Tra i secondi la pìcula 'd caval con peperoni; i guancialini di maiale brasati al Gutturnio con polenta; la coppa di maiale arrosto con patate al forno. E per finire la torta di Vigolo, la crostata di prugne, la ciambella con Malvasia e la sbrisolona con crema chantilly.



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: © Champagne Tornay

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

PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM
ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura