N. 384

DAL 12 AL 18 OTTOBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 384 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 OTTOBRE 2025

Sesta di Sopra
Abbazia di Propezzano
Poderi Luigi Einaudi
Le Vigne di Silvia
Vignaioli di Radda
Villa Caviciana
Rottensteiner
Marguerite Guyot
Plozza
Costaripa
Le Cimate
Kellerei Andrian
Tenuta San Giorgio
Donne Fittipaldi

Zoom: Ronera Santa Cruz, Dop Cuba Ron Carta Bianca
Ristorante: Osteria Oltre - Castellina in Chianti (SI)

I VINI DI WINENEWS





SESTA DI SOPRA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Sesta di Sopra Società Agricola
Proprietà: Matteo Marenda
Enologo: Lorenzo Scotto

"È meglio che nella stessa stanza ci siano due persone che la pensano diversamente. Perché se la pensano allo stesso modo, una sarebbe di troppo". Questa è la filosofia con cui Ettore Spina accoglie gli attriti che naturalmente nascono col nipote Matteo Marenda, da quando gestiscono insieme la loro azienda. Sesta di Sopra, piccola cantina posta nella zona meridionale di Montalcino, è nata nel 1980 con i coniugi Enrica Bandirola ed Ettore Spina. Insieme hanno costruito l'attività, piantando poco meno di 4 ettari di Sangiovese suddivisi in 7 parcelle: sono filari in pendenza e attorniati da boschi, che non soffrono l'umidità e restano sempre ben ventilati. Una eredità piccola ma preziosa (soprattutto di legami) a cui il nipote Matteo - cresciuto a Roma e di formazione finanziaria - non ha voluto rinunciare. La produzione minuta di 14.000 bottiglie si divide fra un Sangiovese Igt vinificato in acciaio, il Brunello annata e il Brunello Magistra maturati in botte grande, e il Rosso di Montalcino, maturato in barriques (scelto post fermentazione ma proveniente quasi sempre dalle parcelle Frutteto, Belvedere, Lunga e Pineta). La versione 2023 profuma di spezie orientali, erbe aromatiche spontanee e arancia. Tonalità più fresche che dolci, che si ritrovano anche al sorso, dalla trama fitta e calda, ma bilanciata da una decisa acidità agrumata e da aderenza sapida, che accompagnano il vino verso un lungo finale floreale.

(ns)



ABBAZIA DI PROPEZZANO

Doc Trebbiano d'Abruzzo TAb

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 6.800
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Abbazia di Propezzano
Proprietà: famiglia Savini de Strasser
Enologo: staff tecnico consulente

Un luogo sacro e mistico. L'Abbazia di Propezzano ha una lunga storia alle spalle: la sua fondazione, testimoniata dai primi decenni del 1000, risale nella sua forma originaria addirittura al 715, accompagnata anche da una leggenda su un miracolo propiziatorio (da cui il nome). Poi arrivarono i frati benedettini e dopo alcune vicissitudini i Savini comprarono nel 1870 il complesso. Paolo Savini de Strasser, mentre mi accompagna a camminare le vigne, con la fedele Zoe gioiosa border collie, 18 ettari a corpo unico su terreni argillosi e sassosi, narra la storia di questo gioiello architettonico. La sua famiglia restaurò l'abbazia, donò la chiesa alla diocesi di Teramo (siamo a Morro d'Oro, nelle colline Teramane, in Abruzzo) e si tenne chiostro e pertinenze come sede per l'azienda vitivinicola. Il vento corre libero, accarezzando le foglie di vigne che arrivano ad avere fino a quarantacinque anni. Anche da qui, tra i vigneti, l'abbazia mostra la sua silenziosa e imponente bellezza. Visitare gli interni e degustare poi con affaccio sul chiostro (in inverno c'è una sala degustazione con affreschi ottocenteschi) è un'emozione indimenticabile: il senso spirituale del luogo e la convivialità dei vini genera un'unione magica. Ecco che TAb, il Trebbiano d'Abruzzo con i suoi sentori di pesca, ricordi di zafferano e di erbe aromatiche, con il suo ritmo gustativo dinamico, sapido e lungo parla al corpo e all'anima.

(Alessandra Piubello)



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Villero

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.133
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola
Proprietà: fratelli Sardagna Einaudi
Enologo: Giuseppe Caviola

Il Barolo Villero 2021 possiede un bagaglio olfattivo che sa di bacche rosse e nere, amarena e viola, con tocchi di liquirizia, spezie ed erbe aromatiche. In bocca il sorso si muove tra un'articolazione tannica solida e definita e una spina acida incisiva che lo verticalizza, terminando in un finale fragrante dai richiami agrumati e pepati. La storia dei Poderi Luigi Einaudi ha inizio nel 1897, quando Luigi Einaudi acquistò - non lontano dal centro abitato di Dogliani - la Cascina "San Giacomo". Parallelamente al suo percorso didattico e politico, anche da Presidente della Repubblica, Luigi Einaudi pare che non si sia perso neanche una vendemmia, consegnando alle Langhe un'azienda modello: cento ettari, di cui venti coltivati a vigna, costruiti praticamente da zero. Una storia che grazie ad uno dei suoi figli, Roberto, è continuata negli anni, e che oggi prosegue grazie ai nipoti, Matteo e Giovanni Sardagna. Attualmente, la superficie vitata dei Poderi Luigi Einaudi è arrivata a 75 ettari (per una produzione annua complessiva di 400.000 bottiglie, declinate con uno stile tendenzialmente classicheggiante), ma la filosofia produttiva è rimasta quella imposta da una storia secolare: un grande vino può nascere solamente da una grande vigna e da un grande terroir (e l'azienda con sede a Dogliani possiede appezzamenti significativi nei Cru di Monvigliero, Bussia, Cannubi, Villero e Terlo-Vigna Grimaldi).

(are)



LE VIGNE DI SILVIA

Doc Bolgheri Rosso Artemio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 7.200
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Vinicola Le Vigne di Silvia
Proprietà: Carlo Fuselli
Enologo: Emiliano Falsini

Silvia Fuselli è un'ex calciatrice professionista che ha giocato per 25 anni e che, dopo aver appeso, come si dice, "le scarpe al chiodo", ha ritrovato una nuova passione nell'azienda di famiglia: 6 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Vermentino, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon - situati poco lontano dalla strada Bolgherese, per circa 18.000 bottiglie di produzione annua. "Artemio" è il secondo nome di Carlo Fuselli, il proprietario di Vigne di Silvia e padre di Silvia e Stefania, che oggi insieme dirigono l'azienda di famiglia, fondata dal nonno marchigiano Silvio Fuselli negli anni Cinquanta, a partire da terreni comprati dal marchese Incisa della Rocchetta. Artemio è una declinazione maschile del nome "Artemide", dea greca della foresta, della caccia e degli animali selvatici: un nome calzante per un uomo cresciuto con le mani nella terra, che vorrebbe mantenere più integro possibile quel celebre paesaggio posto tra le colline e il mare della Maremma livornese. Ad affiancare il Bolgheri Rosso Artemio nel portafoglio etichette aziendale, c'è l'Itinerante, Cabernet Franc in purezza che rappresenta il percorso di vita della famiglia Fuselli, e il Bolgheri Vermentino Giochessa. Il Bolgheri Rosso Artemio 2023 profuma di frutti rossi maturi e spezie, con lampi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, terminando in un finale intenso e dai ritorni balsamici.

(fp)



VIGNAIOLI DI RADDA

Toscana Igt Rosso 53017 Il Vino dei Vignaioli

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 418 Magnum numerate
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Associazione Vignaioli di Radda
Proprietà: associazione di soci produttori
Enologo: vignaioli di Radda

Nel cuore del Chianti Classico, l'Associazione Vignaioli di Radda dà vita a un progetto identitario, che assume la forma concreta di un vino collettivo intimamente legato al terroir. Il suo nome - 53017, codice postale del borgo di Radda in Chianti - è già una dichiarazione d'appartenenza. L'annata 2020 è la seconda edizione, prodotta solo in formato Magnum e in appena 418 esemplari numerati. Ogni cantina (Arillo in Terrabianca, Borgo La Stella, Borgo Salcetino, Brancaia, Caparsa, Castello di Albola, Castello di Monterinaldi, Castello di Radda, Castello di Volpaia, Castelvecchi, Colle Bereto, Fattoria di Montemaggio, Istine, L'Erta di Radda, Monteraponi, Montevertine, Podere Capaccia, Podere L'Aia, Podere Terreno, Poggerino, Pruneto, Tenuta di Carleone, Val Delle Corti, Vignavecchia) ha contribuito con una selezione del raccolto nei vigneti radicati su 24 suoli differenti, tutti compresi nel comune di Radda, per comporre un'unica anima territoriale. Un Sangiovese puro, schietto, stratificato: al naso alterna note di ciliegia, cenni balsamici e spezie fini, mentre al palato si allunga con un passo deciso, sostenuto da freschezza vibrante e tannini finemente scolpiti. L'annata 2020, dal profilo solare ma equilibrato, ha saputo valorizzare le diverse altitudini e microzone che rendono il territorio di Radda unico nel panorama del Chianti. Una bottiglia da conservare, da condividere, da ricordare.

(Chiara Giovoni)



VILLA CAVICIANA

Lazio Igp Rosso Celestio

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Aleatico
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Villa Caviciana
Proprietà: FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano
Enologo: Massimo Bartolini

Il FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano è la fondazione nazionale senza scopo di lucro, che dal 1975 tutela e valorizza il patrimonio storico, artistico e paesaggistico italiano. I beni tutelati sono in continuo aumento: dal 2024 sono 72 e ne fa parte anche la prima azienda agricola. Si chiama Villa Caviciana ed è stata donata nel 2022 dai coniugi tedeschi Fritz e Mocca Metzler, che l'hanno fondata nel 1989. Siamo a Gradoli di Viterbo, sulle sponde del Lago di Bolsena: gli ettari totali sono 144, di cui solamente 20 sono vitati e 35 coltivati a ulivi. Il terreno è di origine vulcanico-tufaceo e le vigne sono in collina, dove le temperature sono mitigate dal lago, le escursioni termiche sono marcate, e la brezza lacustre non cessa mai di attraversare i filari di Procanico, Roscetto, Sangiovese, Merlot, Cabernet e Aleatico. Proprio di Aleatico - quello che si trova nelle vigne più alte dell'azienda, a circa 550 metri - è composto il Celestio. Vitigno molto diffuso fra Toscana, Marche e Lazio, nella zona di Bolsena si è meritato una denominazione: la Doc Gradoli Aleatico, istituita nel 1972. Villa Caviciana ne produce diverse sfumature, e nel Celestio è sottoposto a maturazione in barriques: ne risulta un vino caldo e speziato, ma accompagnato da note di frutta fresca rossa, di macchia mediterranea e cenni agrumati; il sorso è morbido e pepato, scuro e salato, dal sapore intenso, fruttato e ammandorlato nel finale.

(ns)



ROTTENSTEINER

Doc Alto Adige Lagrein Gries Trigon Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Weingut Hans Rottensteiner
Proprietà: famiglia Rottensteiner
Enologo: Hannes Rottensteiner

Un Lagrein che si è spogliato di una certa muscolarità e ruvidezza e che risulta più morbido e vellutato. È Trigon, nuovo nato in casa Rottensteiner, cantina fondata nel 1956 dove la famiglia ha deciso di creare un vino che, pur nel rispetto della tradizione di questo vitigno, risulta al passo con i tempi grazie alla sua freschezza e dotato di un'eleganza e raffinatezza che lo collocano nell'alta gamma. Il punto di partenza è la scelta delle uve, che provengono da una singola particella di viti di oltre 30 anni coltivate su terreni alluvionali profondi e acidi. La forma triangolare del terreno a "cuneo verde" di Gries, nella zona di Bolzano, dà il nome alla bottiglia. Il grande diradamento per selezionare gli acini migliori ha portato a una resa di 4.500 litri per ettaro, solo 2.500 bottiglie per questa prima vendemmia. L'annata con cui esordisce è la 2022. Le uve fermentazione in cemento, poi il vino matura per 12 mesi in barrique e prosegue l'affinamento per altri 18 mesi in bottiglia. Ne risulta un Lagrein con un'ottima acidità e una tensione minore dei tannini. Al naso si sentono le note varietali tipiche del vitigno come la frutta rossa, tabacco, cioccolato, liquirizia, vaniglia. In bocca è succoso, avvolgente e verticale. La dinamicità tra olfatto e gusto, oltre all'acidità, di questa Riserva promettono una capacità di invecchiamento che supera il decennio, ma non c'è nessun rimorso a berlo subito.



MARGUERITE GUYOT

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Cuvée Séduction

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Champagne Marguerite Guyot
Proprietà: Florence Guyot
Enologo: Florence Guyot

Champagne Marguerite Guyot è il progetto di Florence Guyot, imprenditrice della Champagne che ha voluto rendere omaggio, attraverso il vino, alla forza creativa delle donne, a partire dai vigneti di Damery. La varietà protagonista della produzione della Maison è il Pinot Meunier, vitigno identitario ma solitamente messo un po' in secondo piano da Pinot Noir e Chardonnay, essendo considerato "di sopporto" nelle cuvée classiche. I vini fermentano in acciaio e maturano sui lieviti oltre i 30 mesi, a seconda della cuvée. La gamma delle etichette comprende la "Cuvée Extase" Blanc de Blancs Grand Cru millesimato, la "Cuvée Désir", ottenuta da Pinot Meunier in purezza, la "Cuvée Séduction" da Chardonnay in purezza, la "Cuvée Passion" da sole uve Pinot Nero, e il rosato "Fleur de Flo", a base di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Lo Champagne Cuvée Séduction è un Blanc de Blancs ottenuto dai vigneti della Côte des Blancs (per il 20% Grand Cru di Cramant, Chouilly, Oger), Damery, illers-sous-Châtillon, Reuil e Chaussée de Damery, maturato in cantina per 48 mesi, che si presenta di colore giallo paglierino brillante, appena dorato. I profumi rimandano ai fiori gialli, agli agrumi, alle spezie, al pan brioche e alle mandorle tostate. In bocca il sorso è fragrante, cremoso e avvolgente, terminando in un finale lungo e persistente dai tocchi agrumati e dalla nota lievemente salina di chiusura.

(are)

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



PLOZZA

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Plozza Ome di Plozza Wine Group
Proprietà: Andrea Zanolari
Enologo: Luca Redaelli

Plozza Ome si trova a ridosso del lago d'Iseo e può contare su 5 ettari e 50.000 bottiglie di produzione complessiva all'anno. Dal 2010 è il progetto costruito attorno alle bollicine di Franciacorta che si affianca alle anime valtellinese e grigionese di Plozza Wine Group, incarnate rispettivamente da Plozza Vini Tirano (22 ettari a vigneto per 350.000 bottiglie) e da Cottinelli Weinbau Malans (cantina svizzera di proprietà di Plozza dal 1994). Plozza Ome propone cinque vini spumanti a metodo classico: un Brut - da uve Chardonnay e Pinot Nero, maturato per 9 mesi in acciaio e poi per 30 mesi sui suoi lieviti; un Satèn - Chardonnay in purezza, maturato per 9 mesi in acciaio e poi per 36 mesi sui suoi lieviti; un Rosé - da uve Pinot Nero, maturato per 9 mesi in acciaio e poi per 24 mesi sui suoi lieviti; un Riserva - Pinot Nero in purezza prima maturato per 6 mesi in barrique e poi rifermentato in bottiglia per 100 mesi; e un Millesimato Dosaggio Zero - da un uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero, prima maturato per 6 mesi in barrique e poi rifermentanto in bottiglia per 48 mesi. Il Franciacorta Brut possiede un profilo olfattivo che rimanda 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. **(fp)**



COSTARIPA

Doc Riviera del Garda Classico Valtènesi Rosato RosaMara

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Costaripa
Proprietà: Mattia Vezzola
Enologo: Mattia Vezzola

L'azienda Costaripa è guidata dall'enologo Mattia Vezzola (uno dei protagonisti del successo della franciacortina Bellavista), oggi affiancato in azienda anche dai figli Gherardo e Nicole. Vezzola ha proseguito l'attività di famiglia iniziata nel 1928, quando il nonno cominciò il suo percorso vitivinicolo a Moniga del Garda, nel cuore della Valtènesi, piccola denominazione che ha esordito nel 2012, rivelandosi con vini ben eseguiti e tendenzialmente "gastronomici". Gli ettari vitati di Costaripa sono 60 - coltivati a Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera, Trebbiano di Lugana, Chardonnay e Pinot Nero - e la produzione complessiva aziendale è di 400.000 bottiglie. Il portafoglio etichette aziendale si concentra soprattutto sui vini di Valtènesi con tre rosati - "Rosamara", "Molmenti" e "PalmArgentina", quattro rossi - "Castelline", "Campostarne", "Maim" e "Mazane", a cui si aggiungono un Lugana, il "Pievecroce", e cinque Metodo Classico firmati Mattia Vezzola - "Créant", Brut, Brut Rosé, Grande Annata Brut e Grande Annata Rosé. Il Valtènesi Rosamara 2024 possiede un bagaglio olfattivo di buona espressività fruttata, con rimandi ai piccoli frutti rossi, affiancati da tocchi di erbe aromatiche e cenni agrumati. In bocca il vino è scorrevole, con il sorso a risultare disinvolto e ben giocato sul contrasto tra la dolcezza del frutto e la fragranza acida, terminando in un finale persistente e fresco. **(are)**



LE CIMATE

Doc Trebbiano Spoletino 2023

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Le Cimate Società Agricola
Proprietà: Paolo Bartoloni
Enologo: Cesare Toja, Maurilio Chioccia

Paolo Bortoloni è un fiero ed entusiasta vignaiolo umbro. Da poco più di un anno è anche presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco: spinge molto sui rossi di questa terra, ma è convinto anche della bontà commerciale dei bianchi umbri. La sua azienda, Le Cimate, si divide quasi equamente tra etichette di rosso e di bianco. Per tradizione e per scelta la strada seguita è quella della sperimentazione e quindi in campo non mancano Chardonnay, Viognier, Vermentino, Müller Thurgau. Ma il "lavoro di fino" si fa sul Trebbiano Spoletino, l'uva che fa da pendant al nobile e autoctono Sagrantino. Quasi del tutto sparito fino a una quindicina di anni fa, questo vitigno è tornato alla ribalta grazie all'impegno di un nugolo di produttori tra Montefalco e Spoleto. Oggi, sebbene gli ettari rimangano ancora pochi, una bottiglia di Trebbiano Spoletino è quasi in ogni cantina della zona. Quello delle Cimate è assai cangiante e cambia con l'età: ancora giovane offre note di pesca e sfumature minerali, buona acidità e agilità, che fa il gioco di abbinamenti in tavola piuttosto variegati. Qualche anno in più dona al vino una complessità con note di miele, di albicocca e di nocciole appena tostate. Quasi un bianco da meditazione. Esiste anche una versione Superiore Riserva, affinata in barrique di acacia, dove le note burrose e morbide non prendono il sopravvento, supportate come sono dalla bella sferzata acida del vino. **(Francesca Ciancio)**



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Gewürztraminer Movado

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Pieni, strutturati e decisi i vini di Terlano; sottili, eleganti e austeri i vini di Andriano. Questa è la sensazione di massima che si ricava da una degustazione contemporanea delle etichette delle due cooperative altoatesine, che si sono unite nel 2008 senza però rinunciare alla forte identità che le contraddistingue: entrambe si trovano nella Val d'Adige che dopo Bolzano vira a nord-ovest verso Merano, ma Andriano si trova sul versante occidentale del fiume, godendo del sole delicato del mattino, mentre Terlano - sul lato opposto - gode del sole caldo pomeridiano. Due cantine distinte, quindi, come le rispettive produzioni, complementari nel risultato, che hanno permesso ad Andrian di mantenere i suoi 60 soci con la loro dote di 80 ettari di vigna e una produzione di 500.000 bottiglie divisa in due linee: le Selezioni e la linea Classica, di cui fa parte il Movado. I nomi della linea Classica sono di fantasia: in questo caso rappresenta il dinamismo della cantina, ma fra i bianchi ci sono anche Sauvignon Blanc Floreado, dedicato al suo bouquet aromatico; lo Chardonnay Somereto, che richiama le sue note estive (Sommer in tedesco) e il Pinot Bianco Finado, per la sua finezza. Vinificato in solo acciaio, il Movado 2024 è appuntito e nient'affatto amabile o amaricante: note nitide di fiori, susine e buccia di limone, anticipano un sorso morbido e sapido, ma attraversato da acidità agrumata e spezie orientali. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

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



TENUTA SAN GIORGIO

Doc Treviso Prosecco Extra Dry Ripe Frondose

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Tenuta San Giorgio Soc. Agricola
Proprietà: Marco, Michele, Valerio e Giorgio Tombacco
Enologo: Nicola Padoan

Il Ripe Frondose 2024 di Tenuta san Giorgio ha un dosaggio che amplifica il bouquet aromatico del vitigno - fatto di polpa di pera, fiori di biancospino e violetta, note citrine (buccia compresa), salvia e qualche cenno gessoso - ma che non straparla al sorso, rendendolo anzi ampio e saporito, capace di bilanciarne il calore e la freschezza pepata e, nuovamente, agrumata, e il lungo finale ammandorlato. Le uve di Glera che lo compongono provengono da questo luogo particolare, che è l'isola fluviale che il Piave ha formato nel suo scorrere, chiamata Grave di Papadopoli. Qui i terreni sono ciottolosi di origine dolomitica (trasportati dal fiume stesso), misti a limo e ghiaia, influenzati in modo importante, chiaramente, dall'acqua E sempre qui sorge Tenuta San Giorgio nel 1971 per volontà di Sergio Tombacco, che voleva affiancare all'attività commerciale di sfuso del padre, anche la produzione stessa di vino. Dopo 50 anni l'azienda è oggi condotta dalla terza generazione, affiancata dalla quarta, e conta su un patrimonio viticolo di 85 ettari nella zona del Piave adiacente alla cantina, cui si sono aggiunti nel 2010 ulteriori 10 ettari ad Arquà Petrarca nei Colli Euganei. La produzione si aggira intorno al milione e mezzo di bottiglie, alimentate dalla coltivazione di Pinot Nero, Bianco e Grigio, Chardonnay e Sauvignon Blanc, Manzoni Bianco e Raboso del Piave, Cabernet Franc e Sauvignon e, ovviamente, Glera.

(ns)



DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Azienda Agricola Donne Fittipaldi
Proprietà: famiglia Menarini
Enologo: Emiliano Falsini

Il Bolgheri Rosso 2023 di Donne Fittipaldi ha un impatto olfattivo dal rigoglioso fruttato, con tocchi speziati, affumicati e tostati. In bocca il sorso è succoso e compatto, dagli accenti morbidi e docili, che ne determinano la sua caratteristica principale di vino dai tratti piacevolmente immediati. La storia di Donne Fittipaldi ha inizio nel 2004, quando la famiglia Fittipaldi Menarini decide di intraprendere a Bolgheri la propria avventura enologica. L'azienda, come è facile intuire, è tutta al femminile e vede protagoniste Maria Fittipaldi Menarini, con le figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina. La proprietà si estende per 10,5 ettari a vigneto, dove vengono allevati i vitigni classici dell'areale: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon, con due eccezioni: il Malbec (vitigno dai natali bordolesi ma che ha trovato il suo luogo d'eccellenza in Argentina) e l'Orpicchio (varietà a bacca bianca un tempo coltivata nell'Aretino che - pur essendo vicina a cultivar quali Cortese, Moscato Giallo e Malvasia - è un vitigno a sé stante e nel 2007 è stato inserito nel Registro nazionale delle varietà). Da questa articolata selezione varietale nascono cinque etichette: Primo Superiore Bolgheri Rosso, Donne Fittipaldi Bolgheri Rosso, Donne Fittipaldi Bianco (da sole uve Sauvignon Blanc), Malaroja (Malbec in purezza), ed il Lady F (ottenuto da solo uve Orpicchio).

(fp)

ZOOM



RONERA SANTA CRUZ, DOP CUBA RON CARTA BIANCA

SANTA CRUZ DEL NORTE - MAYABEQUE (CUBA)
Tel: +39 039 324940
Sito Web: www.meregallipremium.it

Il Ron Carta Bianca, ottenuto da canna da zucchero e melassa cubane e maturato in rovere americano, profuma di canna da zucchero e frutti neri, con tocchi tostati e vanigliati. In bocca il sorso è morbido e articolato, con la dolcezza equilibrata da ricordi più amari terminando in un finale leggermente agrumato. La distilleria di Santa Cruz del Norte fu fondata nel 1919 da una compagnia statunitense e nella prima metà della sua vita prosperò grazie al contrabbando legato al Proibizionismo. Nel 1927 la proprietà divenne cubana e nel 1960, a seguito della Rivoluzione, la distilleria venne nazionalizzata imponendosi come una delle principali produttrici di Ron del Paese. A firmare i Ron Santa Cruz del Norte a denominazione Dop Cuba è il Primer Maestro Juan Carlos Gonzales. Il Primer Maestro è una figura molto importante e significativa: soltanto due Maestri Roneri tra gli 8 di Cuba hanno questa qualifica. Il sapere degli 8 è riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

RISTORANTE



OSTERIA OLTRE

LOC. LE MACÌE, 49 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI)
Tel: +39 0577 732233
Sito Web: oltreosteria.it

"Oltre", a Castellina in Chianti, è il nuovo ristorante gourmet firmato dallo chef Maurizio Bardotti e dalla famiglia Zingarelli, proprietaria di Rocca delle Macìe. Un laboratorio gastronomico contemporaneo che vuole superare i luoghi comuni sulla cucina toscana, portando in tavola sapori veri, profondamente radicati nel territorio, con lo sguardo sempre rivolto al futuro e con l'ambizione di andare "oltre" le convinzioni. Alla guida della cucina, lo chef Maurizio Bardotti, che considera la tradizione non un limite, ma una bottega delle idee da cui ripartire ogni giorno. Accanto a lui, Giulia Zingarelli, che porta avanti con passione e competenza il dialogo tra sala e cucina, curando l'ospitalità e la selezione dei vini. La filosofia di "Oltre" attinge le sue materie prime esclusivamente dalla Toscana, privilegiando e la vicinanza, la stagionalità e la cultura contadina del recupero, abbracciando un approccio etico che rifiuta lo spreco e rimanda all'antica arte del riciclo, nerbo della vera cucina toscana.



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: © Kellerei Andrian

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