N. 388

DAL 9 AL 15 NOVEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 388 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 NOVEMBRE 2025

Le Fraghe
Castello di Fonterutoli
Mandrarossa
Pievalta
Tenuta Di Vaira
Bruno Paillard
Abbazia di Crapolla
Generazione Alessandro
Pio Cesare
Tenuta Sette Cieli
Brigaldara
Jacquart
Campo alla Sughera
Bosio

Zoom: Kimchi Pop, Kimchi coreano
Ristorante: Laqua by the Lake - Pettenasco (NO)

I VINI DI WINENEWS





LE FRAGHE

Doc Bardolino

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 39.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Le Fraghe Azienda Agricola
Proprietà: Matilde Poggi
Enologo: Alberto Delibori

Questo vuole essere un piccolo appello: se avete un buon Bardolino in casa, provate a lasciarlo in cantina. Non troppo, solo un po': potrebbe darvi delle piacevoli sorprese. Di sicuro lo è stata assaggiare una piccola verticale di Bardolino di Le Fraghe, l'azienda della famiglia Poggi che Matilde ha preso in mano nel 1984, e che si trova nella parte più settentrionale della denominazione, quella a ridosso delle Alpi, sulle colline strette fra il Lago di Garda e la Valpolicella. In assaggio 3 annate: la fragrante e ancora graffiante 2024 (attualmente in commercio a circa € 13,00); la 2020 - matura e scura, più speziata ma ancora succosa; nel mezzo la 2022, che concentra in sé i pregi di entrambe le etichette. Dolce e chiara, ancora intensamente profumata di frutta a polpa rossa e fiori altrettanto rossi, lascia più gioco al carattere speziato della Corvina, insieme a note di macchia mediterranea. Il sorso è succoso e pieno, snello eppure avvolgente, con calore e freschezza perfettamente bilanciati e una persistenza golosa. Bastano quindi un paio di anni per scoprire che il Bardolino non è il vinello che in troppi ancora considerano. Matilde Poggi ci ha creduto e si è data il tempo di leggere le sue vigne e i suoi suoli, accompagnando questo rosso prealpino attraverso i cambiamenti di stile degli ultimi 40 anni, ma facendo sempre un vino che piacesse a lei. La quadra è arrivata definitivamente nel 2018. **(ns)**



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Castelnuovo Berardenga Vicoregio 36

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Marchesi Mazzei Società Agricola
Proprietà: famiglia Mazzei
Enologo: Gionata Putignani

Nel territorio del Gallo Nero, il Castello di Fonterutoli, di proprietà della famiglia Mazzei, conta su un patrimonio viticolo di 110 ettari, suddiviso in sette appezzamenti principali (per un totale di 114 parcelle), frutto di una zonazione con identificazione e gestione distinta di ogni microzona. Si trovano vicino alla cantina, nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti, i vigneti di Fonterutoli, Siepi, Caggiolo e Cornia, quelli di Badiòla nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, mentre quelli di Belvedere e Vicoregio si trovano nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga. Arriva proprio da quest'ultimo areale il Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36, ottenuto da Sangiovese in purezza - originati da 36 biotipi diversi, tra cui 18 selezioni massali dell'azienda - vinificato in legno e maturato in tonneau per 18 mesi con un passaggio finale di 4 mesi in cemento. La versione 2021 si presenta di colore rosso rubino brillante, e propone un bagaglio aromatico dai richiami al ribes, alla mora, alla prugna, alle viole appena appassite, all'arancia, alla macchia mediterranea, al tabacco e alle spezie. Avvolgente al palato, il sorso è dinamico e ben profilato, dalla trama tannica definita e dal finale lungo e persistente che torna su toni speziati. Fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e quella di Zisola, situate in Maremma e in Sicilia. **(are)**



MANDRAROSSA

Doc Etna Bianco Sentiero delle Gerle

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantine Settesoli Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Domenico De Gregorio

L'Etna Bianco Sentiero delle Gerle 2024, affinato sulle sue fecce fini per 12/15 mesi (a seconda delle caratteristiche dell'annata), profuma di frutti a polpa bianca maturi e di fiori di zagara, con leggeri tocchi sulfurei. Il sorso è sapido e continuo, dallo sviluppo dinamico e dal finale persistente, ancora su toni floreali e rimandi balsamici. Anche il gigante cooperativo della Sicilia enoica, Cantine Settesoli, dal 2019 è sbarcato sulle pendici dell'Etna, accrescendo la propria sicilianità attraverso il tocco inconfondibile del Vulcano. I vini etnei escono col brand Mandrarossa, riaffermandone il ruolo apicale in azienda: perché questo progetto, nato nel 1999, raccoglie il meglio della produzione della cantina sociale con sede a Menfi, raggruppando 175 soci, 500 ettari vitati sparsi sull'isola, per una produzione complessiva di un milione di bottiglie. Cantine Settesoli è tra i marchi di riferimento della Sicilia enoica ed è una delle cantine cooperative più grandi d'Europa (5.700 ettari di vigneto, 2.000 soci, per 18 milioni di bottiglie). La sua forza risiede su una confortante continuità qualitativa, che coniuga grandi numeri e esecuzione tecnica ineccepibile, senza tradire il territorio o i vitigni d'origine. Il ricco portafoglio etichette è ripartito su due linee: la storica Settesoli, destinata alla grande distribuzione e Mandrarossa, appunto, che raccoglie le etichette più prestigiose. **(fp)**



PIEVALTA

Spumante Dosaggio Zero Perlugo

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Pievalta Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Alessandro Fenino

Il Dosaggio Zero "Perlugo" Spumante Metodo Classico di Pievalta nasce in una cantina che da subito ha sposato i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. La storia di Pievalta è legata a quella di Barone Pizzini che sceglie i Castelli di Jesi riconoscendo le grandi potenzialità del Verdicchio. Ad Alessandro Fenino, enologo in Barone Pizzini, viene affidata nel 2002 la direzione del progetto. Nel 2008 Alessandro viene raggiunto da Silvia Loschi, sua collega in Barone Pizzini ed ora compagna di vita. "Perlugo", dedicato a Ugo, persona che ha creduto fortemente nel progetto, è realizzato con uve Verdicchio. Al termine della pressatura delicata delle uve, si procede alla fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata. I vini base maturano per sei mesi prima della creazione della cuvée definitiva e della seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico, con una sosta sui lieviti di circa 24 mesi prima del dégorgement. Nel calice "Perlugo", degustato a un evento di Ais Lazio sul Metodo Classico, mostra un caratteristico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet aromatico rimanda alle erbe aromatiche, all'elicriso e al mallo di mandorla, in accompagnamento a note floreali e di crosta di pane. Il sorso è sapido, elegante, fresco e persistente. Ottimo come aperitivo, accompagna piatti di pesce e crostacei, carni delicate e formaggi non stagionati. **(Cristina Latessa)**

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



TENUTA DI VAIRA

Doc Bolgheri Superiore Bolgherese

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Tenuta Di Vaira Società Agricola
Proprietà: Vincenzo Di Vaira
Enologo: Alessandro Degl'Innocenti

Il Bolgheri Superiore Bolgherese matura in legno piccolo di primo e secondo passaggio per 18/20 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2022 profuma di frutti rossi maturi, liquirizia, spezie e tabacco, con cenni tostati, balsamici e di macchia mediterranea. In bocca il sorso è cremoso e avvolgente, dai tannini soffici e dal finale persistente e polposo, che torna su toni balsamici. I vigneti della famiglia Di Vaira - molisana di origini, arrivata a Bolgheri negli anni Cinquanta del secolo scorso ed oggi guidata nella sua avventura enoica da Vincenzo, artefice di questo percorso a partire dal 1970 - si trovano in tre diversi areali del bassopiano bolgherese, dove l'azienda possiede circa 15 ettari complessivi. Lo spicchio di terra più grande ed allevato a vigneto, un appezzamento di 11 ettari, si trova nei pressi della cantina (inaugurata nella sua nuova struttura nel 2021), ai piedi dell'arco collinare dove svetta Rocca di Castiglioncello di Bolgheri, il secondo si trova vicino alla Via Aurelia con 1,5 ettari di vigneto, mentre il terzo sorge in località "Grattamacco" e anch'esso si estende per 1,5 ettari. I vitigni coltivati sono quelli classicamente allevati in questo areale: Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Cabernet Franc, ad alimentare un portafoglio etichette composto da 11 referenze, due rosati, due bianchi e sette rossi.

(fp)



BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Extra Brut Rosé N.P.U.

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.608
Prezzo allo scaffale: € 500,00
Azienda: Bruno Paillard
Proprietà: Bruno e Alice Paillard
Enologo: Laurent Guyot

Lo Champagne Rosé N.P.U. 2008, con la prima fermentazione effettuata in legno piccolo come la maturazione che dura per 10 mesi e con sosta sui lieviti lunga 12 anni, profuma di piccoli frutti rossi maturi, fiori appena appassiti e biscotti al burro, con tocchi affumicati, speziati e agrumati. In bocca il sorso è ricco e fragrante, pieno e preciso nel ritorno del frutto, con effervescenza cremosa e avvolgente, e finale lungo e persistente su toni di nuovo agrumati. Bruno Paillard è nato a Reims nel 1953 in una famiglia di intermediari della Champagne in attività da più di tre secoli. Egli stesso ha esercitato la professione di intermediario dal 1975 al 1980, ma, nel 1981, fonda la propria Maison: una realtà produttiva che si pone nel ristretto novero delle tenute di proprietà familiare e totalmente indipendenti. Situata a Reims, la Maison Bruno Paillard può contare e gestire una superficie di 25 ettari, suddivisi in 15 Cru - di cui 12 classificati "Grand Cru", nei terroir di Oger, Le Mesnil sur Oger, Cumières, Verzenay - con il Cru des Riceys posto a sud della Champagne, che garantisce più della metà del fabbisogno della casa. La Maison Bruno Paillard si distingue per la varietà dei vini di riserva, che permettono assemblaggi precisi di anno in anno, realizzando inoltre invecchiamenti da due a quattro volte più lunghi di quanto richiesto dal disciplinare di produzione della denominazione.

(are)



ABBAZIA DI CRAPOLLA

Campania Igp Bianco Sireo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Fiano Cilentano, Falanghina
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Abbazia di Crapolla
Proprietà: Fulvio Alifano, Giuseppe Puttini
Enologo: Arturo Erbaggio

Sospesi tra il mare azzurro della costiera sorrentina e il monte Faito, camminiamo le vigne, i giardini di erbe aromatiche, fra olivi, agrumeti e fiori, colpiti dalla Bellezza e da un senso di pace profonda. Siamo in località Crapolla: il luogo è magico, sembra che i benedettini lo avessero scelto nel XII secolo per costruire una grancia (una sorta di fattoria, con vigne, orti e altro, afferente all'abbazia madre di Vico Equense). Fulvio Alifano giunge in questo posto e se ne innamora perdutamente. Grande appassionato di vini, intuisce che questo paradiso è il luogo d'elezione per il suo sogno: produrre vino. Scopre un documento che attesta che nel 1520 qui si faceva vino. Nel realizzare il suo progetto incontra molti ostacoli, dalla terra che il proprietario non voleva vendere, a vincoli paesaggistici e architettonici (la grancia era un rudere, ora rinata). Coinvolge Giuseppe Puttini, imprenditore, e nel 2008 piantano le prime vigne. Siamo a 300 metri di altitudine, su terreni sabbiosi, ghiaiosi con substrato calcareo e sedimenti vulcanici. "Ora et labora" è diventato un mantra anche per chi lavora qui, nella tranquillità di questo posto unico dove si rispetta la biodiversità seguendo il regime biologico. Appena 2 ettari vitati, con una produzione di circa 10.000 bottiglie. Sireo, blend di Fiano e Falanghina, profuma di erbe aromatiche, agrumi. Al sorso è sapido, fresco, coinvolgente fino al lungo finale.

(Alessandra Piubello)



GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Rosato Vignazza

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 3.650
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Generazione Alessandro Società Agricola
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Vignazza è il rosato degli Alessandro Junior, la generazione più giovane (ma ormai adultissima) della famiglia di Camporeale, che nel 2015 ha deciso di mettersi alla prova sull'Etna. I tre cugini - Benedetto, enologo; Anna, amministrazione ed enoturismo; Benedetto, comunicazione e promozione - hanno ampliato l'azienda nel tempo, partendo da Linguaglossa, nel versante nord-orientale della Doc, dove ha sede in un antico palmento ristrutturato in contrada Borriglione. Qui si trovano anche due ettari di vigna piantate nel 2020 a Nerello Mascalese su un suolo ricco di pietra pomice color rosso. A poche centinaia di metri, ma nel comune di Castiglione di Sicilia in contrada Palmellata, c'è la seconda vigna, la più grande, divisa in due porzioni: quella a pomice rossa e soleggiata accoglie Nerello Mascalese; quella ombreggiata e sabbiosa ha Carricante e Catarratto. Proprio da qui arrivano le uve per il Vignazza, che fermentano in acciaio dove maturano per altri 10 mesi, a parte una piccola porzione che matura in tonneau. Un vino roccioso, nella versione 2023, che profuma di rosa, mora in confettura, pietra focaia e vaniglia; il sorso è tondo e sapido, ma dal carattere spiccatamente agrumato e freschissimo. Poco più a sud c'è poi la vigna vecchia in contrada Sciaramanica, e infine il vigneto più lontano, in Grasà, sotto Solicchiata. Una emancipazione riuscita e curata, grande 10 ettari, 4 vini e 35.000 bottiglie.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



PIO CESARE

Doc Barolo Mosconi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: famiglia Boffa Pio
Enologo: famiglia Boffa Pio

Il Barolo Mosconi 2021 profuma di frutti di bosco, fiori di peonia e liquirizia, con tocchi ferrosi e spezie. Carnoso ma agile il sorso, dai tannini ben integrati al frutto e dal finale dai toni balsamici. Oltre 140 anni di storia hanno scandito l'attività dell'azienda fondata nel 1881 da Pio Cesare con sede ad Alba (l'unica ancora presente nel centro storico cittadino), che oggi prosegue nel suo percorso virtuoso tracciato, arrivando ai giorni nostri, da Pio Boffa, scomparso nel 2017. Attualmente, sul ponte di comando aziendale ci sono il cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy, che alimentano una grande impresa vitivinicola da 80 ettari a vigneto e una produzione di 450.000 bottiglie. I pilastri, in termini di etichette, sono rappresentati dai Barolo e dai Barbaresco (ma la gamma comprende anche altre denominazioni piemontesi), con i vigneti distribuiti, per quanto riguarda il Barolo, a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato, La Serra, Briccolina, Lirano e Colombaro, per un totale di 15,22 ettari), a Monforte d'Alba (Mosconi con 9,70 ettari), a La Morra (Roncaglie, 2,80 ettari), a Grinzane Cavour (Gustava e Garretti 3,65 ettari totali) e a Novello (Ravera 0,92 ettaro). Sul fronte del Barbaresco i vigneti insistono su Treiso (Cascina Il Bricco, San Stunet, Rombone e Bongiovanni per un totale di 21,58 ettari) e su San Rocco Seno d'Elvio (Rocche di Massalupo 5,32 ettari). **(are)**



TENUTA SETTE CIELI

Toscana Igt Rosso Cabernet Franc Scipio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 9.289
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Società Agr. Tenuta dei Sette Cieli
Proprietà: Ambrogio Cremona Ratti
Enologo: Elena Pozzolini

Tenuta Sette Cieli esiste dal 1994 grazie ad Erika Ratti. Originaria del Lago di Como, si trasferisce in Toscana sulle colline boscose fra Castagneto Carducci e Monteverdi Marittimo, dove pianta il primo vigneto terrazzato di 4 ettari nel 2001. Piano piano i filari aumentano, e nel 2004 esce il primo vino, di nome Indaco. All'arrivo del figlio Ambrogio Cremona Ratti, nel 2018, si decide di investire con più decisione nell'attività di famiglia, espandendosi anche nella Doc Bolgheri, con 32 ettari di cui 5 vitati. Oggi l'azienda raggiunge le 90.000 bottiglie di produzione, potendo contare su 18,5 ettari vitati: 8,5 si trovano nel comune di Castagneto Carducci a 70 metri di altezza su suolo sabbioso e limoso; i restanti 10 a Monteverdi Marittimo a 400 metri su suolo roccioso. I vitigni piantati sono solo di varietà rossa: Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc e Merlot, ma anche Malbec e Sangiovese. All'Indaco (Malbec, Cabernet Sauvignon e Merlot) negli anni si sono aggiunte altre 3 etichette. Lo Scipio nel 2006, un Cabernet Franc in purezza prodotto in quantità limitate: didattico nel suo carattere dolce-erbaceo di foglia di pomodoro e ciliegia matura, si diffonde caldo ma balsamico di macchia mediterranea e pepe, saldandosi al palato con una lunga aderenza sapida. Lo Yantra (Cabernet Sauvignon e Merlot) e, infine, il Noi 4, ideato da 4 persone con 4 vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. **(ns)**



BRIGALDARA

Docg Amarone della Valpolicella Case Vecie

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Brigaldara Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Cesari
Enologo: Enrico Nicolis, Marco Furia

L'Amarone Case Vecie si impone come l'espressione del cru d'alta quota di Grezzana in Valpantena di Brigaldara, azienda agricola fondata dalla famiglia Cesari, il cui patrimonio viticolo supera i 450 metri di altezza e oggi si estende su 120 ettari di cui 47 coltivati a vite. Case Vecie in particolare, si sviluppa a 450 metri di altezza su 65 ettari di cui nove vitati: il clima, quasi montano, dona la cifra stilistica fresca ed elegante di questo Amarone, che diventa espressione di una Valpolicella di altura che guarda al futuro. La vendemmia tardiva posticipa, infatti, la raccolta delle uve (39% di Corvina, 30% di Corvinone, 31% di Rondinella, che compongono il Case Vecie), permettendo un appassimento lento e prolungato delle uve nel periodo più freddo dell'anno: ciò porta a sviluppare aromi fini e complessi, preservando la tensione acida del vino. Nel calice l'Amarone Case Vecie - il quale affina per quattro anni, divisi tra legno piccolo e grande prima di arrivare allo scaffale - si presenta con un rubino intenso e profondo. Al naso si avvertono note quasi tostate di mirtillo rosso essiccato, ciliegie e fichi macerati nello sciroppo di zucchero, bilanciate da una coda fresca di erbe aromatiche, cannella, pepe nero e tabacco. In bocca è strutturato e complesso con una persistenza lunga e sapida. Ma la sua vera forza è la spiccata freschezza che lo rende bevibile anche per la tavola di tutti i giorni. **(Cinzia Meoni)**



JACQUART

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Groupe Alliance-Champagne
Proprietà: consorzio di cooperative
Enologo: Joëlle Weiss

Per la creazione della nuova cuvée Blanc de Blancs 2018, Champagne Jacquart ha scelto gli Chardonnay provenienti dai Premier e Grand Cru di Chouilly, Cramant, Oger e Villers-Marmery, per un'interpretazione incentrata sugli agrumi, sulla frutta e sui fiori bianchi. Dopo sei anni di affinamento in bottiglia sui propri lieviti, il Blanc de Blancs 2018 profuma di pompelmo, mela e fiori bianchi con tocchi ferrosi e di pan-brioche. In bocca il sorso è cremoso e fragrante, dallo sviluppo succoso e dal finale persistente e croccante, su ritorni agrumati. Esiste anche il cofanetto Limited Edition di Blancs de Blancs 2018, impreziosito dai dipinti fatti a mano dalla pittrice, calligrafa e graphic designer Odyssée Khorsandian. Maison Jacquart è una realtà produttiva relativamente giovane, essendo stata fondata nel 1964 da 30 produttori indipendenti, che hanno condiviso vigneti expertise e talenti. Le uve provengono da 300 ettari di vigneti di proprietà, che comprendono 60 Cru, dislocati in tutta la Champagne. La Renommé a cavallo di Pegaso, simbolo della Maison, simboleggia la libertà di adottare un approccio innovativo, energico e contemporaneo, focalizzato sulla valorizzazione dello Chardonnay, sull'affinamento prolungato in bottiglia e sull'utilizzo di solo acciaio inox per la fermentazione e la maturazione delle uve, al fine di ottenere una cifra stilistica fresca, riconoscibile e contemporanea. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



CAMPO ALLA SUGHERA

Doc Bolgheri Rosso Adèo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 58.000
Prezzo allo scaffale: € 27,50
Azienda: Società Agricola KNAUF di Knauf
Proprietà: famiglia Knauf
Enologo: Francesco Gagliardi

Il Bolgheri Rosso Adèo 2023 - Cabernet Sauvignon e Merlot maturato per un anno in barrique - propone un profilo aromatico piuttosto classico per i vini della zona: intensità fruttata con sfumature tostate e speziate, trama vegetal-balsamica con accenni di lavanda, palato denso ma dinamico, con fine bocca a ricordare cacao e toni mentolati con tocchi piccanti. Solida realtà produttiva della costa livornese, posta a metà strada della Provinciale bolgherese, Campo alla Sughera nasce nel 1998 e conta su 19,50 ettari di vigneto, impiantati con le varietà caratteristiche dell'areale bolgherese: dal Cabernet Sauvignon al Cabernet Franc, dal Merlot al Petit Verdot, oltre ai vitigni a bacca bianca Vermentino, Sauvignon Blanc e Chardonnay. L'azienda produce in media 110.000 bottiglie, che compongono un portafoglio etichette composto dal Bolgheri Superiore Arnione, il Bolgheri Rosso Adèo, l'Igt "Campo alla Sughera" (Petit Verdot e Cabernet Franc), l'Igt "Arioso" (da uve Vermentino). La qualità complessiva della produzione è ormai indirizzata sui binari confortanti della continuità, con vini ben eseguiti e spesso in grado di raggiungere l'eccellenza assoluta. L'azienda è di proprietà del gruppo Knauf (leader mondiale nella produzione di preparati in gesso da costruzione) e, come accade non infrequentemente a Bolgheri, conta sulla guida tecnica di un enologo francese: Stéphane Derenoncourt.

(fp)



BOSIO

Docg Franciacorta Dosaggio Zero B.C.

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Agricola Bosio
Proprietà: Cesare e Laura Bosio
Enologo: Marco Zizioli

Il Franciacorta Dosaggio Zero B.C. Riserva - che nel suo nome rimanda alla cuvée aziendale Boschedòr, che resta più a lungo a maturare sui lieviti: da qui l'acronimo B.C. ovvero "Boschedòr Continua" - matura sui suoi lieviti per 120 mesi. La versione 2013 si presenta di colore giallo paglierino carico e brillante. I suoi profumi rimandano ai fiori appena appassiti, al bergamotto, all'anice, alla pera e alla susina matura, con tocchi iodati e cenni che sanno di sfoglia salata. In bocca la carbonica è ben dosata e continua ed il sorso è cremoso, sapido e fragrante, dallo sviluppo avvolgente e dal finale persistente ed agrumato. Il viaggio enoico della famiglia Bosio inizia alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, nei pressi di Corte Franca, nel cuore della Franciacorta, a pochi chilometri dal Lago d'Iseo. È qui che dimorano gli attuali 22 ettari a vigneto aziendali, 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 precise, consegnano vini ben fatti, a cui si aggiunge un invitante carattere gastronomico.

(are)

ZOOM



KIMCHI POP, KIMCHI COREANO

VIA TIEPOLO, 1 - MILANO
Email: ciao@kimchipop.it
Sito Web: www.kimchipop.it

Il kimchi non è più solo prerogativa dei ristoranti coreani: oggi il kimchi arriva ad ogni latitudine, anche in Italia. Il kimchi è una ricetta coreana millenaria, patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco nel 2013. Per prepararlo le verdure sono sottoposte a fermentazione, un processo che insieme all'uso di spezie genera il suo tipico gusto sapido e acidulo. Col tempo, quella che era una tecnica per prolungare la vita degli alimenti, si è trasformata nel concetto di kimchi che conosciamo oggi. Cavolo e ravanelli sono le verdure più gettonate da usare come base, mentre l'aggiunta di spezie, peperoncino, zenzero o aglio lo arricchisce di nuove sfumature. E il risultato è decisamente più intenso rispetto a una classica giardiniera. La sua popolarità è in crescita e le possibilità fusion sempre più interessanti. Lo sanno bene Erin Eun-Young e Mark Blackwell, che a Milano hanno fondato Kimchi Pop, producendo classico, vegano o piccante, acquistabile online o da diversi rivenditori e ristoranti, da Varese a Lecce.

RISTORANTE



LAQUA BY THE LAKE

VIA LEGRO, 33 - PETTENASCO (NO)
Tel: +39 0323 212121
Sito Web: laquabythelake.it

L'impatto con il Lago d'Orta è magico dall'affaccio del ristorante di Cannavacciuolo Laqua by the Lake, all'interno dell'omonimo boutique hotel che fa parte della "galassia" dello chef campano. E se Antonino Cannavacciuolo ne è il nume tutelare, lo chef resident - e suo allievo - Gianni Bertone è dal 2021 l'artefice di un'esperienza culinaria che emoziona e rende felici di piatto in piatto. Grande raffinatezza per una cucina che richiama ricette della tradizione sublimate dalla ricerca. Bertone con maestria unisce la tradizione campana - marchio di fabbrica di Cannavacciuolo - alla ricchezza del territorio piemontese. Il risultato è un menù equilibrato, dove i sapori del sud incontrano le eccellenze del nord, in un connubio sorprendente. Tre i percorsi degustazione: "Brezza" di ispirazione lacustre, "Acquolina" dagli afflati partenopei e un menu "Vegetariano", oltre alla scelta alla carta. Cura dei dettagli e professionalità del team coronano l'esperienza gastronomica. Stella Michelin 2024 e 2025.

(Clementina Palese)



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: © Bruno Paillard

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