N. 389

DAL 16 AL 22 NOVEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 389 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 NOVEMBRE 2025

Maugeri
Cantina Vignaioli di Scansano
Veuve Fourny & Fils
Francesco Bellei
Giovanni Rosso
Castello Bonomi
Banfi
Poderi dal Nespoli
Montevetrano
Le Macchiole
Tenute Bosco
Deutz
Buscemi
Jerzu

Zoom: Casa Rossa, Olio Evo Sicilia Igp
Ristorante: Il Ristorante all'Ancora - Cortina (BL)

I VINI DI WINENEWS





MAUGERI

Doc Etna Rosato Contrada Volpare

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Maugeri
Proprietà: famiglia Maugeri
Enologo: Emiliano Falsini

Papà Renato ha messo mano alla proprietà di famiglia a Milo sul versante sud dell'Etna (dove i Maugeri producevano vino negli anni Settanta del secolo scorso), ripristinandone cantina e vigneto; e oggi, insieme alle figlie Carla, Paola e Michela, questa realtà produttiva nata nel 2015 ha saputo ritagliarsi uno spazio significativo nel competitivo scenario enoico dell'areale. I vigneti aziendali si estendono su 8 ettari coltivati a biologico e producono complessivamente 40.000 bottiglie, declinate su tre etichette: due bianchi ed un rosato. I vini possiedono una già chiara definizione stilistica, nel solco della produzione più centrata ottenuta sul Vulcano e l'azienda può annoverarsi tra le realtà etnee più capaci di mostrare il lato migliore di questo intrigante terroir, ormai simbolo dell'intera Sicilia enoica, quando si voglia sottolineare il peso ed il valore di un particolare territorio sulla produzione di un vino. La cifra della cantina Maugeri è decisamente bianchista, assecondando, evidentemente, la sua collocazione geografica in quell'angolo del Vulcano dove si producono forse i vini bianchi più significativi della zona. L'Etna Rosato Contrada Volpare 2024 profuma di melograno e fiori di ginestra, con una nota agrumata accentuata, ad amplificarne la fragranza. In bocca il vino possiede sorso ben ritmato, succoso e sapido, dal finale croccante ed intenso che rimanda di nuovo agli agrumi. **(fp)**



CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Roggiano
Selezione dedicata all'Associazione SKeep

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Coop. Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Cantina Vignaioli Morellino di Scansano ha presentato una nuova etichetta solidale di Roggiano Morellino di Scansano Docg, scegliendo per l'edizione 2025 l'associazione SKeep di Grosseto, realtà che ha l'obiettivo di promuovere l'inclusione sociale attraverso lo sport. L'immagine riportata sulla bottiglia, disegnata dai ragazzi di SKeep, mostra un grappolo d'uva circondato da impronte di mani, a indicare che saper fare squadra, in cantina come nelle attività sportive, è fondamentale per ottenere il risultato. Parte del ricavato delle vendite delle 3000 bottiglie di Roggiano in edizione limitata andrà a finanziare il restauro della sede dell'associazione, che diventerà un centro vitale per attività sportive e ricreative. "Come cooperativa sociale siamo orgogliosi di essere parte attiva del nostro territorio e di contribuire a rafforzare il tessuto solidale che ci circonda", ha dichiarato Benedetto Grechi, presidente di Cantina Vignaioli Morellino di Scansano. Roggiano ha un colore rubino pieno con riflessi purpurei. All'olfatto si distingue per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. Il sorso è persistente ed equilibrato: i tannini sono ben presenti ma eleganti e bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata. Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti e secondi di carne rossa o cacciagione. **(Cristina Latessa)**



VEUVE FOURNY & FILS

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru Grand Millésime

Vendemmia: 2002
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 480
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Champagne Veuve Fourny & Fils
Proprietà: Charles et Emmanuel Fourny
Enologo: Emmanuel Fourny

Fourny & Fils è una Maison attiva fin dal 1856. La tenuta si trova nella Côte des Blancs, nel villaggio Premier Cru di Vertus, dove i fratelli Charles-Henry ed Emmanuel, che rappresentano la quinta generazione della famiglia impegnata nella produzione di Champagne, coltivano dieci ettari di proprietà a vigneto (con ceppi di quaranta anni di età media e dove spicca il Clos Faubourg de Notre-Dame, monopolio dei Fourny dal 1930), lavorando in cantina con tocco artigianale. Le cuvée prodotte dall'azienda possiedono una cifra stilistica ben leggibile, improntata alla finezza e alla fragranza. Con la scelta di non dosare o farlo solo leggermente a mettere in evidenza la piena espressione del vitigno e del terroir. I fratelli Charles-Henry ed Emmanuel gestiscono l'azienda dal 1993, mentre i primi imbottigliamenti aziendali risalgono al 1930. La tenuta fu originariamente classificata come "récoltant-manipulant", ma nel 1979 il suo status cambiò in "négociant-manipulant" per acquistare anche uve da altre zone dove non possedeva appezzamenti. Fermentato parte in legno e poi lasciato in bottiglia sui lieviti per oltre 21 anni, lo Champagne Blanc de Blanc Premier Cru Grand Millésime 2002 profuma di mela cotogna, resina di pino, pesca, pasticceria, arancia candita e vaniglia. In bocca il sorso è pieno, tonico e fragrante, dalla carbonica ben dosata e dal finale ben profilato, giocato tra toni fruttati e speziati. **(are)**



FRANCESCO BELLEI

Spumante Brut Nature Puro

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Francesco Bellei & C.
Proprietà: famiglia Cavicchioli
Enologo: Sandro Cavicchioli

La cantina, fondata nel 1920 a Bomporto (MO) dalla famiglia Bellei e oggi condotta dalla famiglia Cavicchioli, unisce radici storiche e visione contemporanea: fin dall'inizio infatti è stata pioniera nell'applicazione del Metodo Classico anche sulle uve locali. Nel cuore della zona del Lambrusco di Sorbara, tra i fiumi Secchia e Panaro nei comuni di Bomporto e San Prospero, l'azienda si è concentrata su una produzione limitata, una scelta precisa per garantire attenzione e carattere ai vini realizzati. Tra questi c'è il Puro 2017, in vendita a partire dai primi mesi del 2026. Realizzato da uve del vitigno Lambrusco di Sorbara in purezza, vuole rappresentare l'essenza "pura" dell'azienda: zero compromessi, solo territorio, vigna, tempo. Al calice si presenta con un colore luminoso, tipico del Sorbara, che anticipa un perlage fine e una tensione gustativa vibrante. Al naso emergono profumi di piccoli frutti rossi (come fragolina di bosco e lampone), lievi note floreali e un sottofondo che richiama l'erba fresca. In bocca la bollicina è precisa, la sapidità e l'acidità ben calibrate: il sorso scorre agile e termina con un ritorno fruttato, leggermente agrumato, e una freschezza finale che invita al secondo bicchiere. Da provare con un piatto iconico del Modenese, i tortellini in brodo, dove la sapidità del brodo e la grassezza del ripieno dialogano con l'acidità e il perlage fine dell'etichetta. **(Francesca Ciancio)**



GIOVANNI ROSSO

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Bugia Nen Società Agricola
Proprietà: D. Rosso e D. Fregonese
Enologo: A. Delpiano, D. Fregonese

Questa è una piccola storia di intreccia, che è iniziata nelle Langhe ed è arrivata fin sull'Etna. Racconta di due piemontesi di origini diverse che iniziano a lavorare insieme a Barolo - a Serralunga d'Alba, per la precisione. C'è Davide Fregonese, che "torna a casa" nel 2014 dopo anni trascorsi all'estero e fonda Bugia Nen, affidandosi anche all'aiuto di Davide Rosso. Lui è figlio di Giovanni Rosso ed Ester Canale, storica cantina legata alla parcella 251 di Vignarionda, ed entra nell'azienda di famiglia nel 2000 facendola decollare. I due Davide, appunto, si incontrano e nel 2016 decidono di dedicarsi all'Etna: ognuno lì produce i propri vini, seguendo la propria indole. L'investimento avviene sul versante nord della denominazione, fra Passopisciaro e Solicchiata, ai piedi di un piccolo cratere spento: in contrada Montedolce ristrutturano un vecchio palmento con 14 ettari in un unico appezzamento: 5,5 piantati a uve nere, 1,2 a uve bianche. Da qui proviene l'Etna Bianco di Giovanni Rosso, un vino profondo e materico, nella versione 2023, che non perde mai polpa e scorrevolezza, nella sua dichiarazione ricca di macchia mediterranea, pietra focaia, cera d'api, buccia di cedro, zenzero candito, pesca e melone. Da qui proviene anche il suo rosso, mentre da pochi mesi ha debuttato un cru bianco, proveniente da due ettari di vigna comprati nel 2023 in contrada Pietra Marina, nei pressi del fiume Alcantara. **(ns)**



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Nature Cuvée 1564

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Erbamat
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Luigi Bersini

L'azienda Castello Bonomi, di proprietà dagli inizi del Nuovo Millennio della famiglia Paladin - che possiede vigneti e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi) costituendo il gruppo "Paladini Vigne e Vini" – si trova a Coccaglio, nel cuore della Franciacorta e conta su 32 ettari a vigneto per una produzione media di 200.000 bottiglie. Un progetto ormai ben consolidato e costruito, evidentemente, attorno alle bollicine lombarde che, specie nel recente passato, garantiscono un ritorno commerciale solido e duraturo anche in proiezione internazionale. Un progetto moderno, che non ha dimenticato tuttavia le radici storiche dell'areale, con la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, nota per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento. Il Franciacorta Nature Cuvée 1564 2018 è ottenuto a partire da un uvaggio a base di Chardonnay, Pinot Nero ed Erbamat. Il mosto fiore dello Chardonnay e una parte dell'Erbamat fermentano e maturano per 7 mesi in barrique, mentre il Pinot Nero matura in acciaio. Con l'affinamento in bottiglia sui lieviti di 65 mesi. Il suo perlage è sottile e continuo e profuma di fiori di zagara e gelsomino, pompelmo, lavanda, anice, biscotti al burro, mandorla e grafite. In bocca, il sorso è sapido e fragrante, dalla carbonica ben dosata e dal finale persistente su richiami agrumati. **(are)**



BANFI

Docg Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs Cuvée Aurora

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Antonio Massucco

Banfi, fondata nel 1978 a Montalcino dai fratelli italoamericani John e Harry Mariani e cresciuta in Piemonte con l'acquisizione della cantina Bruzzone, esce con un altro Metodo Classico: il primo Blanc de Blancs che completa la gamma del Progetto Spumante Metodo Classico, nato nel 1990 e che nel 2008 ha ottenuto la Docg Alta Langa. Con la vendemmia 1997 nasce la Cuvée Aurora a cui, negli anni successivi, si aggiungono la Cuvée Aurora Rosé, la Cuvée Aurora Riserva 100 Mesi ed la Cuvée Aurora Blanc de Noirs. Il Blanc de Blancs è uno Chardonnay Pas Dosé che racconta il territorio da cui nasce: le colline con suoli calcareo-argillosi, ricchi di marne tufacee dell'Alta Langa. L'etichetta di Cuvée Aurora Blanc de Blancs riprende lo stile Liberty della linea Alta Langa di Banfi: un linguaggio estetico che celebra l'armonia tra arte e natura, l'esaltazione della bellezza e dell'eleganza attraverso il sapiente uso di forme e materiali contemporanei. Elegante, complesso e armonioso, questo Blanc de Blancs sorprende con la sua sapidità e freschezza delicata. Profumo ampio e in continua evoluzione: le note di pesca bianca e scorza candita di agrumi si fondono con sentori più complessi di crema pasticcera e vaniglia, per poi aprirsi nel finale a sfumature balsamiche e di erbe aromatiche. Gusto elegante e minerale, avvolgente e di grande equilibrio, chiude con un finale fresco e sapido che ne esalta la purezza.



PODERI DAL NESPOLI

Doc Romagna Sangiovese Predappio Gualdo Biosimbiotico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Azienda Agr. Poderi dal Nespoli
Proprietà: Gruppo Argea
Enologo: Scipione Giuliani

Poderi dal Nespoli è una realtà produttiva che sta nell'orbita del gruppo Argea. Il suo progetto enoico punta tutto rivolto su nuove interpretazioni dei vitigni bandiera della Romagna - Sangiovese e Albana - e sperimentazioni su alcune varietà internazionali. La cantina romagnola è nata ad inizio degli anni Ottanta del secolo scorso nel forlivese e conta su una superficie vitata di 80 ettari. Il gruppo Argea, holding costituitasi nel 2021, mette assieme una composita serie di aziende, a partire dalla capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquesi di Acqui Terme e Cuvage, Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto, più, dal 2022, l'abruzzese Cantine Zaccagnini, candidandosi ad interpretare un ruolo significativo sia in termini qualitativi che quantitativi. Il Sangiovese Predappio Gualdo Biosimbiotico 2022, ottenuto dalle uve di un vigneto di 3 ettari – coltivato con tecnica biosimbiotica, che valorizza ed arricchisce le proprietà microbiologiche del suolo attraverso l'inoculamento nel terreno di micorrize – è posto nella Valle del Bidente, all'interno della sottozona Predappio. Maturato in acciaio per 10 mesi, profuma di ciliegia e fragola, con tocchi floreali che rimandano alla viola. In bocca, il sorso è morbido ed immediatamente piacevole, dai tannini soffici e dal finale di nuovo fruttato. **(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



MONTEVETRANO

Colli di Salerno Igt Rosso Montevetrano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Montevetrano
Proprietà: Silvia Imparato
Enologo: Riccardo Cotarella

Montevetrano nasce negli Anni Novanta a San Cipriano Picentino nel Salernitano dalla volontà di Silvia Imparato - fondatrice della cantina e fotoreporter - di dar vita a un nuovo progetto sul terreno acquistato dal nonno a ridosso dello scoppio della seconda guerra mondiale. Ad affiancare Imparato, fin dagli esordi, è stato Riccardo Cotarella. La scommessa era quella di creare "un vino bordolese", un grande vino del Sud che rispecchiasse la complessità e la bellezza del territorio su cui si estendono i sei ettari (cinque vitati) della tenuta all'interno del Parco Regionale dei Monti Picentini: obiettivo centrato, visto che l'archivio delle annate (la prima risale al 1991), dimostra la grande longevità di questo rosso Igt Colli di Salerno. Il bouquet di Montevetrano è un caleidoscopio di note che passano dai sentori di ciliegia, mora, mirtilli e ribes alle note di viole, iris, rosa damascena e scorza di arancia fino al pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata. Al sorso è equilibrato, elegante ed energico, dai tannini setosi e dalla lunga persistenza. Tutte caratteristiche che, insieme all'heritage, al posizionamento ultra-premium, al riconoscimento delle guide internazionali e all'adesione ai criteri di sostenibilità esg, hanno portato Montevetrano ad essere tra le etichette scelte dal progetto di Edoardo Freddi International (Efi) per portare nel mondo una selezione di bottiglie rare e pregiate.

(Cinzia Meoni)



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Cabernet Franc Paleo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 26.700
Prezzo allo scaffale: € 125,00
Azienda: Le Macchiole Società Agricola
Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia Campolmi
Enologo: Luca Rettondini

Nato nel 1989 come classico taglio bordolese, si è trasformato in Cabernet Franc in purezza dal 2001, rivelando pionieristicamente il buon adattamento del vitigno francese al terroir di Bolgheri e dando il via ad una fortunata produzione di vini dalla medesima impostazione sia nel bolgherese che nel resto della Toscana. Il Paleo 2022, fermentato in cemento e maturato per 16 mesi in barrique, legno grande e anfora, possiede aromi di ribes, mirtilli, prugne, bergamotto, ginepro e peperone, con tocchi agrumati, affumicati e speziati. In bocca, il sorso è vivace e ritmato, dalla ricca articolazione tannica e dal finale lungo e balsamico. Al Paleo Rosso, si affianca il suo alter ego, il Paleo Bianco, nato nel 1991 e ottenuto da uve Chardonnay e Sauvignon. La storia de Le Macchiole comincia nel 1983, che colloca l'azienda tra le realtà pioniere dell'areale, grazie alle intuizioni del suo fondatore Eugenio Campolmi. Oggi la moglie Cinzia Merli, insieme ai figli Elia e Mattia, ne prosegue il cammino virtuoso, gestendo 31,5 ettari a vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie. Non mancano nel portafoglio aziendale anche altre etichette "cult": il Messorio, Merlot in purezza nato nel 1994, e lo Scrio, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994. Il Bolgheri Rosso, arrivato nel 2004, è invece il "vino d'entrata" aziendale, incarnando i tratti più diretto ed immediati dell'areale bolgherese.

(are)



TENUTE BOSCO

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tenute Bosco Società Agricola
Proprietà: Sofia Ponzini
Enologo: staff tecnico aziendale

Provengono da Vigne Curve i grappoli di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio che compongono l'Etna Rosso di Tenute Bosco: è una vigna che si trova a Solicchiata, sul versante nord del vulcano, in contrada Piano dei Daini. Qui le sorelle Ponzini - Sofia e Alice - gesticono 10 ettari di filari: 6 sono di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, appunto, piantati nel 2002; 4 invece sono a Carricante, piantato nel 2013. Le uve rosse fermentano in acciaio e maturano in tonneaux per una decina di mesi, trasformandosi in un vino decisamente balsamico, nella versione 2022, grazie alle note di sottobosco, a cui si affianca la dolcezza della ciliegia e la delicatezza della rosa appassita. Il sorso è pieno e altrettanto nitido, di buon aderenza tannica, che non esagera nell'imprimere al palato sapidità e freschezza agrumata. L'azienda è stata fondata nel 2011 (bio dal 2016) e oltre al rosso, produce anche un bianco, sempre dalle vigne a Solicchiata, e un rosato, da uve di Passopisciaro, poco più a ovest. Ma la produzione media annua di 60.000 bottiglie comprende anche 2 etichette di nome Vico. Il Vico Rosso Prephylloxera sta di casa in Contrada Santo Spirito, da una vigna il cui primo impianto risale al 1865. Infine il Vico Bianco, Carricante in purezza da un piccolo vigneto di un ettaro, gestito sul versante opposto al comune di Castiglione di Sicilia, dove ha sede la cantina: si trova, infatti, a Biancavilla, a sud-ovest.

(ns)



DEUTZ

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Amour de Deutz

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 500.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Champagne Deutz
Proprietà: Louis Roederer
Enologo: Caroline Latrive

Amour de Deutz è l'espressione massima delle migliori uve Chardonnay di Deutz provenienti dalla Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Prodotto solo nelle annate migliori, questo Blanc de Blancs è un millesimato da village selezionati e affina ben 9 anni sui lieviti. Per il millesimo 2014 - appena messa in commercio - le uve provengono da cinque village caratterizzati da espressioni diverse. Avize (39%) conferisce equilibrio, eleganza e tensione minerale; Oger (35%) dà ricchezza e intensità aromatica; Chouilly (11%) apporta finezza floreale e rotondità; Mesnil Sur Oger (2,5%) aggiunge freschezza, struttura e brillantezza; Villers-Marmery (0,5%) contribuisce per freschezza e note agrumate. Luminoso e brillante con una sfumatura dorata e un perlage molti fine e persistente, al naso è pura armonia, con fiori bianchi, note di burro e agrumi, ma anche dolcezza di zagara. Il sorso, equilibrato, è appagante per cremosità, struttura e complessità. La sua vivacità promette ancora lunga vita. Amour de Deutz è una cuvée della Maison (fondata nel 1838 da William Deutz e Pierre-Hubert Geldermann nel villaggio Grand Cru di Aÿ) nata nel 1993 e ancora prodotta in continuità stilistica con il passato: la cheffe de cave Caroline Latrive - arrivata nel 2023 e succeduta a Pierre-Hubert Geldermann - ha segnato certamente una nuova fase per Deutz, continuando però sempre e comunque a puntare sull'eccellenza.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

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



BUSCEMI

Doc Sicilia Rosso Tartaraci

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese, Grenache
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Buscemi
Proprietà: Mirella Buscemi
Enologo: Emiliano Falsini, Vincenzo Marino

Ottenuto da un blend a base di Nerello Mascalese e Grenache fermentato in cemento e maturato in legno grande per 18 mesi, il Tartaraci 2021 si presenta di colore rosso rubino scarico e profuma di melograno, fragole e agrumi con tocchi ferrosi ed affumicati. In bocca il sorso è scorrevole e scattante con il frutto sempre in primo piano fino ad un finale fresco e speziato. La piccola realtà produttiva di Mirella Buscemi - moglie di Alberto Aiello Graci, che già firma alcuni dei vini più affascinanti dell'Etna - si trova alle pendici del Vulcano sul versante Nord-Ovest, in Contrada Tartaraci nell'areale di Bronte, a una quota di quasi mille metri sul livello del mare (un'altezza che non consente alla cantina in questione di poter utilizzare la denominazione Etna, rappresentando uno degli ormai molti casi di questo genere, che indicherebbero un ritocco al disciplinare di produzione dei vini etnei). L'azienda parte nel 2016 con l'acquisizione di alcuni appezzamenti con ceppi molto vecchi, allevati a Nerello Mascalese, Grenache, Grecanico e Carricante ed oggi la superficie aziendale conta su circa cinque ettari, coltivati in biologico. In cantina è utilizzato l'acciaio in fermentazione, mentre per le maturazioni si usano sia cemento che legno grande. Due le etichette prodotte, per complessive 10.000 bottiglie: oltre al rosso Tartaraci, Il Bianco ottenuto da un uvaggio a base di Grecanico e Carricante.

(are)



JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Baccu Is Baus Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Cooperativa Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Nicolò Miglior, Franco Bernabei

Fondata nel 1950 da quarantacinque soci viticoltori, oggi questa cantina sociale può contare su 450 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. La cantina, che prende il nome dal paese dove sorge - a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra - rappresenta una solida realtà cooperativa dello scenario enoico dell'isola. Jerzu è anche una delle tre sottozone della Doc Cannonau, insieme a Oliena e Capo Ferrato: le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione "classico", poiché zone storicamente vocate. Una indiscutibile testimonianza che siamo in un territorio assolutamente significativo per la varietà più importante della Sardegna, destinata peraltro ad uno sviluppo e ad una valorizzazione ulteriore, almeno a giudicare dai movimenti del recente passato di alcuni big player e non solo tra i Nuraghi. Lo stile aziendale propone etichette di buon carattere, declinate con tecnica precisa e affidabile. Maturato per 12 mesi in barrique e tonneau e ottenuto da un singolo vigneto di 10 ettari nell'areale di Is Baus a cinquecento metri d'altezza sul livello del mare, il Cannonau Baccu Is Baus 2019 profuma di ciliegie sotto spirito, incenso mirto, noce moscata e grafite. In bocca il sorso è scorrevole, strutturato senza essere pesante, morbido e ben profilato, terminando in un finale persistente e intenso.

(fp)

ZOOM



CASA ROSSA, OLIO EVO SICILIA IGP

CONTRADA BERTOLINO - MENFI (AG)
Email: info@casarossa.it
Sito Web: casarossa.it

L'olio extravergine d'oliva di Casa Rossa, ottenuta da una spremitura a freddo, è caratterizzato dall'incontro tra le diverse varietà locali che crescono nei terreni di Gurra di Mare e Capparrina, nei pressi di Menfi: la Nocellara del Belìce, la Biancolilla e la Cerasuola. La fusione delle tre varietà garantisce un profilo aromatico fruttato e leggermente piccante, ed un retrogusto di mandorla. Un olio versatile che in cucina può essere utilizzato dal condimento a crudo alle cotture leggere. Il progetto agricolo Casa Rossa è animato dall'ex Miss Italia 2012 Giusy Buscemi, siciliana d'origine, che è tornata nella propria terra non solo per ritrovare le proprie radici ma anche per sviluppare, insieme al marito Jan Michelini, una realtà produttiva: forte della convinzione che la Sicilia non è solo un posto da cui partire, ma un luogo dove investire e restare, valorizzando il suo potenziale agricolo, anche lontano dalle rotte più battute. Alla produzione dell'olio è affiancata anche una piccola produzione di avocado.

RISTORANTE



IL RISTORANTE ALL'ANCORA HOTEL

CORSO ITALIA, 62 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)
Tel: +39 0436 3261
Sito Web: www.ancoracortina.com

Proprio durante l'estate di quest'anno ha riaperto a Cortina d'Ampezzo lo storico Hotel Ancora, nato nel 1826. A riportare nuova linfa al locale è Renzo Rosso, l'imprenditore della moda che ha diversificato il suo business anche nel mondo del vino: con la sua Diesel Farm; il co-branding con Canevel per il Prosecco e le partecipazioni in Benanti sull'Etna e Saffirio in Piemonte. Un progetto trasversale e contemporaneo che trasforma uno spazio storico in un luogo da vivere. Ecco allora combinarsi alle camere e al "Brave Club", spazio dedicato al divertimento notturno, anche una proposta gastronomica incentrata sulla qualità delle materie prime e dalla stagionalità, dove lo chef Andrea Chivetto valorizza fornitori locali e piccoli produttori del territorio, rileggendo i sapori delle Dolomiti con equilibrio e creatività, per ritrovare il piacer della semplicità. E poi il bar, con botaniche alpine e distillati selezionati. Con la terrazza su Corso Italia, trasformata in un vero salotto conviviale open-air.



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: © Poderi dal Nespoli

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