N. 391

DAL 30 NOVEMBRE AL 6 DICEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 391 - Dal 30 Novembre al 6 Dicembre 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 30 NOVEMBRE AL 6 DICEMBRE 2025

Bruno Giacosa
Le Monde
Cantine di Nessuno
Lunadoro
Jean Velut
Santa Sofia
I Custodi
Michele Satta
Tenuta San Guido
Lallier
Massimo Lentsch
San Leonardo
Idda
Contini 1898

Zoom: Quattro Portoni, Blu di Bufala
Ristorante: La Veranda di Villa d'Este - Cernobbio (CO)

I VINI DI WINENEWS





BRUNO GIACOSA

Docg Barbaresco Asili Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 12.824
Prezzo allo scaffale: € 600,00
Azienda: Bruno Giacosa
Proprietà: Bruna Giacosa
Enologo: Giuseppe Tartaglino

Il Barbaresco Asili Riserva 2020 profuma di gelsi neri, prugne, confettura di fragole, viole leggermente appassite, arancia, radice di liquirizia, alloro, incenso e pepe. In bocca il sorso è sapido e articolato, terminando in un finale di grande persistenza che torna su toni pepati e balsamici. La cantina con sede a Neive è senz'altro uno dei marchi più significativi dell'intera produzione enoica di Langa. Fondata nel 1900 da Carlo Giacosa vede poi il figlio Mario prenderne le redini, coadiuvato, subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, dal figlio Bruno, che diventerà un personaggio a dir poco di riferimento in Langa e la condurrà fino alla sua morte (2018), decretandone il successo definitivo. La sua eredità è oggi saldamente nelle mani della figlia Bruna, in azienda dal 2004. Nel 1967 escono le prime due etichette simbolo della cantina langarola: Barbaresco Asili e Barolo Collina Rionda (poi Vigna Rionda). Inizialmente l'azienda della famiglia Giacosa vinificava uve acquistate da conferitori di provata capacità, le cui uve erano coltivate nei vigneti più importanti dell'areale, e, soltanto nel 1982, con l'acquisto del vigneto Falletto a Serralunga, 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 ne possiede 20 ettari per una produzione di 250.000 bottiglie). **(are)**



LE MONDE

Doc Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso Inaco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Arcadia Società Agricola
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

Il Refosco dal Peduncolo Rosso è la varietà a bacca rossa più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo friulano. Vitigno dalla storia antica, a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso ha conosciuto un rinnovato interesse, aumentando il suo peso specifico nello scenario enoico dell'areale. Nel Nuovo Millennio, inoltre, grazie al perfezionamento delle tecniche analitiche sul DNA della vite, è diventata certa la sua parentela con il Marzemino. Anche la cantina Le Monde ha tra i suoi vitigni di riferimento il Refosco, che declina in due varianti: il Doc Friuli Refosco e il Doc Friuli Refosco Inaco, quest'ultimo, maturato per 24 mesi in barrique, nella versione 2020, profuma di ribes, mora, muschio, pepe, cannella e tabacco. In bocca il sorso è pieno e deciso, dall'articolazione tannica matura e dal finale ampio e persistente ancora su toni fruttati e speziati. Le Monde è realtà produttiva situata nel Friuli occidentale, tra i fiumi Livenza e Meduna, e rappresenta il progetto enologico di Alex Maccan, imprenditore friulano che per anni ha seguito da vicino la tenuta prima di acquisirla nel 2008. Oggi conta su oltre 120 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Refosco, Ribolla, Friulano, Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot e Pinot Bianco - da cui escono complessivamente 730.000 bottiglie. Alla "casa madre", nel 2021, si è aggiunta La Ponca, 12 ettari di vigneto a Dolegna del Collio. **(fp)**



CANTINE DI NESSUNO

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Milus

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante e uve a bacca bianca autoctone
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 36,50
Azienda: Cantine di Nessuno Soc. Agricola
Proprietà: Seby Costanzo
Enologo: Francesco Loi

«Tu mi dimandi il mio nome, Ciclope; né io vo' tacerlo. Però, tu devi darmi quel dono ospitale promesso. Nessuno è il nome mio. Nessuno mia madre mi chiama, Nessuno il padre mio. Nessuno i compagni miei tutti». Con questo tranello Ulisse riuscì a battere Polifemo, che - accecato da una trave ardente - convinse i compagni ciclopi accorsi alle sue urla che: «Nessuno, o compagni, mi uccide!». I Ciclopi dell'Odissea abitavano le pendici dell'Etna ed è per questo che Seby Costanzo ha chiamato "Cantine di Nessuno" la sua avventura vitivinicola iniziata nel 2015. Ma Cantine di Nessuno è anche un monito: la terra non è una proprietà, ma un prestito che si tramanda alle future generazioni, lasciandola integra e vitale. La terra in custodia alla famiglia Costanzo si trova sul versante sud-est dell'Etna, fra Fleri e Trecastagni. I 7 ettari di vigne si trovano sul Monte Gorna, a Carpene e sul Monte Ilice, rispettivamente a 700, 800 e 900 metri di altezza, cui si aggiungono 2,5 ettari di vigna conferita a Milo, il versante dove il Carricante (qui con altri 4 vitigni autoctoni di vigne agée), si esprime talmente bene da meritare la menzione "superiore" da disciplinare. Ecco quindi Milus, che l'annata 2022 fa largo e roccioso, sottile nei profumi di melone, cedro e fiori di biancospino, con cenni di erbe aromatiche spontanee e mandorla bianca, che accompagnano insieme il sorso sapido e pieno, lungo e rinfrescante. **(ns)**



LUNADORO

Doc Rosso di Montepulciano Prugnanello Bio

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese e altri vitigni rossi autorizzati
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Lunadoro
Proprietà: Schenk Italia S.p.A.
Enologo: Daniele Ress

Il Rosso di Montepulciano Prugnanello è il primo gradino della gamma produttiva di Lunadoro, cantina poliziana di 12 ettari a vigneto, che fa parte del gruppo vitivinicolo elvetico Schenk Italian Wineries. La versione 2020 possiede profumi che rimandano al frutto rosso maturo con cenni speziati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo e dolce, dalla progressione continua e dal finale ancora su toni fruttati. Prodotto in circa 60.000 bottiglie, pari a circa la metà della produzione totale aziendale, il "Prugnanello" è caratterizzato da un carattere moderno e internazionale. Un profilo stilistico che segna complessivamente la produzione della cantina con sede a Valiano, espresso da vinificazioni e maturazioni, che hanno come obbiettivo una ricerca della massima maturità del frutto e un apporto non secondario dei legni di affinamento. Il risultato sono etichette che guardano con particolare attenzione verso l'intensità aromatica e il volume gustativo. Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino (con cantine e vigneti in Spagna, Svizzera e Francia). L'apporto del Vigneto Italia è decisivo, ed è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk Italian Wineries (fondata nel 1952 a Reggio Emilia). Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano in ogni zona enologica dello Stivale. **(fp)**

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



JEAN VELUT

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs L'Oubliée

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 82,00
Azienda: Earl Champagne Velut
Proprietà: Denis e Benoit Velut
Enologo: Benoit Velut

Lo Champagne Blanc de Blancs L'Oubliée profuma di fiori di tiglio ad anticipare un ampio spettro di rimandi agrumati, per poi passare a cenni di pesca, mango, burro salato, panbrioche e spezie. In bocca il sorso è ben profilato e rotondo, dall'attacco saporito e dallo sviluppo fragrante, segnato da una vivace effervescenza, terminando in un finale affilato e di nuovo agrumato. Fu Jean Velut, negli anni Cinquanta del secolo scorso, ad avviare la viticoltura nei suoi terreni, ed oggi quel lavoro è proseguito dal figlio Denis e dal nipote Benoît. La famiglia Velut è proprietaria di quasi otto ettari a vigneto nei pressi del villaggio di Montgueux, per una produzione complessiva di 30.000 bottiglie. Siamo nella Côte des Bar, meglio nota come Aube, situata nella parte meridionale della regione Champagne. Un'areale sospeso tra Borgogna e Champagne, che solo nel 1927 fu definitivamente incluso nella denominazione della Champagne. Un'areale - coltivato in prevalenza a Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco (conosciuto localmente come "Blanc Vrai"), Arbanne, Pinot Meunier, Petit Meslier e Fromenteau (variante locale del Pinot Grigio) - che, specie nel recente passato, sta assumendo una rilevanza significativa anche dal punto di vista della qualità dei suoi spumanti, caratterizzati da immediatezza fruttata e solida struttura, che li rende versatili, sia in gioventù che dopo diversi anni di maturazione.

(are)



SANTA SOFIA

Doc Valpolicella Classico Superiore Montegradella

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Santa Sofia
Proprietà: famiglia Begnoni
Enologo: Matteo Tommasi

Valpolicella Doc Classico Superiore Montegradella è uno dei buoni rossi del territorio proposti dalla Cantina Santa Sofia, una delle più antiche della Valpolicella, situata in una magnifica villa progettata da Andrea Palladio. Oggi Santa Sofia è guidata da Luciano Begnoni che dal 1984 ha affiancato papà Giancarlo. Le uve di Montegradella provengono dalla zona classica della Valpolicella, da vigneti nei comuni di Fumane e Marano. Al termine della trasformazione, il vino riposa per 18 mesi in botti di rovere, viene poi imbottigliato e lasciato riposare per almeno altri sei mesi. Abbiamo degustato Montegradella 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, per raccontare i rispettivi prodotti e mostrare come il loro connubio funzioni a tavola. Nel calice questo vino presenta un colore rubino di buona intensità, dai riflessi rosso granato. Ha un bouquet deciso e suadente, ampio, armonico e raffinato, che rimanda alle prugne secche e alle ciliegie sotto spirito, a chiodi di garofano e note di vaniglia. Al gusto svela una struttura compatta, con setosa trama tannica, che carezza il palato. Lungo il finale, netto e sottilmente amaricante. A tavola è ottimo con brasati, arrosti di manzo, bolliti e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)



I CUSTODI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Caselle Imbris

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: I Custodi delle Vigne dell'Etna Società Agricola
Proprietà: Mario Paoluzi
Enologo: Salvo Foti

I Custodi delle Vigne dell'Etna è una delle realtà più interessanti dello ormai affollato scenario enoico etneo. L'azienda, che fa parte de "I Vigneri" - consorzio di vignaioli guidato dall'enologo Salvo Foti, protagonista assoluta della rinascita enologica del Vulcano - si trova a Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna e conta su circa 20 ettari a vigneto, dove crescono le classiche varietà dell'areale: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Alicante, con presenza anche di ceppi centenari allevati alberello, per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie. La cantina è guidata da Mario Paoluzi, che gestisce i vigneti aziendali ubicati a un'altitudine che varia dai 600 ai 750 metri sul livello del mare in Contrada Moganazzi, Contrada Feudo di Mezzo e in Contrada Puntalazzo, sul versante est dell'Etna. La conduzione agronomica è improntata al massimo rispetto dell'ambiente, e l'uso di prodotti chimici è del tutto assente. Anche in cantina le lavorazioni sono essenziali a partire dalle fermentazioni innescate solo da lieviti indigeni. L'Etna Bianco Superiore Imbris 2021, maturato in acciaio per 18 mesi, profuma di erbe aromatiche, miele, agrumi, fiori di ginestra, zagara e sambuco, mandorla, anice e pietra focaia. In bocca il sorso è decisamente sapido e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale arioso e ancora molto saporito con rimandi di nuovo balsamici.

(fp)



MICHELE SATTA

Toscana Igt Rosso Syrah

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 3.276
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agricola Michele Satta & C.
Proprietà: Giacomo Satta
Enologo: Attilio Pagli

Michele Satta è uno dei produttori della "prima ora" del bolgherese. Prende in affitto vecchi vigneti nel 1983, anno della sua prima vendemmia, mentre pianta la sua prima vigna nel 1991. Oggi l'azienda conta su 23 ettari, da cui ricava 180.000 bottiglie e sul ponte di comando ci sono da protagonisti i suoi figli Giacomo e Benedetta. La cifra stilistica delle etichette di Michele Satta non manco di certo di personalità ed è anche originale se confrontata con quella delle altre produzioni della zona. E la ragione è molto semplice. Nella cantina con sede nei pressi di Castagneto Carducci, anche il Sangiovese è rimasto protagonisti dei vini della casa cosa che, a queste latitudini, non è certo scontata. Ovviamente, non mancano nei vigneti aziendali le uve internazionali protagoniste del successo di Bolgheri (e anche varietà insolite come il Teroldego), a comporre una tavolozza ampelografica sfaccettata. Il vino oggetto del nostro assaggio è un Syrah in purezza, fermentato in cemento anche con uva non diraspata e maturato per 18 mesi in barrique ed anfore, uscito per la prima volta con l'annata 2005. La versione 2022 profuma di frutta nera matura, pepe ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è polposo, caldo e avvolgente, dallo sviluppo pieno e fruttato e dai tannini rilassati, che termina in un finale ampio e persistente ancora guidato dal frutto e con toni speziati e balsamici a rifinitura.

(fp)

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



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 285.000
Prezzo allo scaffale: € 320,00
Azienda: Tenuta San Guido
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta e soci
Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

Difficile aggiungere qualcosa di nuovo quando abbiamo a che fare con il vino italiano più noto al mondo. Ormai è un fatto che ogni annata del Sassicaia è una grande bottiglia. Eppure, almeno negli ultimi trent'anni, il vino italiano ha vissuto una clamorosa crescita anche qualitativa, moltiplicando a dismisura le possibilità di scelta, ma il "Sassi" resta inesorabilmente un punto di riferimento dalla costanza granitica quanto rara alle nostre latitudini. La versione 2022 profuma di marasca, more e mirtilli, con tocchi di pepe, liquirizia, pietra focaia, macchia mediterranea e erbe officinali. In bocca il sorso propone tannini maturi e ben coperti da un frutto rotondo e maturo, terminando in un finale lungo e balsamico. Pionieri del terroir di Bolgheri e di un certo modo di intendere il vino, gli Incisa della Rocchetta hanno inventato, oltre che ad un prodotto inimitabile, uno stile, collocandolo per sempre nel mito. Non si tratta di un vino che stupisce per intensità, quanto di una raffinata etichetta che, con grazia declina sfumature e dettagli, pur in un contesto quanto mai mediterraneo. Il Sassicaia è notoriamente una delle pochissime etichette tricolore capaci di stare con i migliori del mondo, senza alcun timore reverenziale, con il suo appeal a rimanere intatto passando disinvoltamente da un'annata all'altra, con quel "quid" affascinante e impalpabile, che fa davvero la differenza.

(are)



LALLIER

Aoc Champagne Brut Réflexion R.021

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Champagne Lallier
Proprietà: Campari Group
Enologo: Dominique Demarville

Nel vocabolario della Maison Lallier, la gamma Réflexion rappresenta un esercizio di assemblage, per valorizzare l'identità dell'annata fuori dalle convenzioni del millesimato. Con R.021, decima edizione della linea lanciata nel 2014 e prima interamente firmata da Dominique Demarville, si racconta la vendemmia 2021, annata dalla resa limitata a causa di gelate e forti piogge, ma capace di offrire vini di struttura e acidità vibrante. La cuvée è composta per il 70% da vini del 2021 e per il 30% da vins de réserve del 2020. L'assemblaggio unisce il 49% di Pinot Noir, il 44% di Chardonnay e, per la prima volta, un 7% di Pinot Meunier, con un approccio che esclude ricette fisse e si fonda solo su uve da Premier e Grand Cru: Aÿ, Verzenay, Avize, Cramant, Oger e Vertus. L'8% dei vini base è vinificato in legno senza fermentazione malolattica, mentre il resto fermenta in acciaio, con malolattica svolta sull'80-90% della massa, per modulare la componente acida. Il dosaggio contenuto a 7 g/l riflette la volontà di mantenere equilibrio e leggibilità gustativa. Il profilo aromatico apre su una vivacità agrumata di lime e mandarino, intrecciata a note di nocciola e brioche. In bocca, R.021 è definito e scattante, con una progressione che gioca sulla leggerezza senza perdere profondità. La cuvée d'ingresso della Maison, che a partire da Aÿ conferma una visione identitaria e contemporanea dello stile Lallier.

(Chiara Giovoni)



MASSIMO LENTSCH

Doc Etna Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Agricola Fuori Bolla
Proprietà: Massimo Lentsch
Enologo: Emiliano Falsini

I suoli vulcanici non sono una novità per Massimo Lentsch, che ha già maturato sufficiente esperienza a Lipari, dove ha fondato Tenuta di Castellaro nel 2005. I suoli dell'Etna però sono più eterogenei, originati dalle colate laviche che ancora oggi continuano a scendere dal cratere. Le vigne etnee di Massimo Lentsch - dove è arrivato nel 2018 - si trovano a due diverse altezze. Intorno ai 750 metri si trovano Vigna Cosentino e Vigna San Teodoro: poco più di 3 ettari in Contrada Feudo di Mezzo a Castiglione di Sicilia, dove produce rossi e rosati. Qui le piante sono totalmente immerse sul suolo vulcanico delle colate. Più a valle aumenta, invece, la componente alluvionale, terreno ideale per i bianchi: infatti a 600 metri di altezza a Feudo Gabelle in Contrada Calderara Sottana a Randazzo - Lentsch possiede altri 9 ettari, che coltiva a Nerello Mascalese nella parte più alta, sabbiosa e vulcanica, e a Carricante nella parte più bassa e sassosa. Altri vigneti entreranno presto in produzione, così come la cantina, in fase di costruzione. I vini fermentano spontaneamente, sostano in tini di acciaio e legno, e non subiscono filtrazioni e chiarifiche di sorta. L'Etna Bianco viene vinificato in solo acciaio dove sosta sulla fecce fini per almeno 4 mesi; un vino nitido e materico, sapido e aderente, generoso di frutta a polpa gialla, fiori di rosmarino e note rocciose, ma soprattutto agrumato: dal naso a fine sorso.

(ns)



SAN LEONARDO

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Villa Gresti

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère
Bottiglie prodotte: 22.752
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agr. Tenuta San Leonardo
Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga
Enologo: Carlo Ferrini

Il Villa Gresti è un taglio bordolese a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Carménère, fermentato in cemento e maturato in tonneau di primo e secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2021 profuma di ribes, mirtilli e more, con tocchi speziati e rimandi alla vaniglia, al tabacco, al sottobosco e alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è morbido e continuo, dai tannini fini e ben coperti da un frutto polposo e maturo, terminando in un finale lungo e ben profilato dai ritorni speziati. La trentina Tenuta San Leonardo, celeberrima per i suoi rossi sontuosi e raffinati, con il San Leonardo a recitare il ruolo di "vino bandiera" aziendale, è una delle realtà produttive più significative della Regione ed è condotta da Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga. L'azienda con sede ad Avio - 45 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 350.000 - continua a mantenere alta la propria sintonia con una storia enoica di rara coerenza qualitativa. I vini dell'azienda sono stati a lungo curati da Giacomo Tachis, il primo "importatore" in Italia della filosofia enologica francese ed oggi sono eseguiti dall'altrettanto importante enologo Carlo Ferrini. La cifra delle etichette è a dir poco elegante e, anche in periodi in cui le mode enologiche imponevano altre declinazioni, ha sempre mantenuto questa sua qualità, diventando, come accade in questi casi, un vero e proprio classico.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



IDDA

Dop Etna Rosso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Idda
Proprietà: Graci - Gaja
Enologo: Antonio La Fata

L'Etna Rosso 2023 di Idda profuma di viola, melograno, prugna, pesca e erbe balsamiche a cui si affiancano toni agrumati, pepati e affumicati. In bocca il sorso è sapido e fragrante, dalla verve acida vivace che dinamizza un'articolazione tannica fitta e fruttata, terminando in un lungo e persistente finale. Alle falde del vulcano è, come sappiamo, in atto un fermento, è proprio il caso di dirlo, che dura ormai da un ventennio e che ruota attorno ad una riscoperta. Merito delle cantine locali, evidentemente, ma anche, e forse con un tempismo più precoce, di tanti produttori provenienti da molte delle regioni storiche dell'enologia nazionale. Ultimo di questa serie, probabilmente ancora non esaurita, niente di meno che Angelo Gaja il quale, insieme a Alberto Aiello Graci, ha dato vita al progetto enologico Idda. Idda significa in siciliano "Lei", perché al contrario di come si pensa, in Sicilia il vulcano è "a muntagna", alla quale il mito attribuisce una natura femminile e capricciosa, ma anche materna e protettiva. In questo senso Idda è prima di tutto sicilianità enoica, che si focalizza sul Carricante (ma, naturalmente c'è anche il Nerello), puntando sul versante sud-ovest del vulcano, il lato "controcorrente" dell'Etna. Attualmente, il progetto, partito nel 2016, conta su 20 ettari di vigneti ubicati tra i 600 e gli 800 metri di altezza, nei comuni di Belpasso e di Biancavilla. **(are)**



CONTINI 1898

Isola dei Nuraghi Igt Bianco Karmis

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vernaccia, Vermentino
Bottiglie prodotte: 750.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Vinicola Contini S.p.A.
Proprietà: famiglia Contini
Enologo: Piero Cella

Il Karmis della cantina sarda Contini è un blend a base di Vermentino e Vernaccia vinificato in acciaio e maturato in acciaio e cemento per alcuni mesi. La versione 2024 profuma di agrumi, scorza di cedro, frutta gialla matura, ananas, con tocchi di fiori di zagara e d'acacia. In bocca il sorso è morbido e ricco, piacevolmente aromatico e dal finale sapido e fragrante su ritorni agrumati. L'azienda con sede a Cabras - 240 ettari a vigneto posti nel Sinis e nella valle del fiume Tirso e coltivati a Vermentino, Cannonau, Nieddera e Vernaccia, per una produzione complessiva di 2.000.000 di bottiglie - produce una gamma di vini, declinata in un ricco portafoglio etichette, in cui le Vernaccia di Oristano sostengono il ruolo di vini "bandiera" aziendali, distribuito su 7 linee: "I Giganti" (con un rosato, un bianco e un rosso), "Eccellenze" (con il Vermentino di Gallura "Elibaria", il bianco "Karmis", il Cannonau di Sardegna "Inu", e i due Igt rossi "Barrile" e "Maluentu"), "Sartiglia" (con una Vernaccia la "Componidori", un Cannonau, il "Sartiglia" e un Vermentino, il "Pariglia"), "Biologici" (con il Vermentino e il Vannonau "Mamaioa"), "Gli Amici" (con il rosato "Nieddera", il Vermentino "Tyros" e il Cannonau "Tonaghe"), "Vernacce" (con le Vernacce di Oristano "Antico Gregori", "Riserva", "Pontis", "Componidori" e la "Vernaccia Flor") e "Spumanti" (Rosé Limited Edition, Rosé e Brut). **(fp)**

ZOOM



QUATTRO PORTONI, BLU DI BUFALA

VIA CREMA, 69 - COLOGNO AL SERIO (BG)
Tel: +39 035 896507
Sito Web: www.quattroportoni.it

Il "Blu di Bufala" - prodotto dall'azienda bergamasca Quattro Portoni posta al limitare del parco naturale del Serio, che coltiva direttamente nei 60 ettari aziendali i foraggi necessari a nutrire le proprie bufale - è un formaggio di bufala erborinato a pasta cruda, dalla caratteristica forma di parallelepipede. È prodotto con solo latte di bufala pastorizzato e possiede una crosta asciutta e rigata di colore grigio ambrato. La pasta, tendenzialmente cremosa, è di colore giallo paglierino scarico e presenta venature blu, più o meno diffuse, con qualche cavità irregolare. Il profumo è intenso e rimanda all'erba, al latte maturo e alle muffe. Con l'aumentare del periodo di stagionatura, i suoi aromi evolvono in sentori di sottobosco e fungo. Il sapore è sapido, intenso e persistente, quasi sempre addolcito dalle sensazioni grasse tipiche del latte bufalino. È stagionato almeno per 90 giorni, ma raggiunge i suoi livelli massimi di gradimento sensoriale con stagionature lunghe della durata di 6 mesi.

RISTORANTE



LA VERANDA DI VILLA D'ESTE

VIA REGINA, 40 - CERNOBBIO (CO)
Tel: +39 031 348400
Sito Web: www.villadeste.com

Il contesto in cui si trova La Veranda è di quelli straordinari, non solo per l'affaccio sul Lago di Como, ma anche per la sontuosità di Villa d'Este, che ospita l'omonimo Hotel, esempio di architettura del Rinascimento italiano dichiarate Patrimonio dell'Umanità Unesco nel 2001. Non a caso il claim dell'Hotel è "dove dimora la meraviglia". Meraviglia che fa il paio con il lusso che si concretizza, nel caso de La Veranda, anche nel rispetto di un dress code, formale ed elegante. Aperto anche a coloro che non soggiornano all'Hotel Villa d'Este previa prenotazione, si affaccia sui giardini che danno sul quieto lago divenendo nelle stagioni poco clementi, come suggerisce il nome, una sorta di giardino d'inverno, grazie a vetrate che emergono dal terreno. Lo chef Michele Zambanin propone una cucina classica italiana resa contemporanea con creatività. Tra mare e terra il menu degustazione, giocato su materie prime selezionate e stagionalità come quello alla carta, in cui compare anche il carrello del caviale. **(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: © Lallier

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