N. 390

DAL 23 AL 29 NOVEMBRE 2025

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 390 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 NOVEMBRE 2025

*Palmer*
*Sartori*
*Carranco*
*Franc Lizêr*
*Al-Cantàra*
*Tenuta Luce*
*Ferrari*
*Ca' del Baio*
*Torre Mora*
*Allegrini*
*Domaine Faiveley*
*St. Michael Eppan*
*Tenuta Guado al Tasso*
*Mecori*

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

# I VINI DI WINENEWS

italesse
Taste Like a Master
I calici sensoriali progettati attorno al vino




## PALMER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 97,00
Azienda: Maison Palmer & Co
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Xavier Berdin

Lo Champagne Blanc de Blancs 2018, maturato sui suoi lieviti per 42 mesi, si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi ambrati e perlage fine e persistente. Al naso i suoi profumi rimandano ai fiori di glicine e sambuco, cedro, albicocca, pesca, pane tostato, erbe officinali e miele. In bocca il sorso è sapido e generoso, dalla effervescenza cremosa e dal finale, lungo e fragrante dai tocchi agrumati. La Maison Palmer nasce relativamente di recente, nel 1947, un'eccezione, in qualche misura, per una zona enoica dove le fondamenta produttive sono saldamente in mano ad un nucleo di cantine dalla storia plurisecolare. A realizzare questo progetto sette piccoli proprietari terrieri che "importarono" la loro esperienza di vigneron in una dimensione più ampia e, in questo senso, possiamo considerare Palmer come il modello ispiratore di quello che sarebbe successo in anni più vicini, con l'esplodere del fenomeno dei piccoli produttori di Champagne direttamente coinvolti nella commercializzazione delle loro etichette. Dai 415 ettari di vigneto che fanno capo a Palmer, la Maison continua a ricavare un numero di bottiglie sostanzialmente ridotto, nell'ordine delle 700.000 bottiglie, mentre il resto della produzione viene venduta come sfuso. Lo stile dei vini è tendenzialmente classico con dosaggi sostenuti e un certo orientamento verso opulenza aromatica e ricchezza strutturale.

**(are)**




## SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Reius

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina
Bottiglie prodotte: 38.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Sartori di Verona
Proprietà: Collis Heritage Spa e fam. Sartori
Enologo: Christian Scrinzi

Sartori di Verona è una delle realtà più antiche della Valpolicella. La cantina si trova proprio all'interno della bellissima villa seicentesca che il fondatore Pietro Sartori acquistò nel 1898, iniziando un cammino di successo continuato dalle generazioni successive. Nella collezione Cru dell'azienda spicca l'Amarone Reius, che abbiamo degustato in occasione dell'evento D'Opera - Quality Heritage of Europe, campagna di promozione ideata dal Consorzio per la tutela dei Vini Valpolicella e dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, con il contributo dell'Unione Europea. Le uve di Reius, raccolte a mano nei vigneti collinari nella zona Classica della Valpolicella a nord ovest di Verona, sono poste in piccole cassette e portate in locali asciutti e ben areati, dove riposano circa 3 mesi. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento, sono pigiate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio. La fermentazione dura circa 30 giorni. Dopo una prima evoluzione in cemento per 12 mesi, il vino affina in botti di rovere per circa 3 anni. Il vino riposa quindi per almeno 6 mesi in bottiglia. Nel bicchiere Reius presenta un colore rosso intenso con riflessi granati. Il profumo è avvolgente, si percepiscono note speziate, frutta secca e piccoli frutti rossi. Il sapore è pieno e vellutato, e sono notevoli la struttura ed l'intensità. Si accompagna bene a cacciagione, carni ai ferri, formaggi piccanti e stagionati.

**(Cristina Latessa)**




## CARRANCO

Doc Etna Rosso Contrada Carranco RV

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Palmento Carranco Soc. Agricola
Proprietà: Giacomo Borgogno e Figli
Enologo: Vincenzo Bambina

Il progetto enologico che porta il nome Carranco è nato nel 2018, arricchendo una zona, quella etnea, che ormai si conferma molta ambita, attirando non solo i più importanti produttori siciliani ma anche le migliori firme provenienti dal resto dell'Italia enoica. Ecco allora Andrea Farinetti (Borgogno) e Francesco Tornatore (già sul Vulcano con l'azienda che porta il suo nome) incrociare le loro esperienze nei terreni lavici etnei, ormai uno dei simboli del mondo del vino siciliano. Carranco, si trova a Verzella di Castiglione di Sicilia e conta su 5,5 ettari a vigneto con ceppi di 50-60 anni di età, posti a 500 metri di altitudine sul versante nord dell'Etna. Il progetto ricalca l'impostazione tipica delle realtà vitivinicole dell'Etna, attestandosi su una produzione complessiva che tocca le 35.000 bottiglie. Lo stile delle etichette aziendali è già sostanzialmente definito e sembra aver imboccato la strada giusta. Cemento, terracotta e legno garantiscono la piena espressività dei Nerello e del Carricante, oltre a conservare l'originalità di vini prodotti nel particolare terroir alle pendici del vulcano più alto d'Europa. L'Etna Rosso Contrada Carranco RV matura in legno grande per 12/18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2021 profuma di more, ciliegie e pepe. In bocca il sorso è sapido e sostenuto da un'acidità vibrante, terminando in finale ben profilato e fragrante.

**(fp)**




## FRANC LIZÊR

Spumante Dealcolato Dry Rosé Opale

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay e Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Lea Winery Società Agricola
Proprietà: famiglia Spadotto
Enologo: famiglia Spadotto

Nel 2025 Lea Winery, solida realtà friulana da 105 ettari biologici, ha deciso di lanciarsi in un territorio che molti produttori osservano ancora con cautela, un po' come si guarda un parente eccentrico alle feste: il mondo del no alcol. La nuova linea Franc Lizêr, presentata al ProWein, debutta con 20.000 bottiglie e l'ambizione di crescere. Una tendenza ormai difficile da ignorare, anche per chi legge un giornale che di solito parla di vini con il pedigree alcolico. Opale Spumante Rosé è forse il più convincente della famiglia: nel bicchiere mostra un rosa tenue elegante e un perlage fine. Sei mesi sulle fecce fini, batonnage, filtrazioni mirate e dealcolizzazione tramite membrane selettive che conservano aromi e freschezza. Il risultato? Al naso arrivano fiori, piccoli frutti rossi e una nota agrumata vivace; in bocca è fresco, asciutto, piacevolmente minerale, con una struttura sorprendente per un prodotto dealcolato. È uno spumante che, pur privo di alcol, mantiene eleganza e bevibilità. Rappresenta un'alternativa credibile, contemporanea, utile per chi vuole brindare senza alcol e per chi si prepara al Dry January. L'Opale Rosé si abbina bene con piatti di pesce crudo come una tartare di salmone e avocado o carpaccio di branzino agli agrumi, ma è ottimo anche con le verdure o con i formaggi freschi. Assaggiato con robiola con crema di mango e fiori di capperi. Provare per credere.

**(Fiammetta Mussio)**

# I VINI DI WINENEWS

Area39 by GATE 39

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it




## AL-CANTÀRA

Doc Etna Spumante Bianco Extra Brut Re Befe'

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.050
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Al-Cantàra Società Agricola
Proprietà: famiglia Giuffrida
Enologo: Salvatore Rizzuto

"C'era 'na vota 'n re, befè, viscottu e minè, c'aveva 'na figghia, bafigghia, viscottu e minigghia. Sta figghia, bafigghia, viscottu e minigghia, aveva 'naceddu, bafeddu, viscottu e mineddu...". È questa la filastrocca di autore ignoto che dà il nome alla bollicina di casa Al-Cantàra, Re Befè, seguitando nella tradizione della cantina di associare ogni etichetta ad una poesia o filastrocca siciliana. Lo slogan del fondatore Giuseppe Giuffrida è, infatti, "Al-Cantàra poesia da bere", per cui ogni vino porta con sé identità culturale e legame col territorio. Ma non finisce qui. Un antico casolare di Al-Cantàra, affacciato sui vigneti e sull'Etna, ospita anche un piccolo museo, che custodisce circa 400 opere d'arte, realizzate da circa 300 artisti italiani dando sfogo alla loro creatività a partire dagli oggetti quotidiani legati alla produzione del vino. Anche gli spazi della cantina stessa, nemmeno a dirlo, sono costellati di opere sui muri e dai soffitti. I vini che raccontano la Sicilia a chi li beve sono poco meno di una ventina: tante piccole produzioni, che provengono da 15 ettari di vigna in Contrada Sant'Anastasia a Randazzo, sul versante nord del vulcano. Il Re Befè è un Nerello Mascalese in purezza che ha sostato 48 mesi sui lieviti: fresco e roccioso, ha una spina acida notevole e succosa, che pulisce il sorso e lascia il palato profumato di kiwi e buccia di arancia, crema diplomatica e frutta bianca. **(ns)**




## TENUTA LUCE

Toscana Igt Rosso Lucente

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 400.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Società Luce della Vite
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Alessandro Marini

Il Lucente 2023, uvaggio a base di Merlot e Sangiovese maturato in barrique di primo e secondo passaggio, profuma di mora e ribes maturi ed erbe aromatiche, con tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso è succoso, morbido e vivace, dai tannini maturi e ben delineati, terminando in un finale appagante e persistente su toni ancora fruttati e tostati. Tenuta Luce (nata nel 1993 dall'intuizione di Vittorio Frescobaldi e Robert Mondavi e oggi parte integrante dei possedimenti della griffe fiorentina Frescobaldi a Montalcino, insieme a Castelgiocondo) si trova nel quadrante sud-ovest della denominazione e si estende per 249 ettari con 88 ettari a vigneto, 11 dei quali iscritti all'albo del Brunello di Montalcino. Alla base della filosofia di Tenuta Luce - che possiede un portafoglio etichette formato da tre Igt "Luce" (Sangiovese e Merlot), "Lux Vitis" (Cabernet Sauvignon e Sangiovese) e "Lucente" (Merlot e Sangiovese) e un Brunello, dall'impostazione stilistica tendenzialmente modernista, che privilegia intensità fruttata e maturazioni in legno piccolo - vi è l'idea che il vino debba essere la più coerente espressione del luogo dove viene prodotto, oltre che delle caratteristiche specifiche delle uve da cui è ottenuto. Con le pratiche agronomiche in vigna all'insegna della sostenibilità e quelle in cantina all'insegna dei criteri più moderni dell'enologia ma, al contempo, ridotte. **(fp)**




## FERRARI

Doc Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Collezione

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 34.145
Prezzo allo scaffale: € 450,00
Azienda: Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.
Proprietà: famiglia Lunelli
Enologo: Cyril Brun

Nel 2007, dopo un inverno asciutto e una primavera luminosa, l'estate piuttosto torrida ha reso strategica l'altitudine dei vigneti di montagna da cui provengono le uve di Chardonnay destinate a Giulio Ferrari Collezione. Le escursioni termiche tra giorno e notte hanno concentrato gli aromi e garantito equilibrio tra freschezza e complessità. Il risultato è un Trentodoc che nasce solo nelle annate eccezionali e riposa oltre 16 anni sui lieviti, selezionati in proprie colture. La sfida col tempo permette così a Giulio Ferrari di diventare Collezione, un Trentodoc di evoluzione e allo stesso tempo dall'interessante precisione espressiva: il colore è oro brillante, il perlage molto fine e al naso spiccano le note evolute di frutta secca, frolla alle nocciole, crema catalana, pan speziato e composta di arancia. Tutt'altro impatto ha il sorso, che risulta ancora teso e scolpito, e mostra un'affascinante vibrazione di note agrumate che vanno dal pompelmo allo yuzu, per poi chiosare al palato con una linea sapida e iodata. Il Giulio Collezione, che con l'annata 2007 (degorgiata a febbraio 2025) giunge alla sua quarta edizione, conferma la vocazione verticale dello Chardonnay di quota del Maso Pianizza e l'ambizione assoluta di questo progetto enologico, che sin dal suo debutto con il 1995 continua a raccontare la capacità di Ferrari di misurarsi con l'evoluzione e la ricerca della complessità. **(Chiara Giovoni)**




## CA' DEL BAIO

Docg Barbaresco Autinbej

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 21.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Ca' del Baio
Proprietà: famiglia Giulio Grasso
Enologo: Giulio, Paola, Valentina e Federica Grasso

Ca' del Baio ha una storia che risale al 1870 quando Giuseppe Grasso si trasferisce con i suoi quattro figli a Treiso, nella Cascina Vallegrande. Le prime vinificazioni sono del 1921, quando Luigi Grasso, figlio di Giuseppe, inizia a produrre vino per la famiglia. Oggi, al timone dell'azienda ci sono le tre sorelle Paola, Valentina e Federica Grasso, a rappresentare la quarta generazione della famiglia. Figlie di Giulio e Luciana, ancora attivi al loro fianco, le tre sorelle conducono 28 ettari di vigneto, distribuiti tra Barbaresco (con i Cru Asili e Pora) e Treiso e coltivati in prevalenza a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto; Moscato, Chardonnay e Riesling, da cui si ottengono 140.000 bottiglie. L'azienda della famiglia Grasso, conosciuta agli esordi come "Tenuta Vallegrande" cambia il proprio nome in "Ca' del Baio" a partire dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso, in concomitanza all'uscita della prima annata del Cru Barbaresco Asili (1988). Il Barbaresco Autinbej nasce dall'assemblaggio dei Cru aziendali più significativi - le vigne "autin bej", cioè quelle meglio esposte, come suggerisce il suo nome - e matura per 24 mesi in legno grande. La versione 2022 profuma di fiori, frutti di bosco, liquirizia e arancia, con tocchi affumicati e tostati. In bocca il sorso è succoso e dinamico, dalla trama tannica articolata e dal finale ben profilato su ritorni fruttati e tostati. **(are)**

# I VINI DI WINENEWS

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




## TORRE MORA

Doc Etna Spumante Dosaggio Zero Rosé Chiuse

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenute Piccini
Proprietà: famiglia Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi

Il Metodo Classico Dosaggio Zero Rosé Chiuse 2020 si presenta di colore rosa tenue e profuma di crosta di pane, lampone e fragole, alternati a tocchi agrumati. In bocca il sorso è fragrante e piacevolmente saporito, terminando in un finale ben profilato. L'azienda etnea Torre Mora, che fa parte della galassia enoica Piccini 1882, conta su 26 ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Storico imbottigliatore toscano con sede a Castellina in Chianti - a cui si è aggiunto anche un ulteriore tassello toscano con il Chianti Geografico - Piccini è oggi una realtà commerciale e produttiva, che coniuga quantità e qualità. Ad affiancare il principale core business aziendale c'è il progetto di filiera (dalle uve alla bottiglia) "Generazione Vigneti", guidato dalla quinta generazione della famiglia, composta da Ginevra, Benedetta e Michelangelo Piccini. Il progetto coinvolge sia la realtà produttiva etnea ma anche quella chiantigiana di Valiano, 70 ettari a vigneto, la maremmana Moraia, 60 ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano: a formare un notevole mosaico enoico. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi i numeri complessivi non sono confidenziali: 200 ettari di vigne e 42.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. **(fp)**




## ALLEGRINI

Veronese Igt Corvina La Poja

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 104,00
Azienda: Allegrini
Proprietà: famiglia Allegrini
Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

Sono passati quasi 40 anni dopo l'intuizione di Giovanni Allegrini, che alla fine degli Anni Settanta decide di piantare la Corvina Veronese sulla sommità di La Grola - altopiano ventilato in Valpolicella, affacciato sul lago di Garda - creando un cru. E il vino che ne è nato 4 anni dopo, La Poja, il primo monovarietale di Corvina della denominazione, continua a esaltare le qualità di un vitigno del territorio - l'uva nobile del blend dell'Amarone - che si esprime in purezza. Un vitigno cresciuto su suolo prevalentemente calcareo, ricco di scheletro, caratterizzato da sentori speziati che si ritrovano in bottiglia. Dopo l'affinamento in barrique nuove di legno francese per un minimo di 20 mesi, il vino è stato trasferito in botti di rovere di Slavonia per otto mesi prima dell'imbottigliamento e ha proseguito l'invecchiamento per altri 22 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Nell'annata 2019, un'estate dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C nel cru che si trova a 320 metri di altezza, ha regalato al vino finezza ed eleganza. Al naso si apre con un bouquet avvolgente tra ciliegia nera, prugna e sfumature di pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia, con un tocco di cioccolato fondente e caffè. Al palato, oltre alla sostenuta alcolicità (14,5 gradi), ha un'ottima struttura e tannini che ne consentono una beva non immediata. Il finale è lungo con ritorni di spezie dolci e liquirizia.




## DOMAINE FAIVELEY

Aoc Bourgogne Pinot Noir

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 800.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Domaine Faiveley
Proprietà: Erwan ed Eve Faiveley
Enologo: Jerome Flous

Il Bourgogne Pinot Noir 2023 si presenta di colore rosso rubino brillante e profuma di frutta rossa fresca, fiori di campo e sottobosco, con tocchi leggermente pepati. In bocca il sorso è fragrante e scorrevole, dal frutto rotondo e polposo che accompagna tannini soffici e composti, terminando in un finale ancora sul frutto e dalla nota balsamica di congedo. Fondato nel 1825, Domaine Faiveley è parte integrante della storia della Borgogna enoica. Fu Georges Faiveley, insieme a Camille Rodier, per esempio, che nel 1934 fondarono la "Confraternita dei Cavalieri del Tastevin", un'istituzione capace di dare un significativo slancio al rinnovo dei vini della zona. Domaine Faiveley, realtà produttiva tramandata di padre in figlio fino all'attuale settima generazione, oggi è guidato da Erwin ed Eve Faiveley, che ne hanno preso le redini nel 2004. È l'azienda viticola più grande della Borgogna, con oltre 140 ettari a vigneto di proprietà, pur se molto frammentati (di media un ettaro a denominazione), per una produzione complessiva che si aggira sulle 850.000 bottiglie. I suoi vigneti occupano porzioni dei più significativi Cru a denominazione della zona, da Nuits-Saint-Georges a Gevrey-Chambertin, da Pommard a Volnay, da Puligny-Montrachet a Mercurey, ad alimentare un articolato portafoglio etichette composto da 12 Grand Cru, 25 Premier Cru e 4 Monopole (terroir posseduti in toto e in esclusiva). **(are)**




## ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Bianco Appius

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 148,00
Azienda: Cooperativa San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Jakob Gasser

Ottenuto da una selezione tra le partite dei vari vitigni a bacca bianca che lo compongono - Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc e Pinot Bianco provenienti da vecchi vigneti, ormai stabilmente impiegati per la realizzazione della cuvée, di età media tra i 25 e i 40 anni - l'Appius effettua la fermentazione alcolica e quella malolattica in legno (ad eccezione del Sauvignon) affinandosi successivamente in barrique e tonneau. La versione 2021 - ottenuta da un uvaggio caratterizzato dalla predominanza di Chardonnay (73%) e affiancato da Pinot Grigio (12%), Pinot Bianco (10%) e una piccola quota di Sauvignon (5%) - profuma di uva spina, menta e ginepro, con tocchi di fiori di acacia e biancospino. In bocca il sorso è fine e rotondo, con una vena ammandorlata e agrumata che segna anche il finale, cui si aggiungono note di burro d'arachidi. Appius, il cui nome è radice storica e romana del nome Appiano, è nato con l'annata 2010, con l'intento di realizzare, anno dopo anno, un vino capace di rispecchiare il millesimo e di esprimere la sensibilità del suo autore, Hans Terzer. Anche il design della bottiglia e la sua etichetta vengono reinterpretati in ogni edizione, proponendo una vera e propria "wine collection". L'etichetta della dodicesima edizione di Appius, ideata da LifeCircus, rappresenta il millesimo 2021 con un vortice dorato che ricorda il sinuoso movimento della rotazione del vino nel calice. **(fp)**

# I VINI DI WINENEWS

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



## TENUTA GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Marchesi Antinori S.p.A.
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Marco Ferrarese

Il Bolgheri Rosso Cont'Ugo, uscito la prima volta con l'annata 2011, è un Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barrique. La versione 2023 si presenta di colore rosso rubino vivace, dai riflessi violacei. I suoi profumi rimandano ai frutti di bosco maturi, ai fiori di iris, alle spezie, alle erbe officinali, al cacao, alla radice di liquirizia e alla grafite. In bocca il sorso è solido e polposo, dai tannini ben coperti dal frutto, terminando in un finale fragrante e dal ritorno prepotente del frutto. Nel portafoglio etichette aziendale, il Cont'Ugo si affianca all'altro Merlot in purezza di casa, l'esclusivo San Walfredo (prodotto soltanto in annate speciali). La Tenuta Guado al Tasso ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah e Vermentino, e producono oltre 1.700.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore, prima annata 1990, a diventare da subito protagonista tra i rossi bolgheresi già proiettati verso il successo mondiale. Le bottiglie di Guado al Tasso riportano nella propria capsula lo stemma della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere "DG", omaggio alla famiglia Della Gherardesca antica proprietaria della tenuta.

**(are)**



## MECORI

Doc Etna Rosso Contrada Muganazzi Duo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Mecori
Proprietà: Serena Guarrera, Sebastiano Vinci
Enologo: Serena Guarrera, Sebastiano Vinci

Mecori - "Mio cuore" - è fatto di due metà: di Serena e Sebastiano, entrambi siciliani e colleghi all'università, oggi marito e moglie e genitori della piccola Vittoria; di Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese, i due vitigni che coltivano nel primo vigneto acquistato in Contrada Muganazzi a Solicchiata; di una tesi scritta a 4 mani e discussa nel 2020, mentre la pandemia li faceva ragionare sul valore del tempo e faceva maturare in loro la volontà di concretizzare la tesi. Nasce così Duo, appunto, vino in cui tutta questa duplicità ha preso forma. L'etichetta è loquace: un acino viola tagliato a metà da una lama di luce, che separa una metà piena - il carattere nitido del Nerello Mascalese - da una metà sfumata - la natura fine del Nerello Cappuccio. La produzione è minuscola: appena 5000 bottiglie da viti in parte ad alberello del 1927 e in parte a spalliera degli anni Ottanta, curati secondo i dettami biologici. La versione 2023 di questo Etna Rosso è fine ed elegante, profumato di camelia, ribes rossi, ciliegia, rosa appassita e melograno, con note più profonde di corteccia, alloro, pepe nero e liquirizia. Il sorso persiste a lungo, sapido e floreale, fresco fino a chiusura. Duo e Mecori sono stati, insomma, l'inevitabile punto di arrivo della formazione di Serena e Sebastiano, ma che si è in fondo rivelato solo un nuovo inizio, di cui fa parte anche il secondo vigneto che entrerà in produzione a breve.

**(ns)**

## ZOOM



### IL PASTICCERE, LA TORTA ZURIGO

**VIA SALUZZO, 239/A - PINEROLO (TO)**
Tel: +39 0121 76298
Sito Web: tortazurigopinerolo.it

Nelle vicinanze di Pinerolo, il laboratorio pasticceria "Il Pasticcere" è presente sul territorio dal 1976, producendo e vendendo i suoi prodotti - torte, pasticcini e altre prelibatezze, realizzati con materie prime di alta qualità - in unica sede, che, per giunta è completamente a vista. Dolce simbolo della sua produzione è la "Torta Zurigo", che "Il Pasticcere" ha riscoperto e rilanciato. La sua storia prende il via all'inizio degli anni Trenta, quando il Mastro Pasticcere Castino l'ha ideata, su richiesta della Principessa Jolanda di Savoia, assidua frequentatrice di Pinerolo: la base della torta è una cialda di frolla al cacao; l'abbondante farcitura è un tripudio di crema chantilly, con all'interno torrone e cioccolato; il tutto viene ricoperto da una pioggia di scagliette di cioccolato amaro e rifinita con le classiche "ciliegine" sulla torta, conservate sotto alcool e ricoperte di glassa. Come decorazione finale un invitante dischetto di cioccolato bianco, chiude il cerchio di una torta da provare.

## RISTORANTE



### RIVOIRE

**PONTE DEL TEATRO, 3989 - VENEZIA**
Tel: +39 041 8231058
Sito Web: rivoire.it

Dopo Firenze e Milano, Rivoire è da poco sbarcato anche a Venezia, segnando il terzo capitolo del viaggio di un marchio che ha fatto della qualità e dell'ospitalità la sua firma distintiva. Fondato a Firenze nel 1872, nel cuore di Piazza della Signoria, Rivoire nasce come fabbrica di cioccolato, diventando nel tempo un ristorante e caffè. Dopo l'apertura a Milano, il marchio è approdato a Venezia, tra Campo Manin e Campo Sant'Angelo, a pochi passi dal Ponte di Rialto. Al piano terra, un ambiente informale accoglie passanti e visitatori con cicchetti, caffetteria e piatti veloci, anche d'asporto. Al piano nobile, affacciato sul canale, si servono piatti selezionati, veneziani e non, e una proposta di pizza gourmet firmata dallo chef Marco Manzi, tra cui l'innovativa "Pizza Rivoire" al cacao - un omaggio alle radici dolci del marchio. Al secondo piano, un terrazzo ospita un cocktail bar panoramico, perfetto per l'aperitivo o per trasformare l'attesa del proprio tavolo in un momento di piacere e stile.




## 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: © Domaine Faiveley

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