N. 387

DAL 2 AL 8 NOVEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 387 - Dal 2 al 8 Novembre 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 2 AL 8 NOVEMBRE 2025

Banfi
Bruno Giacosa
Kellerei Kaltern
I Borboni
Donna Olimpia 1898
Gottardi
Conte Vistarino
Louis Roederer
Braida
Cantine Pellegrino 1880
Monsignore
Pucciarella
Cipriana
Fantini

Zoom: Gallesio Sandro, Pasta di Nocciole Parlapà
Ristorante: PizzAria La Notizia 94 - Napoli

I VINI DI WINENEWS





BANFI

Doc Bolgheri Superiore Dèinos

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Il Bolgheri Superiore Dèinos amplia il portafoglio etichette bolgherese prodotto da Banfi e va ad affiancarsi al Bolgheri Rosso Aska, uvaggio di Cabernet Sauvignon e Franc. Due vini uniti da un comune fil rouge, la tradizione etrusca, che ne ispira nome: nel caso dell'Aska, il nome rimanda al contenitore che gli Etruschi utilizzavano per raccogliere di vino e olio, mentre nel caso del Dèinos il nome fa riferimento al vaso di ceramica dalla forma sferica, protagonista dei banchetti etruschi. Cabernet Sauvignon in purezza, il Bolgheri Superiore Déinos 2022 matura in barrique per 18 mesi. I suoi profumi richiamano i frutti rossi maturi, la liquirizia, le spezie e il tabacco, con cenni balsamici e di macchia mediterranea. In bocca il sorso è cremoso, dai tannini soffici e dal finale persistente che torna su toni balsamici. Prodotto in tiratura limitata - 3.000 bottiglie - il Dèinos rappresenta il vino più importante della produzione di Banfi nella denominazione di Bolgheri. Qui Banfi è sbarcata nel 2009 ed attualmente conta su 14 ettari coltivati a vigneto. Banfi, fuori da Montalcino, è presente con un proprio patrimonio viticolo anche nella denominazione del Chianti Classico, sull'Amiata, a Piombino e a Cerreto Guidi, mentre la seconda cantina è in Piemonte, dove è arrivata nel 1979, l'anno successivo all'approdo ilcinese. Attualmente l'azienda, conta su 1.089 ettari complessivi allevati a vigneto.

(fp)



BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.560
Prezzo allo scaffale: € 650,00
Azienda: Bruno Giacosa
Proprietà: Bruna Giacosa
Enologo: Giuseppe Tartaglino

Inizialmente l'azienda della famiglia Giacosa, con base a Neive, vinificava uve acquistate da conferitori di provata capacità e, soltanto nel 1982, con l'acquisto del vigneto Falletto posto nell'areale di Serralunga d'Alba, seguito, nel 1996, dalle acquisizioni di parte dei Cru Asili e Rabajà, Bruno Giacosa sposterà il baricentro produttivo di casa sui vigneti di proprietà (oggi l'azienda possiede 20 ettari a vigneto, distribuiti tra i comuni di Serralunga, La Morra e Barbaresco, per una produzione di circa 250.000 bottiglie all'anno). Il Falletto è spesso considerato - insieme a Bussia - uno dei primi Cru di Barolo, anche se Nebbiolo da singola zona o vigna (vedi Cannubi) non erano una novità, quando furono commercializzati il Rocche dell'azienda Vietti e il Bussia della cantina Prunotto con la vendemmia 1961. Ma il debutto del Falletto segnò indiscutibilmente una cesura significativa nelle vicende enoiche di Langa, e i Barolo realizzati da assemblaggi di più parcelle - come voleva la tradizione - sarebbero stati sempre di meno, lasciando spazio a quelli ottenuti da singoli vigneti, vinificati e imbottigliati come Cru ed oggi codificati dalle Menzioni Geografiche Aggiuntive. Il Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2020 profuma di prugne, rosa, liquirizia, sottobosco, menta, spezie e tabacco. Il sorso è grintoso, dalla trama tannica fitta ed articolata e dal finale arioso e persistente.

(are)



KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Brut Nature

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Cantina Kaltern Società Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Thomas Scarizuola

Cantina Kaltern, una delle voci più dinamiche e significative della viticoltura dell'Alto Adige, offre attraverso questo spumante l'eccellenza del territorio. Per la sua produzione sono interessati i vigneti posti ai piedi del massiccio della Mendola: esposizione ad est e terreni di origine calcarea dolomitica, posti ad un altitudine di circa 600 metri sul livello del mare. La vinificazione prevede la pressatura soffice dell'uva intera con severa separazione del mosto fiore, mentre la fermentazione a temperatura controllata per il 70% in acciaio ed il restante 30% in tonneaux. Il tiraggio, poi, avviene a maggio, con presa di spuma e affinamento in bottiglia sur lies per 40 mesi e una sboccatura a dosaggio zero. Abbiamo degustato questo spumante in occasione di un evento organizzato da Cantina Kaltern a Roma, presso il ristorante Orma dello chef stellato Roy Caceres, per presentare le ultime annate della linea "Le Selezioni", vini di eccellenza provenienti dai vigneti storici del Lago di Caldaro. Nel calice questo spumante presenta un colore giallo dorato con lievi riflessi rosati. Il perlage è fine e persistente. Al naso offre un bouquet di fiori bianchi, crosta di pane e frutta gialla croccante. Il sorso è sapido e molto minerale, con un'acidità viva e finale cremoso. Il Brut Nature si presta ottimamente come aperitivo e si abbina bene anche ad antipasti leggeri, risotti alle erbe e pesce alla griglia.

(Cristina Latessa)



I BORBONI

Dop Aversa Asprinio Dosaggio Zero Cripto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Asprinio
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: I Borboni
Proprietà: Nicola e Carlo Numeroso
Enologo: Carlo Numeroso

L'Asprinio di Aversa Metodo Classico Cripto, maturato per 38 mesi sui lieviti e non dosato, profuma di frutta a polpa bianca, agrumi e pane appena sfornato. In bocca il sorso è fragrante e brioso, dalla carbonica vivace che lo accompagna fino ad un finale ben proporzionato e dai ritorni agrumati. La tradizione produttiva dell'Asprinio d'Aversa è stata caparbiamente difesa dalla famiglia Numeroso fin dagli anni Settanta, quando si rischiò la sua scomparsa (dovuta alla chiusura dello stabilimento Buton che ad Aversa, produceva con l'Asprinio Vecchia Romagna e Maximillian), fino alla costituzione, nel 1982, della Cooperativa Asprinio di Aversa - I Borboni. Nel 1998 i due cugini omonimi, Carlo '66 e Carlo '72, figli di Nicola e Raffaele Numeroso, dopo una estesa e complessiva riqualificazione aziendale, creano l'azienda I Borboni così come la conosciamo oggi. La cantina - che dispone di 12 ettari a vigneto, caratterizzati dai tipici vigneti maritati, per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie - propone un articolato portafoglio etichette che comprende oltre al Metodo Ancestrale Rivolta, allo Charmat Brut e al Metodo Classico Cripto, anche i vini fermi della linea "Vulpis" (Asprinio, Falanghina e Aglianico), i bianchi "Vite Maritata", "Santa Paterna" e "Luna Janca", il rosso "Numeroso", il passito "Ebro", e altri due bianchi, il "Vite Maritata" Selezione Oro e il "Mosaico per Procida".

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



DONNA OLIMPIA 1898

Doc Bolgheri Superiore Millepassi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Donna Olimpia 1898
Proprietà: Guido Folonari
Enologo: Massimo Chirico

Donna Olimpia - il cui nome rimanda a quello di Olimpia Alliata che fu la signora di Biserno e moglie di Gherardo della Gherardesca - è una delle due aziende che fanno capo a Guido Folonari (figlio di Alberto che con i fratelli Ambrogio, Italo, Marco e Paolo avevano proseguito le vicende enoiche di uno dei marchi del vino più noti in Italia, prima della divisione in due della famiglia - e della ventina di cantina di proprietà - avvenuta nel 2000). Nel 2001 Guido Folonari costruisce un proprio percorso acquisendo la Tenuta dell'Illuminata a La Morra - 11 ettari a vigneto - e nel 2002 Donna Olimpia a Bolgheri, che conta oggi su 45 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Vermentino, Viognier e Petit Manseng, per una produzione annua attestata sulle 250.000 bottiglie complessive. Dieci anni fa sbarca, infine, anche in Alto Adige con la Tenuta Winzerberg, dopo un'esperienza anche a Montalcino. All'attività di produzione diretta, Guido Folonari affianca anche quella dell'importazione e distribuzione di vini, attraverso l'impresa "Philarmonica". Il Bolgheri Superiore Millepassi 2021, maturato in barrique nuove e usate per 24 mesi, profuma di frutti rossi maturi, cacao e spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è pieno e cremoso, dall'articolazione tannica fitta e dal finale persistente e dolce, dai ritorni balsamici.

(fp)



GOTTARDI

Doc Südtiroler Blauburgunder Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Weingut Gottardi
Proprietà: famiglia Gottardi
Enologo: Elisabeth Maria Gottardi

Nel 1986 Bruno Gottardi, commerciante e importatore di vini austriaco, acquista il maso Fernheimhof a Mazzon, nel cuore della Bassa Atesina, con l'intuizione di dedicarsi esclusivamente al Pinot Nero. La proprietà, oggi condotta dalla nipote Elisabeth, si estende su 9 ettari terrazzati a 300-425 m s.l.m., dove suoli sabbiosi-argillosi e forti escursioni termiche danno vita a vini fini e longevi. Mazzon è una frazione collinare che ha guadagnato nel tempo l'appellativo di "Blauburgunder Himmel" - paradiso del Pinot Nero - per via della qualità costante dei suoi vini. La vigna è condotta con densità di 6.500 ceppi per ettaro, inerbimento permanente e pratiche a basso impatto. La cuvée Riserva nasce da una selezione delle piante più vecchie del cru, con vendemmia manuale e severa selezione dei grappoli. La fermentazione avviene in tini d'acciaio con un 30% di raspi, estrazione delicata e lavorazione per gravità. L'elevage di 12 mesi di barrique (di cui 1/4 nuove), è seguito da 8 mesi in botti grandi da 11 a 30 hl, e ulteriore affinamento in vetro prima della commercializzazione. Il millesimo 2019 ha note di fragole mature, terra umida e spezie sottili mentre il sorso è preciso e compatto, con una grana tannica finissima e un finale nitido che dà spazio a spezie scure, tocchi ematici e una lunga persistenza salina, confermando la vocazione di Mazzon nel dare vini capaci di evolvere con grazia nel tempo.

(Chiara Giovoni)



CONTE VISTARINO

Docg Oltrepò Pavese Extra Brut Pinot Nero 1865

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.215
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

Maturato sui lieviti per 60 mesi, l'Oltrepò Pavese Metodo Classico 1865 2017 profuma di fiori di gelsomino, pesca e fragole, con tocchi di pasta frolla e cenni iodati. In bocca la carbonica è ben dosata e il sorso risulta scorrevole e fragrante, terminando in un finale persistente e agrumato. Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. E nel 1865, a suggellare questa attitudine pionieristica, la sua vinificazione con Metodo Classico insieme a Carlo Gancia. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 220.000 bottiglie e conta su 144 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante sia come vino fermo, che riesce ad esprimere il proprio potenziale anche con i suoli e il clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(fp)



LOUIS ROEDERER

Aoc Champagne Brut Cristal

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 500.000
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Maison Champagne Louis Roederer
Proprietà: Frédéric Rouzaud
Enologo: Jean-Baptiste Lécaillon

"Cristal è come una ballerina che esprime eleganza e finezza grazie alla sua forza". Così Olivier Cahon, responsabile dell'ospitalità della Maison fondata nel 1776, descrive l'etichetta nata nel 1876 per lo Zar Alessandro II, apice qualitativo di Roederer. Guidata oggi da Frédéric Rouzaud, settima generazione della famiglia, Roederer ha intrapreso una svolta decisiva verso la sostenibilità, convertendo progressivamente i suoi vigneti alla biodinamica, scelta che ha rafforzato l'identità dei suoi Champagne. La conduzione del vigneto è sotto la supervisione dell'enologo Jean-Baptiste Lécaillon, garante della qualità e dello stile inconfondibile della Maison. Questo approccio mira a preservare la biodiversità e l'equilibrio naturale del suolo, garantendo uve di altissima qualità. A differenza di altre etichette di Roederer, come il Brut Premier, Cristal nasce solo in annate eccezionali, da una selezione delle parcelle storiche (32 nella 2016) per un blend di Pinot Nero (58%) e Chardonnay (42%) provenienti da Grand Cru della Montagne de Reims, Vallée de la Marne e Côte des Blancs. Equilibrato tra le note fruttate mature e succose del Pinot Nero e gli Chardonnay gessosi e salini, il Cristal 2016 - brut 7g/l - è brillante tendente all'oro: al naso ha note agrumate e tostate di fine eleganza, mentre il sorso è setoso e avvolgente, sostenuto da una particolare acidità salina, pura energia e lunga persistenza.

(Clementina Palese)

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









BRAIDA

Doc Colli Tortonesi Timorasso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Braida di Giacomo Bologna
Proprietà: Giuseppe e Raffaele Bologna
Enologo: Giuseppe Bologna

Con il primo vino bianco fermo, Braida apre un nuovo capitolo della sua storia enoica. Il Colli Tortonesi Timorasso 2023, maturato per 12 mesi in cemento, profuma di fiori di tiglio, agrumi e pietra focaia, con tocchi leggermente mielati. In bocca il sorso è di buona tensione, dallo sviluppo sapido e dal finale ben profilato su ritorni agrumati. Da oltre mezzo secolo la cantina con base a Rocchetta Tanaro è saldamente tra le aziende piemontesi più note. Dal fondatore Giuseppe Bologna detto "Braida" al figlio Giacomo fino all'attuale guida dei nipoti Giuseppe e Raffaella, questa realtà - oggi dai 70 ettari a vigneto di proprietà per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie - ha saputo dare continuità ad un percorso virtuoso, soprattutto centrato sulla valorizzazione della Barbera. Il lavoro che Giacomo Bologna ha condotto su questo vitigno, infatti, ha aperto la strada a un'intera generazione di vignaioli che, dopo di lui, iniziarono a lavorare in modo convinto questa varietà precedentemente considerata un po' la "Cenerentola" dei vitigni piemontesi, schiacciata dal blasone del Nebbiolo. E invece Giacomo Bologna, con il "Bricco dell'Uccellone", dimostrò che la Barbera poteva stare accanto ai Barolo e ai Barbaresco anche in fatto di longevità. Studiando suoli ed esposizioni, lavorando sulle maturazioni e affinandone le vinificazioni, riuscì a trasformare in "Principessa" anche la Barbera. **(fp)**

CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Marsala Superiore Ambra Semisecco Old John Riserva

Vendemmia: 1998
Uvaggio: Grillo, Catarratto, Inzolia
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Carlo Pellegrino
Proprietà: famiglia Pellegrino
Enologo: Nicola Poma

È davvero un mondo a sé quello del Marsala. Degustarlo in batteria - dopo decine di vini bianchi, rosati e rossi, inserito nel gruppo dei "dolci o passiti" di Sicilia En Primeur - richiede un passo indietro e un momento di concentrazione in più: per permettere ai sensi di ricalibrarsi ed essere pronti a leggere un liquido decisamente più profondo, stratificato e intenso del resto dei bicchieri fin lì affrontati. Ed è davvero un privilegio assentarsi qualche minuto per assaporare tutto quello che concede l'Old John delle Cantine Pellegrino 1880, con quasi 30 anni sulle spalle. A cominciare dal naso, con caramella d'orzo, foglie di fico, noci e note salmastre, cui si aggiungono albicocca disidratata, tamarindo, buccia d'arancia, miele di bosco, bacche di ginepro e pepe. Al palato è immediatamente morbido e dolce, scorre intenso distribuendo gli aromi percepiti al naso dentro ad un sorso sapido e caldo, che chiude ricordando distintamente il cocco essiccato e il mosto cotto. Proprio l'aggiunta di mosto cotto "post-fermentazione interrotta" di uve bianche caratterizza la tipologia del Marsala Ambra, l'unico del trittico "Marsala Revolution" che le Cantine Pellegrino 1880 dedicano ai 3 pionieri inglesi del celebre vino fortificato siciliano: questo, per John Woodhouse; il Marsala Superiore Riserva Oro Dolce Bip Benjamin, per Benjamin Ingham; infine il Marsala Superiore Rubino Dolce Uncle Joseph, per Joseph Whitaker. **(ns)**

MONSIGNORE

Docg Alta Langa Extra Brut Monsignore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 24.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Monsignore Società Agricola
Proprietà: Roberta Ceretto, Giuseppe Blengini
Enologo: Giuseppe Blengini

Roberta Ceretto - che insieme al fratello Federico ed ai cugini Alessandro e Lisa guida la storica cantina di famiglia con sede ad Alba - ha intrapreso nel 2014 un proprio percorso produttivo indipendente da Ceretto con il marito, l'architetto Giuseppe Blengini, puntando sull'Alta Langa a partire dai vigneti di Cascina Monsignore, a Vicoforte. Per adesso gli ettari vitati sono 10, di cui 8 dedicati alla denominazione spumantistica ed allevati a Chardonnay e Pinot Nero, mentre due sono ancora coltivati a Dolcetto, con l'intenzione di incrementare il proprio patrimonio viticolo per la produzione spumantistica. Gli spumanti italiani, infatti, godono di un momento di particolare successo, interpretando una tipologia ormai dalla solida dimensione qualitativa in diverse zone dell'Italia enoica. Anche in Piemonte, tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, si sono presentate condizioni favorevoli alla produzione di spumanti, peraltro dimostrata da una storia non secondaria che ha visto questa tipologia protagonista nella Regione. La prima vendemmia aziendale è stata quella del millesimo 2017, da cui è nata la prima etichetta il "Monsignore", un Metodo Classico maturato sui suoi lieviti per 36 mesi. La versione 2021 profuma di fiori bianchi, frutta esotica, pompelmo e pan-brioche. In bocca il sorso è fragrante e sapido, dalla carbonica vivace e dal finale arioso e dai richiami agrumati. **(are)**

PUCCIARELLA

Doc Trasimeno Gamay Plèstina

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Grenache
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Pucciarella
Proprietà: Fondo Pensioni Cariplo
Enologo: Carlo Pilenga

Sembra un Gamay ma non lo è. Questa è la storia di un'uva famosa in Francia, ma presente - o almeno si è creduto per lungo tempo lo fosse - anche in Umbria, sul Lago Trasimeno. Si tratta invece di una varietà di Grenache (Cannonau, Garnacha), originaria della Spagna e poi diffusasi nel bacino del Mediterraneo. La confusione nel nome nasce a fine Ottocento, ma ogni dubbio viene fugato negli anni 2000 grazie alle analisi del Dna che dimostrano la perfetta corrispondenza genetica tra Gamay del Trasimeno e Grenache. Tra le aziende che più hanno creduto nell'identità mediterranea di quest'uva c'è Pucciarella, tra i comuni di Magione e Corciano in provincia di Perugia, affacciata sulle colline del lago. La tenuta copre oltre 300 ettari, di cui 85 vitati. Il suo cuore è un castello in stile medievale, costruito intorno al 1717 e ampliato nel XIX secolo. Alla fine degli anni 30 del secolo scorso entra a far parte del Credito Fondiario Cariplo, mentre, più di recente, l'azienda è parte di un progetto più ampio con il Fondo Pensioni per il Personale Cariplo, che ha investito in rilancio, distribuzione e brand identity. Il Gamay Plèstina entra di diritto in questo rilancio puntando al canale Horeca. Vuole essere - riuscendoci - un "rosso contemporaneo": croccante, saporito, vivace nel colore e nei sentori di frutta fresca e leggermente acidulo, con una punta di nota speziata che rende appena piccante il sorso. **(Francesca Ciancio)**

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



CIPRIANA

Doc Bolgheri Rosso Cipriana

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 22,50
Azienda: Società Agricola Fabiani Luigi
Proprietà: famiglia Fabiani
Enologo: Tiziano Vistalli

È ancora giovane il Bolgheri Rosso Cipriana 2023, dai profumi di susina rossa, melograno e note quasi vinose, che si affiancano a quelle di erbe aromatiche e di camelia; il sorso, invece, è meno dolce e più "graffiante", grazie a tannini vivaci che imprimono la freschezza fruttata, balsamica e leggermente speziata al palato, lasciando la bocca pulita e profumata. Il Cipriana si accompagna al Bolgheri Rosso Vigna Scopaio 339 e al Bolgheri Superiore San Martino, oltre che al Bolgheri Vermentino Paguro: 4 etichette che derivano dai quasi nove ettari di vigneti della piccola azienda della famiglia Fabiani. Ci troviamo alle spalle di Donoratico, a 4 chilometri in linea d'aria dal mare: qui i fratelli Fabiani - Carlo e Luigi - decidono di fondare "La Cipriana" nel 1975, diventando una delle prime tre aziende in zona ad imbottigliare il proprio vino nel 1978 (il San Martino, in onore del poeta Giosuè Carducci). L'esordio comprendeva solamente 4 ettari vitati nelle vicinanze della cantina, in località Campastrello. Da allora l'azienda è cresciuta, ampliandosi coi vigneti della zona di via Bolgherese e diventando poi un agriturismo. Dal 2024 è la famiglia del defunto Luigi - la moglie con i 3 figli - a gestire l'azienda: dai campi coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Syrah e Vermentino, riescono a produrre 25.000 bottiglie in media all'anno, oltre che olio Evo dai due ettari di ulivi.

(ns)



FANTINI

Vino da Tavola Rosato Merlot Calalenta

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 360.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Fantini Group Vini
Proprietà: Valentino, Giulia, Alessia e Domenico Sciotti
Enologo: Dennis Verdecchia

Fantini Wines ha creduto nel rosato quando ancora non era di moda. Una scelta controcorrente, oggi ampiamente premiata. Il Calalenta Merlot, lanciato nel 2019 ed oggi prodotto in quasi mezzo milione di bottiglie, è la punta dell'iceberg di un progetto che va dalla Puglia alla Sicilia, dalla Basilicata alla Spagna. La versione 2024 profuma di rosa, cipria e spezie, ad anticipare un sorso morbido e ben proporzionato, tendenzialmente fragrante e dal finale croccante. Il successo di Calalenta ha ispirato l'applicazione del suo modello su altri vitigni e territori della galassia Fantini: il Sensuale Rosato Terre Siciliane di Vigneti Zabù (da Nerello Mascalese, Merlot e Cabernet Sauvignon); il Pipoli Rosato Basilicata (prodotto da Vigneti del Vulture) e il Zolla Rosato di Puglia di Vigneti del Salento (Nero di Troia). Prosegue anche la produzione del Fantini Cerasuolo d'Abruzzo e della Fantini Gran Cuvée Rosé, bollicina da uve Aglianico. A questi si affianca Cala Rey di Finca Fella, Tempranillo prodotto in Spagna. Fondata nel 1994 a Ortona, in Abruzzo, Fantini Wines è oggi il gruppo vinicolo leader nell'export dal Sud Italia, con una produzione di oltre 20 milioni di bottiglie. Il modello di business si fonda su una rete di collaborazioni con viticoltori locali, che permettono di coniugare artigianalità, qualità e volumi scalabili. Nel 2020 Fantini Group è stato acquisito da Platinum Equity.

(fp)

ZOOM



GALLESIO SANDRO, PASTA DI NOCCIOLE PARLAPÀ

VIA LANGA, 2 - BENEVELLO (CN)
Email: info@gallesiosandro.com
Sito Web: www.gallesiosandro.com

Un cucchiaio di Pasta di Nocciole Parlapà tira l'altro: allappante all'inizio, cede gradualmente il deciso sapore della "Nocciola Piemonte Igp", dentro una pasta morbida e sostanziosa, che porta all'irrefrenabile voglia di masticare. Parlapà significa letteralmente "non parlare" o "non mi dire!", quando si resta piacevolmente sorpresi da qualcosa: nome perfetto per questa pasta, che impedisce letteralmente di parlare per qualche secondo e lascia poi in effetti deliziati e senza parole. Le nocciole vengono tostate delicatamente, per mantenerne integro il sapore dolce, poi macinate e raffinate: si trasforma così in una pasta calorica, ma fortunatamente anche ricca di nutrienti benefici, ideale per prodotti di pasticceria e gelaterie, oppure "al cucchiaio". Ogni fase di produzione è seguita da Sandro Gallesio e dalla sua famiglia, che conducono la loro azienda agricola di noccioleti di Tonda Gentile Trilobata e la loro lavorazione a Benevello. Oltre alla pasta, producono varie altre prelibatezze, tutte da provare.

(ns)

RISTORANTE



PIZZARIA LA NOTIZIA 94

VIA CARAVAGGIO, 94 - NAPOLI
Tel: +39 081 19531937
Sito Web: www.pizzarialanotizia.com

PizzaAria La Notizia 94 di Napoli vede sul suo ponte di comando Enzo Coccia, che l'ha fondata nel 1994. Il maestro pizzaiolo ha saputo trasformare il prodotto popolare partenopeo più conosciuto al mondo, in eccellenza gastronomica, battendosi nel processo di certificazione della "regina" napoletana come Specialità Tradizionale Garantita, riconosciuta dall'Unione Europea nel 2009. La Notizia 94 è stata la prima pizzeria ad essere segnalata nella Guida Michelin (dal 2010) e oggi Enzo Coccia continua nel suo percorso virtuoso, accompagnato anche dai suoi figli Andrea e Marco. Evidentemente, la pizza è la stella indiscussa, qui assurta alla forma di vero e proprio monumento gastronomico, a partire dai classici come Marinara, Margherita o Salsiccia e Friarielli e dalla ricca offerta di pizze in bilico tra "storiche" e "creative"; ma si può assaggiare anche la "Mpustarella", un particolare tipo di panino farcito realizzato con farina integrale ai 5 cereali che ricorda la classica marenna napoletana.



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: © Cipriana

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