N. 383

DAL 5 AL 11 OTTOBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 383 - Dal 5 al 11 Ottobre 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 5 AL 11 OTTOBRE 2025

Bosio
Giacomo Conterno
Ruinart
Kellerei Kaltern
Feudo Montoni
Travaglini
Acquagiusta
Rosset Terroir
Prunotto
I Borboni
San Polo
Monogram
Caruso e Minini
Arillo in Terra Bianca

Zoom: William di Carlo, Confetti Il Cubano
Ristorante: Osteria delle Tre Panche - Firenze

I VINI DI WINENEWS





BOSIO

Docg Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Bosio
Proprietà: Cesare e Laura Bosio
Enologo: Marco Zizioli

Con la sua base spumante lasciata in acciaio per 7 mesi e poi maturato sui suoi lieviti per un minimo di 60 mesi, il Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2017, blend paritario a base di Chardonnay e Pinot Nero, possiede perlage fine e persistente. Al naso i profumi rimandano ai frutti a polpa bianca e agli agrumi, incrociando cenni di lieviti e crosta di pane. In bocca il sorso è corposo e avvolgente, dallo sviluppo continuo e ben profilato, concludendosi con un finale dal bell'allungo e dalla nota di congedo leggermente ammandorlata. Il viaggio enoico della famiglia Bosio inizia alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, nei pressi di Corte Franca, uno degli areali più significativi della Franciacorta, a pochi chilometri dal Lago d'Iseo. È qui che dimorano gli attuali 22 ettari a vigneto aziendali ad alta densità, per una produzione media di 150.000 bottiglie. A gestire oggi la cantina sono Cesare Bosio e la sorella Laura, che coltivano le proprie uve a biologico, perseguendo il minimo impatto ambientale, in accordo con il percorso intrapreso anche dall'intera denominazione. Lo stile aziendale è ben centrato e, accanto ad una rigorosa conduzione agronomica che garantisce una materia prima di riferimento, le operazioni enologiche, altrettanto rigorose, consegnano vini decisamente ben fatti, non banali e dall'ottima personalità, a cui si aggiunge un invitante carattere gastronomico. **(fp)**



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 1.300,00
Azienda: Conterno Giacomo Azienda Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Roberto Conterno

Il Barolo Monfortino Riserva 2019, fermentato in legno e macerato per quattro settimane prima di riposare in legno grande per 5 anni, profuma di frutti di rovo maturi, sottobosco, china e spezie, con tocchi balsamici rinfrescanti. In bocca il sorso è succoso, dinamico e articolato, terminando in un finale lungo e segnato da una nota fragrante di liquirizia in chiusura. Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, la cantina con sede a Monforte d'Alba fu fondata nel 1924 da Giacomo Conterno. Dopo la sua morte, il figlio Giovanni, nel 1974, acquista il vigneto Francia, che diventerà l'appezzamento le cui uve forniranno, a partire dalla versione 1978, la materia prima prevalente destinata alla produzione del "Monfortino" (originariamente ottenuto dalle uve acquistate tra Monforte e Serralunga d'Alba). La versione 2019, oggetto del nostro assaggio, a queste unisce anche quelle del Cru Arione. Oggi, Roberto Conterno, figlio di Giovanni ha arricchito il patrimonio viticolo aziendale con l'acquisizione di una parte dei Cru Cerretta e Arione, nell'areale di Serralunga d'Alba, a cui si è affiancata anche l'operazione "targata" Gattinara, cioè l'acquisizione di Cantine Nervi. Un percorso virtuoso che affianca alla continuazione di una solida tradizione produttiva anche uno sguardo proiettato verso il futuro, sempre all'insegna di una ricerca rigorosa e spasmodica della qualità. **(are)**



RUINART

Aoc Champagne Brut Rosé Dom Ruinart

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 360,00
Azienda: Maison Ruinart
Proprietà: Moët Hennessy - LVMH
Enologo: Frédéric-Panaïotis

Frédéric Panaïotis, chef de cave di questo millesimo, è stato in Ruinart dal 2007 fino alla sua prematura scomparsa nel giugno 2025. Capace di preservare freschezza aromatica ed eleganza nei vini della più antica Maison de Champagne fondata nel 1729, con la sua grande sensibilità ambientale, ha richiamato l'attenzione sull'impatto del riscaldamento globale, che in Champagne mette a rischio la complessità dei vini. E lo ha fatto con la sua ultima creazione, il Blanc Singulier: 80% di vini dell'annata e 20% di riserva perpetua della cuvée, conservati al 50% in botti e acciaio. La Maison merita una visita non solo per le maestose cave di gesso gallo-romane (crayères) scavate sotto Reims, acquistate nel 1768, ma anche per l'esposizione di opere d'arte "Conversations with Nature" e per il padiglione in pietra e vetro dell'architetto giapponese Sou Fujimoto circondato da un giardino con sculture. Prodotta dal 1959 solo da Grands Crus in grandi annate, la cuvée Dom Ruinart Rosé 2009 - Chardonnay 85% e Pinot Nero 15% vinificato in rosso, dosaggio 4 g/L - ha riposato 10 anni nelle crayères. È frutto di un'estate "perfetta" in Champagne, secondo Panaïotis. Color rosa tenue con sfumature lampone, perlage finissimo. Al naso freschezza d'arancia rossa, dolcezza di spezie e fiori, chiusura "marina", che si ritrova al sorso, che è carezzevole pur con punte di freschezza acida da fruttini rossi. Lunghissimo. **(Clementina Palese)**



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Schiava VII Edizione di kunst.stück

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Schiava
Bottiglie prodotte: 2.250
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantina Kaltern Società Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Thomas Scarizuola

Ogni anno la cantina sociale di Caldaro sceglie il vitigno che si è espresso meglio, lo imbottiglia in numero limitato e gli dedica una etichetta d'artista. Dopo il Pinot Bianco 2014, il Cabernet Sauvignon Riserva 2015, il Kalterersee Classico Superiore 2016, il Merlot Riserva 2018, il Pinot Grigio 2019 e il Lagrein Riserva 2020, è stato il turno della Schiava 2023 per l'edizione n. 7 del progetto "kunst.stück" (opera d'arte). Un vitigno identitario dell'Alto Adige, dissetante e profumato, le cui uve per questa etichetta sono state colte da una vigna giovane di 17 anni e da un vigneto storico a pergola di oltre 100 anni. Un scelta che vuole simboleggiare la trasmissione di conoscenza fra generazione, che l'artista siciliano Gaetano Vella ha rappresentato in etichetta tramite due persone, una clessidra e lunghi rami che rappresentano un albero genealogico. Dopo 12 giorni di macerazione, questa Schiava riposa in acciaio per 10 mesi sulle fecce fini. Ne risulta un vino chiaro e trasparente, dalle note dolci floreali di violetta, rosa e lavanda, seguite da mora, mirtilli, melograno e susine, arricchite dalla freschezza di erbe aromatiche e liquirizia in polvere. Il sorso è fluido, gentile e fresco; scorre senza ostacoli ma saporito, diffondendo una scia salata floreale e nera di mora e goudron, per finire con cenni ammandorlati in centro bocca; la chiusura è pulita e profumata di agrumi e frutti di bosco, rovi compresi. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

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



FEUDO MONTONI

Terre Siciliane Igt Catarratto Del Masso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 29.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Feudo Montoni è cantina cresciuta senza mai dimenticare la tradizione produttiva dei suoi luoghi: siamo in contrada Montoni a Cammarata nell'agrigentino, con i vigneti che si trovano ad altezze tra i 500 e i 750 metri sul mare. L'azienda ha posto come suo obbiettivo fondamentale la sfida alle mille sollecitazioni che la Sicilia enoica ha proposto e, talvolta, subìto nel tempo, mantenendo sempre, come si dice in questi casi, "la barra dritta". Nei 44 ettari di vigneto, coltivati a biologico, si allevano soltanto varietà locali, con ceppi di 50-60 anni di età e in prevalenza a bacca rossa, mentre in cantina, da dove escono 240.000 bottiglie all'anno, le tecniche sono sempre quelle di una volta, con l'obbiettivo di mantenere una visione "sartoriale" del vino. Faro guida della produzione aziendale resta il Nero d'Avola che Fabio Sireci, da oltre un trentennio, ha "semplicemente" continuato a valorizzare nella sua forma più pura. Mantengono la stessa cifra coerente e per nulla "modaiola" anche i bianchi della casa. Come il Catarratto Del Masso, vinificato in cemento con parziale macerazione delle uve e poi maturato ancora in cemento per 6 mesi sui suoi lieviti. La versione 2023 profuma di frutti bianchi maturi ed erbe aromatiche, con tocchi di pietra focaia e agrumi. In bocca il sorso è sapido, quasi salmastro, e polposo, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato su toni ancora agrumati.

(fp)



TRAVAGLINI

Spumante Dosaggio Zero Nebolè

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Travaglini Gattinara
Proprietà: famiglia Travaglini
Enologo: Sergio Molino

La cantina Travaglini si trova nell'alto Piemonte, sulle colline di Gattinara, ai piedi del Monte Rosa. L'azienda è a conduzione familiare e nasce nel 1920 dall'esperienza di Arturo Travaglini. La svolta è avvenuta nel 1958 con il nipote Giancarlo, che ha introdotto innovazioni per migliorare la qualità e ha ideato l'iconica bottiglia "storta". Oggi al timone dell'azienda ci sono Cinzia Travaglini, con il marito Massimo e le due figlie Alessia e Carolina. La proprietà si estende su 56 ettari a vigneto coltivato su suolo di origine vulcanica, che dà vita a Nebbioli di grande complessità ed eleganza. Nel 2010 prende vita l'idea di un Metodo Classico di qualità, realizzato con le sole punte di Nebbiolo in purezza: nasce così il Nebolè, che abbiamo degustato in occasione dell'evento "L'Altro Volto del Metodo Classico" organizzato da Ais Lazio presso A.Roma Lifestyle Hotel. Il vino - frutto di vinificazione con rifermentazione in bottiglia e un affinamento minimo di 48 mesi sui lieviti - si presenta di colore giallo, delicato. Il perlage è fine e persistente. Il profumo ricorda la crosta di pane e la frutta secca, con importanti note minerali che richiamano la roccia vulcanica del sottosuolo. Al palato è vivace, equilibrato e ben strutturato, vivamente sapido sul finale. Si sposa bene con crudité di pesce e sushi, frittura di pesce, pesce alla griglia e in umido, pollame, carni bianche e piatti speziati.

(Cristina Latessa)



ACQUAGIUSTA

Doc Maremma Toscana Rosso GranRosso L'Andané

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Syrah, Cabernet, Merlot
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Tenuta La Badiola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Daniele Orazzini

A pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, nella Maremma Toscana, si trova il Resort L'Andana, presso la Tenuta La Badiola, costruita a metà dell'Ottocento dal Granduca di Toscana. Fa parte del progetto di accoglienza del Gruppo Terra Moretti, che comprende anche l'Albereta in Franciacorta. Entrambi non si limitano ad ospitare in ambienti e camere di lusso, ma offrono anche trattamenti Spa e una scelta gastronomica di alto livello (L'Andana ospita, fra l'altro, La Trattoria dello chef stellato Enrico Bartolini, L'Albereta anche La Filiale con le pizze di Franco Pepe). L'inevitabile intreccio con il vino, qui, si chiama L'Acquagiusta, nome ispirato alla fonte custodita da quelle terre. I 500 ettari di proprietà fra pianura e colline contengono boschi, uliveti, seminativi e foraggi (dedicati all'allevamento di vacche maremmane), e ovviamente vigne. Queste ultime occupano 30 ettari, divisi in due corpi: la vigna di ponente sosta su suolo chiaro, che mitiga il calore del sole; la vigna di levante sosta su suolo scuro, che assorbe il calore. Ponenete ospita i vitigni bianchi: Vermentino e Viognier; Levante i vitigni neri: Sangiovese, Merlot, Syrah e Grenache. Da qui, quindi, proviene il GranRosso l'Andané 2018, che profuma di prugna in confettura e cannella, foglia di pomodoro, chinotto e macchia mediterranea; il sorso è dolce e materico, dall'aderenza sapida e speziata, e dalla lunga chiusura fruttata.

(ns)



ROSSET TERROIR

Doc Vallée d'Aoste Chardonnay 770

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Rosset Terroir
Proprietà: Nicola Rosset
Enologo: Matteo Moretto, Luca d'Attoma

Lo Chardonnay 770 fermenta e poi parzialmente svolge la malolattica, prima di maturare in barrique per 12 mesi. La versione 2023 profuma di fiori di ginestra e arancia candita, con tocchi di nocciola tostata. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e fragrante, dallo sviluppo ben profilato e dal finale compatto e persistente, dai cenni burrosi. La cantina Rosset Terroir è realtà produttiva valdostana - dedita anche alla coltivazione di lamponi, artemisia e zafferano - fondata nel 2001 nel comprensorio di Quart, non lontano da Aosta. La famiglia Rosset, con Nicola Rosset noto imprenditore dai successi internazionali nel settore dei liquori e dei distillati, ha impiantato i primi 3 ettari di vigneti in località Senin di Saint-Christophe e poi ha allargato il suo patrimonio viticolo nel corso degli anni. La svolta, però, è arrivata nel 2017 con l'acquisto di alcuni ettari a vigneto a Villeneuve, posti ad oltre 900 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda, che realizza vini dallo stile sobriamente moderno e di fattura impeccabile, è uno dei punti di riferimento della Val d'Aosta enoica e conta su un'estensione complessiva di 13 ettari a vigneto, coltivati sia con varietà locali di antica coltivazione sia con vitigni internazionali in particolare Petite Arvine, Moscato Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Pinot Nero e Petit Rouge e che producono 50.000 bottiglie.

(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



PRUNOTTO

Docg Barolo Cerretta

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.140
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Società Agricola Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Il Barolo Cerretta 2020 si presenta di colore rosso rubino scarico tendente al granato. Al naso i profumi rimandano ai gelsi, alle prugne e alle ciliegie, con tocchi di rosa appena appassita, cacao e liquirizia. In bocca il sorso è corposo, dai tannini fitti e maturi e dal frutto polposo, chiudendo con un finale lungo e speziato. Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia langarola. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei vini aziendali verso connotazioni tendenzialmente più moderne. Oggi, la cantina, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 900.000 bottiglie e conta su 74 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, comprensivi di singoli Cru tra i quali: Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco omonimo), Costamiòle (per la Barbera di Nizza), Bricco Colma (dove è allevata la varietà Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera), Bussia e Cerretta (per il Barolo). **(are)**



I BORBONI

Doc Asprinio di Aversa Vite Maritata

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Asprinio
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: I Borboni
Proprietà: famiglia Numeroso
Enologo: Carlo Numeroso

Nel cuore dell'Agro Aversano, I Borboni custodiscono e rilanciano la memoria agricola di un territorio che deve la sua unicità al passato vulcanico, alla vicinanza al mare e alla tenacia degli uomini, che ne hanno custodito una tradizione straordinaria. La vite ad alberata, detta maritata, si arrampica sui pioppi raggiungendo altezze vertiginose, in una forma di coltivazione nata con l'agricoltura etrusca. Vite Maritata nasce qui, tra Aversa e Giugliano in Campania, da vigneti centenari condotti ad alberata, e nuove forme di allevamento a guyot alto, viti a piede franco per le sabbie di origine vulcanica, ariose e ricche di minerali, dove ancora oggi i Numeroso sviluppano le propaggini per mantenere il patrimonio genetico di famiglia. L'Asprinio, autoctono irrequieto e verticale, è vinificato con sola fermentazione in acciaio e affinamento su fecce fini per sei mesi prima della bottiglia. Il risultato è un vino dal profilo luminoso e rigoroso, che affianca la tagliente freschezza agrumata ad una sfumatura floreale tra camomilla, erbe mediterranee e chiose iodate, che scandiscono anche il sorso avido e minerale. Una Campania lontana dalle convenzionali cifre morbide dei bianchi piacioni, in cui Vite Maritata de I Borboni rappresenta un manifesto culturale e una missione territoriale, che Nicola Numeroso difende e sa raccontare, condensata in un vino che restituisce l'anima geologica ed essenziale dell'Asprinio. **(Chiara Giovoni)**



SAN POLO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Azienda Agricola Poggio San Polo
Proprietà: Marilisa Allegrini, con Giancarlo, Carlotta e Caterina Mastella Allegrini
Enologo: Riccardo Fratton

Costituito dalle uve provenienti dalla Vigna Rossa e dalla Vigna d'Oriente, questo Rosso di Montalcino fermenta in vasche di cemento, per poi maturare 12 mesi in botti di legno leggermente tostato, grandi fino a 40 ettolitri. La versione 2023 profuma dolcemente di fiori rossi e viola e di piccoli frutti rossi in caramella. Chiaro ed appuntito, si dispiega in un sorso scorrevole, dai tannini gentili e dalla consistenza sapida, che lascia la bocca saporita nuovamente di frutta e fiori, con un allungo agrumato finale. Il Sangiovese qui è l'unico vitigno piantato. Siamo sulla dorsale di Montalcino, che dal paese scende verso sud-est, accogliendo le vigne di aziende come Biondi Santi, Fattoria dei Barbi, Gianni Brunelli e Salicutti. La cantina di San Polo è stata costruita nel 2005, potendo contare su vigneti piantati nel 1990 e nel 2000. Nel 2007 Marilisa Allegrini acquista l'azienda, che oggi gestisce con il marito e le figlie, insieme a Poggio al Tesoro a Bolgheri e a Villa della Torre in Valpolicella. Il corpo dei vigneti è unico e si distende dalla cantina verso sud-est fra 400 e 450 metri di altezza, su suolo ricco di galestro, perfetto per limitare la vigoria delle piante. Sono in tutto 18 ettari, suddivisi in 8 appezzamenti: Vignavecchia, Podernovi e Mezzopane; Vigna del Masso, Vigna Nuova e Vigna Selva, infine Vigna Rossa e Vigna d'Oriente. Insieme producono in media 250.000 bottiglie all'anno. **(ns)**



MONOGRAM

Docg Franciacorta Brut Nature Cuvée Nature

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Castel Faglia
Proprietà: famiglia Cavicchioli
Enologo: Sandro Cavicchioli

Il Franciacorta Brut Nature Cuvée Monogram 2018, maturato minimo 30 mesi sui lieviti, possiede profumi che incrociano fiori, frutti maturi e agrumi, con tocchi di lievito e crosta di pane. In bocca il sorso è cremoso e dalla carbonica ben dosata, terminando in un finale fragrante e ben proporzionato. Sandro Cavicchioli, rappresentante di una delle dinastie più importanti del panorama enoico modenese, elabora Metodo Classico sia alla Bellei di Bomporto sia a Castel Faglia in Franciacorta. L'azienda spumantistica emiliana della famiglia Cavicchioli, che fa parte della galassia del Gruppo Italiano Vini dal 2010, si è arricchito delle bollicine di Castel Faglia nel 1989. Oggi, la cantina con sede a Calino - dove gli edifici aziendali si trovano in un vero e proprio castello posto a 300 metri sul livello del mare con le vigne che degradano su gradoni - conta su 25 ettari a vigneto, allevati in prevalenza a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, per una produzione complessiva di 700.000 bottiglie, distribuita su un articolato portafoglio etichette che comprende due linee: "Castel Faglia" – con Brut, Extra Brut, Satèn, Blanc de Blancs, Rosé, Dosage Zéro, Nature Millesimato, Castelletto Curtefranca Rosso, Castelletto Curtefranca Bianco, Curtefranca Rosso e Curtefranca Bianco - e "Monogram" - con Brut Nature Millesimato, Satèn Millesimato, Dosage Zéro Millesimato, Blanc de Blancs, Satèn e Rosé. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



CARUSO E MININI

Doc Delia Nivolelli Syrah Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Caruso e Minini
Proprietà: famiglie Caruso e Minini
Enologo: Giuseppe Ferranti, Giuseppe Clementi

La cantina Caruso e Minini si trova nel centro di Marsala, dove si conclude la strada statale 188 che proviene da Salemi. E proprio fra i comuni di Marsala e Salemi provengono le uve dei vigneti, che appartengono alla famiglia Caruso da generazioni: 120 ettari coltivati a biologico e piantati fra i 200 e 450 metri di altezza, che sostano su suolo calcareo-argilloso, ricco di pietre chiamate "cuti", che proteggono le radici dal caldo eccessivo, cedendo al contempo umidità. Non ci sono, quindi, impianti di irrigazione, e anche la decisa escursione termica fra giorno e notte dell'entroterra marsalese aiuta le piante a maturare bene i grappoli. Creata nel 1998, la denominazione di Delia Nivolelli sosta sul triangolo che dall'aeroporto Vincenzo Florio arriva a Salemi per scendere a Mazara del Vallo. Comprende una quantità di vitigni davvero vasta, ma le famiglie Caruso e Minini hanno deciso di dedicare la loro versione di Doc Delia Nivolelli (l'unica fra le diverse etichette che producono nelle 500.000 bottiglie annuali) al Syrah, fermentandolo in acciaio e poi facendolo riposare per 24 mesi in tonneaux da 500 litri in legno francese, stagionato per 6 anni a Marsala. La versione 2018 è una Riserva piena di energia. Profumata di fragole e mirtillo, talco e iris, ha un animo ematico e pepato. In bocca è immediatamente aderente, ma poi il sorso si allarga con eleganza: sostanzioso, fresco, leggermente ammandorlato e floreale.

(ns)



ARILLO IN TERRA BIANCA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Terrabianca

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.337
Prezzo allo scaffale: € 59,00
Azienda: Arillo in Terrabianca Società Agricola
Proprietà: Adriana e Urs Burkard
Enologo: Luano Bensi, Vieri Vannoni

Maturato in tonneau in parte nuovi e in parte di secondo passaggio per 12 mesi, il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Terrabianca 2020 profuma di marasca e ciliegia matura, con tocchi agrumati e rimandi speziati e tostati. In bocca il sorso è solido e continuo, dall'articolazione tannica vellutata e dal finale persistente e ancora fruttato e speziato. Il percorso enoico dei coniugi svizzeri Adriana ed Urs Burkard comincia nel 2019 e si muove su due direttrici principali: Arillo in Terrabianca nel territorio del Gallo Nero - realtà nata nel 1988 ad opera di un'altra famiglia svizzera, i Guldener - e Il Tesoro a Massa Marittima, in Maremma (35 ettari piantati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier e Vermentino). A questi due nuclei si unirà anche Colle Brezza a Pienza, in Val d'Orcia, dove sono piantati Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino. Tornando al progetto chiantigiano di Terrabianca, posto nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, la cantina è stata ristrutturata con il tocco dell'archistar Mario Botta. Un progetto tendenzialmente ad ampio respiro - che conta per adesso su un totale di 60 ettari di vigneto in biologico e una produzione di 120.000 bottiglie - partito con il piede giusto dal punto di vista sia dei vini chiantigiani - ben eseguiti e dalla fisionomia stilistica sobriamente moderna - sia di quelli prodotti in maremma, evidentemente, più intensi e solari.

(fp)

ZOOM



WILLIAM DI CARLO, CONFETTI IL CUBANO

VIA DEL LAVORO, 15/17 - SULMONA (AQ)
Tel: +39 0864 253070
Sito Web: www.dicarlo.it

L'azienda dolciaria di Sulmona che porta il nome del suo fondatore, prende le mosse in modo decisivo negli anni Cinquanta del secolo scorso, passando da piccolo laboratorio a vero e proprio opificio. Dal 1995 il timone delle Industrie Riunite Confetti William Di Carlo è passato nelle mani di William Di Carlo junior (nipote del fondatore), che ha indirizzato l'azienda, pur non rinunciando alle sue radici artigianali, con i suoi confetti, i fiori di confetto, i prodotti al cioccolato e i torroni, anche fuori dai confini nazionali, nei mercati europei e del resto del mondo. I Confetti Il Cubano di William di Carlo sono una declinazione particolare del classico confetto. Hanno il cuore duro della mandorla tostata immerso in un morbido cioccolato bianco avvolto da un sottile strato di zucchero, fuso con gocce di rum del Sud America ed infine spolverato con cannella. Una vera e propria leccornia, da gustare anche in abbinato un buon distillato dal sapore deciso quale whisky, grappa o cognac.

RISTORANTE



OSTERIA DELLE TRE PANCHE

VICOLO MARZIO, 1 - FIRENZE
Tel: +39 348 4562480
Sito Web: www.osteriadelletrepanche.com

Nel pieno centro storico di Firenze, l'Osteria delle Tre Panche sull'attico dell'Hotel Hermitage gode di una delle posizioni più belle e strategiche della meravigliosa città rinascimentale. Al sesto piano - con vista diretta sul Ponte Vecchio, il Duomo, Palazzo Vecchio, la Chiesa di Orsanmichele ed i Musei del Bargello - il ristorante è aperto sia a pranzo che a cena, proponendo sfiziosità locali come i crostini ai fegatini, i tagliolini al tartufo, i tortelli di patate al burro e salvia, le uova al tegamino con tartufo e la tagliata con scaglie di parmigiano. La carta dei vini include selezioni toscane e nazionali, a complemento di piatti dal gusto deciso e tradizionale. Da non perdere, tra i dolci, il millefoglie alla crema chantilly o il semifreddo alle mandorle. Intimo e accogliente, il ristorante mantiene lo stile caldo e ospitale dell'albergo: un'esperienza imperdibile per chi cerca convivialità e sapori sinceri dentro ad un'atmosfera fiorentina, con una vista da ricordare per tutta la vita.

(Gilberto Bertini)



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: © Ruinart

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