N. 385

DAL 19 AL 25 OTTOBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 385 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 OTTOBRE 2025

I Greppi
J. de Villebois
Hic et Nunc
Uccelliera
Castello di Bolgheri
Cantina Sartori
Argiano
Tedeschi
Guado al Melo
Muratori
Bertinga
Casato Prime Donne
Podere Prospero
Vespa Vignaioli

Zoom: Maestre Sfogline, Tortellini Tradizionali
Ristorante: Il Carpaccio - Parigi

I VINI DI WINENEWS





I GREPPI

Doc Bolgheri Rosso Greppicante

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola I Greppi
Proprietà: Neil McMahon
Enologo: Elisa Rossetti, Emiliano Falsini

Maturato in barrique di secondo e terzo passaggio dove svolge anche la fermentazione malolattica, il Bolgheri Rosso Greppicante è vino di buona impostazione complessiva, in possesso di immediata godibilità. Tendenzialmente scorrevole, morbido e ben proporzionato il sorso della versione 2023, che profuma di lampone, amarena e liquirizia, con tocchi speziati, tostati e balsamici. Il Bolgheri Rosso Greppicante si affianca al Bolgheri Superiore Greppicaia, le uniche due etichette, per adesso, prodotte da questa realtà bolgherese, posta a metà strada tra Bolgheri e Castagneto Carducci, intorno a due piccoli laghi artificiali (i "Greppi Cupi"). Avviata nel 2001 da Alessandro Landini (già proprietario della chiantigiana Fattoria Viticcio con sede a Greve in Chianti), nel 2017 l'azienda è stata rilevata dal geologo ed imprenditore irlandese nel settore energetico (Managing Partner Kimmeridge Energy, Global Energy Practice, British Petroleum e British Gas) Neil McMahon, che è venuto ad accrescere la già significativa presenza internazionale nello scenario enoico dell'areale posto nella costa livornese meridionale. La cantina conta attualmente su 28 ettari a vigneto - coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot, con una piccola quota parte a Vermentino - per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie, concentrandosi soprattutto sui mercati di Stati Uniti e Inghilterra.

(fp)



J. DE VILLEBOIS

Aoc Pouilly-Fumé Les Silex Blancs

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Domaine J. de Villebois
Proprietà: Joost et Miguela de Willebois
Enologo: Alberto Tonetto

L'azienda di proprietà di Joost de Villebois inizia il suo percorso nel 2004, quando Joost de Willebois ha acquisito una piccola cantina nell'areale della Touraine, con 10 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Sauvignon e Pinot Noir - posti nei pressi di Mareuil-sur-Cher. Il proprietario in quel momento produceva etichette dalla solida tradizione, ma mancava qualcuno che continuasse quella tradizione. Joost de Villebois colse l'occasione e garantì un futuro a quella realtà, nel cuore della Loira. Insieme a sua moglie Miguela e insieme a un piccolo gruppo di amici intimi, Joost iniziò così la sua avventura nel mondo del vino, con un'impronta moderna ma mantenendo un carattere familiare nella propria impresa. Oggi il portafoglio aziendale spazia dai vini rosati ai bianchi, fino ai rossi e alle bollicine (Cremant de Loire), concentrandosi sulle denominazioni più importanti della zona: Sancerre (con i "single vineyard" Sancerre Les Beltins, Sancerre Chêne Marchand, Sancerre Chêne à la Rouline e Sancerre La Louisonne), Pouilly-Fumé (con il single vineyard Pouilly-Fumé Les Vignes de Trélleau) e Menetou-Salon. Il Pouilly-Fumé Les Silex Blancs 2023 profuma di frutta gialla matura, fiori di zagara e pietra focaia, con tocchi di erbe aromatiche e mandorla. In bocca il sorso è sapido e fragrante, mosso da un'acidità quasi tagliente che lo conduce ad un finale lungo, arioso e agrumato.

(are)



HIC ET NUNC

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Altromondo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Donato Lanati

Sette ettari di vigna a circa 300 metri di altezza, su marne bianche e con un'esposizione a nord che regala freschezza e misura: è qui che nasce Altromondo, il Grignolino firmato Hic et Nunc, la cantina di Massimo Rosolen (che oggi condivide con Emanuela Musabelliu) a Vignale Monferrato, nel cuore del Basso Monferrato alessandrino. Un nome che è già una dichiarazione d'intenti. Il "Qui e ora" di Orazio, per un progetto che unisce visione e radici: solo uve autoctone, solo vigneti monovarietali e dal 2024 anche la certificazione biologica. Altromondo è un Grignolino "moderno", come ama definirlo Rosolen: macerazione di meno di 24 ore, tannini più delicati, un frutto croccante e vibrante, che conserva però tutto il carattere del vitigno. Il colore è rubino tenue, la bocca piena e armoniosa, con profumi di piccoli frutti di bosco, pepe bianco e un accenno balsamico di salvia. Solo acciaio per fermentazione e affinamento, che ricerca la purezza varietale e valorizza un vitigno spesso considerato "minore", ma capace di sorprendere per eleganza e personalità. È un rosso versatile, da servire anche fresco, perfetto con piatti di carne e verdure, ma anche cucina etnica. "Nella vita per essere felici bastano pane, salame e Grignolino", scherza Rosolen, che già guarda avanti: nel maggio 2026 arriverà la Riserva ("un altro mondo ancora", promette) a conferma di quanto questo vitigno antico possa essere contemporaneo.

(Fiammetta Mussio)



UCCELLIERA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 29.733
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Cortonesi
Proprietà: Andrea Cortonesi
Enologo: Andrea Cortonesi

L'Uccelliera di Andrea Cortonesi si trova all'inizio della Strada di Sesta, ai piedi del borgo di Castelnuovo dell'Abate che, insieme a Sant'Angelo in Colle fino al castello di Poggio alle Mura, tratteggia la zona meridionale della denominazione di Montalcino. Andrea Cortonesi è figlio di mezzadri e ha scelto la vita contadina fondando la cantina nel 1986, quando acquista e ristruttura questo antico podere, dove vive con la moglie Paola Ducci e la loro famiglia. Già allora c'erano campi a seminativo, ulivi secolari e una piccola vigna, che col tempo si è espansa, raggiungendo gli attuali 11 ettari, (12 appezzamenti distribuiti nelle vicinanze della cantina). Nel 2006 l'attività si è allargata: curioso di esplorare anche altri versanti della denominazioni, Andrea Cortonesi ha preso in affitto 4 ettari di vigneto nella zona occidentale, producendo il Rosso e il Brunello Voliero, che si aggiungono alle 5 etichette di Uccelliera: il Brunello, il Brunello Riserva, il Costabate (Sangiovese Igt), il Rapace (Igt da Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) e il Rosso di Montalcino, da Sangiovese raccolto in 7 ettari di vigna - in parte iscritta a Rosso, in parte a Brunello - che fermenta spontaneamente e poi matura per alcuni mesi in legni di diversa dimensione e tostatura. Un vino fitto e caldo, dal sorso sapido e pieno, che si allunga generoso di note fruttate e floreali, con cenni speziati e balsamici nel finale.

(ns)



CASTELLO DI BOLGHERI

Doc Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Agr. Castello di Bolgheri
Proprietà: Federico Zileri Dal Verme
Enologo: Alessandro Dondi

Il Castello di Bolgheri è una delle realtà vitivinicole più significative dello scenario enoico bolgherese. Oggi, con 60 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Petit Verdot e Vermentino - e una produzione media di 130.000 bottiglie, ha iniziato il suo cammino nel competitivo contesto della costa livornese alla fine degli anni Novanta del secolo scorso e si trova all'interno dell'omonimo paese che dà il nome alla denominazione. Di proprietà della famiglia Zileri Dal Verme (che l'ha ereditata dai Della Gherardesca, uno dei casati simbolo della zona), l'azienda possiede ormai una dimensione stilistica conclamata nelle proprie etichette, fatta di precisione esecutiva e buona sintonia con il proprio territorio d'origine, contrassegnata dal forte temperamento mediterraneo e da una solida costanza qualitativa. Ne è una buona prova il suo Bolgheri Superiore, ormai costantemente tra le migliori etichette dell'areale. Ed anche la versione 2022 non delude. Al naso i profumi rimandano all'amarena, al ribes e ai mirtilli, e sono solcati da lampi balsamici e contrappunti speziati, con tocchi boisé a rifinitura. In bocca il vino ha buona concentrazione grazie ad una tessitura tannica articolata, che attraversa un sorso cremoso e appagante, congedandosi con un finale ancora largo e avvolgente, dai ritorni fruttati e balsamici, sempre accompagnati da richiami tostati. **(fp)**



CANTINA SARTORI

Doc Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda Frizzante

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Malvasia di Candia, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo, Ortrugo
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 4,00
Azienda: Azienda Agricola Cantina Sartori
Proprietà: Fabio Sartori
Enologo: Claudio Colombi

Un naso dolce e delicato - di pesca bianca, fiori di biancospino e rosa, con cenni agrumati e di erbette balsamiche di campo - ma enfatizzato dalle bollicine fini, è il benvenuto di questo vino bianco frizzante composto dall'uvaggio tipico del Monterosso Val d'Arda di Cantina Sartori; che nella versione 2024 si accomoda cremoso e sapido in bocca, dalla leggera vena tannica centrale, dolce di frutta matura e agrumi canditi e leggermente ammandorlato e piccante di zenzero in chiusura. Proviene da un vigneto di 25 anni appositamente coltivato a questo scopo, le cui uve vengono fermentate spontaneamente in acciaio per poi passare alla seconda fermentazione e consentire la presa di spuma con metodo Martinotti. Il risultato è un vino molto piacevole e gastronomico, come da tradizione nel territorio emiliano, che comprende anche un'anima rossa, come la Bonarda e la Barbera, entrambe anche in versione frizzante. Nella Doc Colli Piacentini si possono coltivare anche Cabernet Sauvignon e Chardonnay, Marsanne e Beverdino, Melara e Croatina, ma il Monterosso Val d'Arda si riferisce solo al bianco (vino tipico locale da sempre diffuso, ma senza nome fino alla Doc del 1974, che da allora lo regolamenta). È la sottozona più orientale dei Colli Piacentini, dopo Trebbianino Val Trebbia e Valnure, e qui Fabio Sartori conduce dal 2024 l'azienda di famiglia, con una piccola produzione di 20.000 bottiglie da 7 ettari di vigneto. **(ns)**



ARGIANO

Toscana Igt Rosso Solengo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 74.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Argiano Società Agricola
Proprietà: Lilian e André Esteves
Enologo: Bernardino Sani

Non è facile scegliere tra "ieri, oggi e domani" quando nel calice ruota il Solengo - prima annata 1995 - il Super Tuscan ilcinese di Argiano celebrato per i suoi 30 anni con una verticale di 5 annate: 2023, 2021, 2019, 2018, 2002. Figlio di Giacomo Tachis, vino storico e moderno al tempo stesso, il Solengo si aggiorna senza tradire se stesso. La "neonata" 2023, segna un cambiamento: non più Merlot nel blend - penalizzato dall'aumento delle temperature - ma Cabernet Franc. Inoltre, precisa Bernardino Sani, enologo e a.d. di Argiano "abbiamo usato legni diversi per esaltare le note più fruttate, più fresche e un'estrazione minore adeguata all'annata". È fruttato e speziato al naso, morbido e fresco al sorso e dal finale sapido, va atteso. La 2021, a 4 anni dalla vendemmia, ha già una bella evoluzione, trama tannica fitta, belle note sapide e ancora un grande potenziale di invecchiamento. La generosa 2019 è estremamente gradevole, con tanta complessità al naso e sorso "largo". L'immaginario del Solengo si fa corpo liquido nella 2018, annata fresca ed estrazione leggera, se non all'apice quasi pronta, da godere senza indugiare ancora a lungo: note balsamiche, di pelle, bocca integrata, complesso. La 2002 - annata di piogge in vendemmia - considerata un miracolo (l'ultimo ad Argiano) di Tachis - non accusa gli anni: li valorizza pur scivolando in una perdita di identità territoriale. È un gran buon bere. **(Clementina Palese)**



TEDESCHI

Docg Recioto della Valpolicella Classico Capitel Fontana

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 2.768
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola F.lli Tedeschi
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

Ottenuto da un blend a base delle classiche varietà dell'areale di Valpolicella Corvina, Corvinone e Rondinella, appassite in fruttaio per 4 mesi, il Valpolicella Capitel Fontana matura in legno grande per 24 mesi. La versione 2021 è profumata di frutti rossi in confettura, frutta secca e spezie. Meno dolce del solito, in bocca il sorso ha discreta freschezza acida che stempera il calore alcolico: risultando immediatamente morbido e cremoso, ma dalla dolcezza non stucchevole, termina in un finale godibile dai ritorni fruttati e speziati. La cantina della famiglia Tedeschi ha ormai consolidato una conoscenza approfondita del proprio territorio, la Valpolicella, e le sue etichette godono di una qualità affidabile, capace di raggiungere regolarmente anche l'eccellenza assoluta. Anche grazie a caratteristiche stilistiche delle etichette di casa, sempre più raffinate e dalla beva agile. Un risultato che arriva da un lavoro rigoroso che l'azienda con sede a San Pietro in Cariano ha sviluppato intorno ai Cru di proprietà con la collaborazione dell'Università di Verona. Lunga è la tradizione produttiva dei Tedeschi, almeno a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, quando Lorenzo Tedeschi, con intuizioni pionieristiche, la fondò. Oggi, i suoi figli - Sabrina, Antonietta e Riccardo - ne proseguono il lavoro, contando su 48 ettari vitati, da cui si ricavano 500.000 bottiglie di produzione complessiva. **(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



GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Rosso Rute

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 44.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agr. Podere Guado al Melo
Proprietà: famiglia Scienza
Enologo: Michele Scienza

L'avventura di Michele Scienza e Annalisa Motta con Guado al Melo è iniziata nel 1998, quando poco meno di trentenni iniziano a lavorare nel podere acquistato dal professor Attilio Scienza, che aveva a lungo studiato palmo a palmo quel territorio, innamorandosene e comprendendone la potenzialità. Gudo al Melo si trova a metà strada fra Castagneto Carducci e Bolgheri, ai piedi della Riserva Naturale Monterufoli Caselli; vicino scorre il il torrente Fossa di Bolgheri che circonda i vigneti attorno alla cantina, dando origine ai suoli alluvionali su cui sorgono. In tutto sono 20 gli ettari vitati, divisi in 10 campi: 5 già presenti all'acquisto (Campo Grande, Campo Bianco, Campo Ferro, Campo Giardino e Campo Ulivi) e i restanti costruiti man mano negli anni (Campo alla Badia, Campo Marino, Campo Pietrini, Campo Lupinaio e Campo ai Daini). Il Rute proviene dai primi: nasce insieme al bianco Criseo, come prima etichetta nel 2002, e il nome - rosso in etrusco - celebra i primi viticoltori in Italia, anche qui presenti. Rute è il "Bolgheri Rosso più contemporaneo" di Guado al Melo: rispetto al fratello Antillo, matura per più tempo in legno e affina più a lungo anche in bottiglia. La versione 2022 profuma di amarena sotto spirito e melograno, di rosa e mirto, a cui si aggiunge la foglia di pomodoro al sapore. Il sorso aderisce con gentilezza e calore, è sapido e materico, con un twist dolce e floreale in chiusura. **(ns)**



MURATORI

Docg Franciacorta Brut Simbiotico

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Muratori
Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori
Enologo: Matteo Muratori, Lorenzo Chiesa, Riccardo Cotarella, Stefano Chiasso

L'azienda franciacortina con sede ad Adrio schiera oggi sul ponte di comando la sua terza generazione - Michela (Comunicazione e Marketing), Alberto (Vicepresidente), Marco (Area Manager Nord Italia) e Matteo (enologo) - che continuano il percorso enologico della famiglia Muratori iniziato nel 1999, mettendo al centro della propria immagine quello della famiglia. Ecco quindi che il nome "Villa Crespia" torna ad essere soltanto la sede fisica dell'attività, mentre il brand diventa, appunto, "Muratori". Nuovo logo, nuovi ruoli, nuova veste grafica, ma con alle spalle l'esperienza accumulata nel tempo. Oggi sono 60 gli ettari a vigneto di proprietà a disposizione, distribuiti in tutto il territorio di Franciacorta. I vitigni allevati in prevalenza sono lo Chardonnay, il Pinot Nero e il Pinot Bianco, che confluiscono in una decina di etichette, fra cui il Simbiotico, un Franciacorta Brut che simboleggia l'esperienza aziendale con la conduzione a biologico iniziata nel 2015. Vino che gioca con il contrasto tra dolcezza e sapidità e che profuma di fiori di gelsomino e pera matura, di ananas e crema chantilly, mentre in bocca il sorso è cremoso e agrumato, con un finale ben proporzionato dai rimandi alla mandorla. La conduzione a biologico non è però l'unica attenzione alla sostenibilità verso cui si indirizzano gli sforzi di Muratori, che guardano anche al fotovoltaico per alimentare la propria cantina. **(fp)**



BERTINGA

Toscana Igt Rosso Bertinga

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.779
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Bertinga
Proprietà: Anatoly Korneev, Maxim Kashirin
Enologo: Elisa Ascani, Riccardo Brancaleone, Stéphane Derenoncourt

Un progetto enologico chiantigiano avviato appena dieci anni fa (2015), da una pagina bianca ma con una cornice importante: le vigne. Un mosaico - composto da 24 ettari complessivi - da cui emergono tre Cru: un vigneto appartenuto al Castello di Ama (Bertinga), più quelli di Adine e Vertine. Siamo a Gaiole in Chianti e Bertinga (il cui nome è quello della vallata ai piedi di Lecchi in Chianti, che ospita il vigneto aziendale più esteso) è la realtà costruita da Maksim Kashirin e Anatoly Korneev, non certo dei "novellini" in fatto di vino (la loro azienda, "Simple", importa etichette italiane in Russia). La produzione - attestata intorno alle 80.000 bottiglie - ruota intorno ad un Chianti Classico ("La porta di Vertine", che tiene il nome di una piccola azienda che riscosse un buon successo alcuni anni fa e che è stata assorbita in questo progetto) e quattro Igt: "Sassi Chiusi" (Sangiovese e Merlot), "Punta di Adine" (Sangiovese), "Volta di Bertinga" (Merlot) e "Bertinga". Quest'ultimo è maturato per 18 mesi in barrique e tonneau ed è ottenuto da un blend paritario a base di Sangiovese e Merlot. La versione 2018 propone profumi di mirtilli, prugne, sottobosco e tabacco, con tocchi tostati e cenni di incenso e fiori appena appassiti. In bocca il sorso è polposo e ricco, dall'articolazione tannica fitta e dallo sviluppo tendenzialmente dinamico, terminando in un finale lungo e persistente. **(are)**



CASATO PRIME DONNE

Docg Brunello di Montalcino
IOsonoDonatella

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 280
Prezzo allo scaffale: € 219,00
Azienda: Fattorie Donatella C. Colombini
Proprietà: Donatella Cinelli Colombini
Enologo: Valerie Lavigne

Il Brunello di Montalcino IOsonoDONATELLA 2018, prodotto in piccola serie solo nelle annate più significative (2010, 2012, 2013 e 2015), è fermentato e maturato in legno. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi maturi, al sottobosco e alle erbe aromatiche, con tocchi speziati e affumicati. In bocca il sorso è sapido, ricco e cremoso, dallo sviluppo polposo e avvolgente, e dal finale tendenzialmente fragrante, concluso da accenti balsamici. Il progetto enologico di Donatella Cinelli Colombini, dai nobili ed antichi natali nella "capitale" del Brunello, è stato avviato alla fine degli anni Novanta del secolo scorso ed è alimentato da 33 ettari a vigneto - per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie -, divisi tra i due nuclei produttivi del Casato Prime Donne a Montalcino (con 20 ettari di vigna) e della Fattoria del Colle (con altri 13 ettari), posta nel cuore della Doc Orcia. Si tratta di un progetto, primo in Italia, tutto al femminile, con uno staff interamente formato da donne: enologhe e cantiniere, addette all'accoglienza turistica e al commerciale. Sul fronte della proposta enoica le etichette aziendali spaziano tra quattro Brunello ("IOsonoDONATELLA", "Prime Donne", Riserva e Brunello) un Rosso di Montalcino, l'Orcia "Cenerentola" e "Leone Rosso", un Chianti Superiore e l'Igt "Il Drago e le Colombe", a cui si aggiungono un rosato un bianco, due vini dolci e uno spumante. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



PODERE PROSPERO

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 8.346
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Podere Prospero
Proprietà: Carla Prospero
Enologo: Silvano Tempesta

Il Bolgheri Rosso 2022, maturato per 12 mesi in barrique, si presenta di colore rosso rubino scuro e brillante. Al naso prevalgono toni di frutta rossa matura, affiancati da tocchi di cacao, liquirizia, tabacco, spezie e cenni di erbe aromatiche e rimandi balsamici. In bocca il sorso è avvolgente, polposo e continuo, terminando in un finale ampio e persistente, dai ritorni balsamici e fruttati. Podere Prospero è la dependance toscana della famiglia veneta Zenato. Come molti altri produttori affermati del nord Italia e non solo, anche Zenato è approdato nell'areale della costa livornese, arrivandoci agli inizi del Nuovo Millennio, con l'acquisizione, nel 2003, di un piccolo podere nel Comune di Castagneto Carducci con appena 3,8 ettari a vigneto, coltivati in biologico. Le vigne del Podere Prospero, prevalentemente allevate a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot ed impiantate nel 1995, si trovano sulla direttrice che attraversa il primo entroterra, correndo parallela alla costa che va da Castagneto Carducci a Bolgheri, nel cuore della denominazione. L'esperienza della Valpolicella, applicata alle terre di Bolgheri, consente di produrre rossi dal profilo internazionale, morbidi, ricchi e intensi, con in più i richiami mediterranei tipici del bolgherese, che confermano, anche a queste latitudini, la validità dell'approccio enologico di Zenato ormai ben collaudato e di successo. **(fp)**



VESPA VIGNAIOLI

Doc Primitivo di Manduria Raccontami

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Futura 14
Proprietà: famiglia Vespa
Enologo: Riccardo Cotarella

Amarena sotto spirito, prugna in confettura speziata con vaniglia a chiodi di garofano, chinotto e mirto, una leggera nota iodata seguita da sensazioni affumicate di incenso: è dolce e scuro al naso, il Primitivo di Manduria Raccontami 2021 della famiglia Vespa, ed anticipa un sorso pieno e intenso, altrettanto stratificato nei sapori, mentre procede sapido e fresco, dall'aderenza leggermente ammandorlata, verso un finale pepato e caldo. Sottoposto a salasso per un 20% per aumentarne la concentrazione, il Raccontami proviene da vigneti ad alberello pugliese di oltre 50 anni, coltivati su terreno argilloso nella zona più storica per il Primitivo: quello tra Manduria e Avetrana. Qui l'azienda possiede una parte dei propri filari, che insieme alla zona prospiciente la cantina e una più vicina al mare (fra Sava a Lizzano), raggiungono i 37 ettari di vigna. L'acquisto di terreni è iniziato nel 2010, ma l'azienda stessa è stata fondata nel 2014 nella splendida Masseria Li Reni a Manduria. Non per coltivare e vinificare solo Primitivo, ovviamente, ma anche Negroamaro, Fiano, Verdeca, Uva di Troia e Chardonnay (oltre che grano e olive). La produzione annua raggiunge una media di 350.000 bottiglie, seguita principalmente da Alessandro e Federico, i figli di Bruno Vespa e della moglie Augusta. Un'avventura agricola nata dalla passione che il noto conduttore e scrittore ha nutrito fin dagli anni Settanta del secolo scorso. **(ns)**

ZOOM

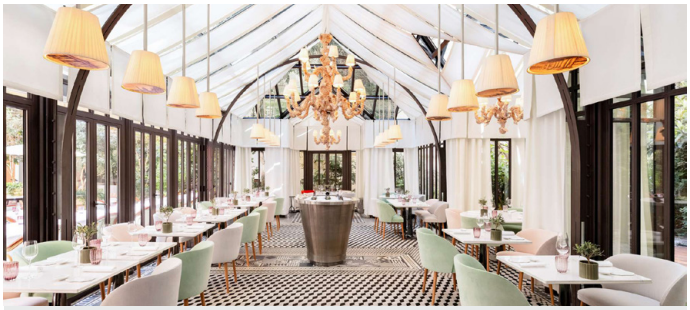


MAESTRE SFOGLINE, TORTELLINI TRADIZIONALI

VIA CIRCONDARIALE SUD, 6 - CASTELFRANCO VENETO (MO)
Email: san_nicola@libero.it
Sito Web: maestresfogline.it

"Maestre" perché insegnano l'arte della sfoglia tirata al mattarello agli chef o agli studenti delle scuole alberghiere. Ma soprattutto la insegnano ai giovani detenuti della Casa di reclusione di Castelfranco Emilia, per favorire il re-inserimento sociale e lavorativo: in collaborazione col Comune di Castelfranco Emilia, il Ministero di Giustizia e la Regione Emilia Romagna, tramandano presso il Forte Urbano Lab i saperi e sapori della cultura gastronomica del loro territorio, valorizzando una terra che porta in tavola il più alto numero di prodotti Dop e Igp italiani. Di questi prodotti è fatto il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, nella ricetta originale, da gustare nel brodo di carne, cappone e gallina. Le "Maestre Sfogline" dell'Associazione di Promozione Sociale La SanNicola di Castelfranco Emilia sono all'opera anche nel loro show room del paese modenese, dedicato sia alle vendite straordinarie mensili, sia a dimostrazioni ed eventi per la divulgazione dell'arte di queste signore.

RISTORANTE



IL CARPACCIO

C/O HOTEL RAFFLES - 37, AVENUE HOCHE - PARIGI
Tel: +33 1 42998800
Sito Web: www.raffles.com

Il ristorante "Il Carpaccio" di Parigi è fra i migliori ristoranti di alta cucina italiana al mondo, perfettamente a proprio agio nella capitale della gastronomia più creativa e iconica. Si trova all'hotel Le Royal Monceau - Raffles e vede ai fornelli gli chef Alessandra Del Favero e Oliver Piras, con la regia della famiglia Cerea. La cucina è rigorosamente italiana e la sua declinazione è articolata attraverso una chiave di lettura fresca, moderna; impeccabile tecnicamente, ma mai priva di fascino e ricerca. Oltre ai classici dei Cerea - Carpaccio di manzo con salsa Cesare, amaranto croccante e tartufo, paccheri alla Vittorio, orecchia d'elefante alla milanese con pomodori datterino e patate al forno - troviamo piatti che si spingono su altre frontiere del gusto, come la zucchina alla ligure con salsa allo yogurt, composta di cipolle all'aceto balsamico, tortelli alla fricassea di vitello, o le lenticchie alla vinaigrette esotica. Raffinatissima anche la pasticceria creata dallo chef Yazid Ichemrahen. **(are)**



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Bertinga

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