

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 242 - Dicembre 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

DICEMBRE 2025

IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE





VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Brut La Rivetta 120

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Villa Sandi](#)

Proprietà: famiglia Moretti Pologato

Enologo: Paolo d'Agostin

La Rivetta 120 è uno dei due Prosecco Superiore di punta di Villa Sandi, insieme al Cartizze La Rivetta. Viene prodotto con le uve di vigneti particolarmente esposti del valdobbiadenese, che vengono pressati a grappolo intero; la fermentazione avviene in acciaio e il vino poi lasciato in affinamento sui suoi lieviti per 120 giorni: da qui il nome. Ne deriva un spumante cremoso e ben bilanciato fra sapidità, freschezza e dolcezza, e molto generoso in termini aromatici, fra cui profumi di mela e pera, mentuccia, mandorla cruda, cui si aggiungono note di pompelmo rosa in chiusura. [Marchio significativo del territorio](#), Villa Sandi produce 5,6 milioni di bottiglie all'anno.

(ns)



NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Rustico

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: Primo e Silvia Franco

Enologo: Primo Franco, Renato Meneghelli

Nino Franco considera il Rustico il loro biglietto da visita: prodotto fin dagli anni Settanta come Prosecco col Fondo, è passato al Metodo Charmat dal 1979, meritandosi infine anche la Docg pochi anni fa. Prosecco Superiore dal sorso pieno e strutturato, profuma di zagara, vaniglia, nepitella, pera Williams e mandarino; il sorso ha cremosità fine e sapida, che diffonde note gessose e floreali, rimanendo a lungo impresso e generoso al palato. La produzione annua di Nino Franco raggiunge le 850.000 bottiglie, ma solo 5 sono gli ettari di proprietà, suddivisi fra Grave di Stecca, Riva di San Floriano (da cui derivano i due omonimi vini) e Col del Vent, che da origine al Nodi.

(ns)



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut 1868

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 10,50

Azienda: [Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Carpenè Malvolti si muove ancora nel Nuovo Millennio guardando all'innovazione, ma anche recitando il fondamentale ruolo di custode di un'antica produzione, il che ha consacrato la sua immagine iconica e il successo commerciale presente, producendo 3,5 milioni di bottiglie. Il Prosecco Superiore Dry 1868 - linea di etichette che prende il nome dall'anno in cui la cantina scelse Conegliano come base della sua produzione - si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si susseguono profumi di mela e di agrumi, con leggeri tocchi erbacei. In bocca il sorso è morbido ed immediatamente piacevole, sviluppandosi fragrante e terminando in un finale saporito.

(fp)



RUGGERI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Dry

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera in prevalenza

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Sektellereien

Enologo: Fabio Roversi

La storica cantina con sede a Valdobbiadene, tra i punti di riferimento delle bollicine trevigiane, interpreta con coerenza degli stilemi della tipologia. Fondata da Giustino Bisol e dal cugino Luciano Ruggeri nel 1950, è di proprietà del Gruppo Rotkäppchen-Mumm Sektellereien dal 2017. Oggi occupa una posizione significativa nel territorio del Prosecco, forte di una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie. Il nuovo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2024, dopo un'inusuale sosta di 6 mesi sui lieviti, profuma di mela, pera e glicine, con tocchi agrumati. In bocca il sorso è avvolgente e fragrante, terminando in un finale ben proporzionato e dai ritorni fruttati.

(fp)

EDITORIALE

A TUTTO PROSECCO

Gli spumanti italiani, che, negli ultimi anni, hanno davvero fatto il botto, devono il loro successo al fatto di essere la tipologia che identifica la nostra epoca, perché rimandano immediatamente alla convivialità e alla festa, incrociando, senza snaturarsi, la cucina tradizionale e quella contemporanea, adattandosi alle occasioni importanti o a momenti più disimpegnati. Quasi un "non vino", verrebbe da dire, tutto orientato sull'immediata piacevolezza, la bevibilità e la freschezza. E tra le varie proposte che arrivano un po' da ogni parte dell'Italia enoica, il Prosecco ([nella sua identità, "una e trina": Doc e Docg Superiore, con Asolo e con Conegliano e Valdobbiadene](#)) gioca decisamente il ruolo di protagonista assoluto. A dirlo numeri e dati ormai consolidati: [è il vino più venduto in Italia e nel mondo](#), dove è un simbolo del made in Italy; negli ultimi 15 anni ha trainato l'economia del vino italiano, sfondando il tetto di 1,8 miliardi di euro a valore e contribuendo ad aumentare il fatturato complessivo degli spumanti italiani - il vino con il prezzo medio più alto al litro (più di 7 euro) - di qualcosa come 2 miliardi di euro, con un export a +276% (dati Del Rey Analysts of Wine Markets). [Un vero e proprio fenomeno](#), caratterizzato [dall'essere "pop" ma non banale](#), coniugare un'immagine accattivante e un'amplissima diffusione, dimostrandosi un vino versatile, capace di diventare un "ingrediente" ormai irrinunciabile della mixology, andando anche al di là anche al classico spitz. Una sfida vinta anche grazie ad una denominazione grandissima come il Prosecco Doc, che abbraccia più regioni e comprende oltre 12.000 aziende dislocate in un territorio dove convivono anche altre denominazioni, e che è cresciuta di più dello Champagne e del Cava, raddoppiando volume e valore.

(fp)

ANDREOLA

Docg Valdobbiadene Superiore di
Cartizze Dry

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Azienda Agricola Andreola](#)
Proprietà: Stefano Pola
Enologo: Mirco Balliana

Andreola può contare su 110 ettari di proprietà da cui produce circa 900.000 bottiglie all'anno suddivise in 5 linee di produzione dedicate per lo più a spumanti. Il Cartizze è uno solo e proviene dalle vigne di alcuni storici conferitori di Nazzareno Andreola, poste nella cosiddetta "Cartizze Alta". Qui i terreni sono calcarei, le esposizioni a sud, le pendenze elevate ma uniformi e il clima è mite, con massime e minime più contenute. Ne risulta un vino intensamente profumato di mela, ananas, fiori di sambuco e mentuccia, con una vena citrina che torna al sorso insieme alla parte balsamica e alla frutta bianca matura; sapido e pieno in bocca, ha lunga persistenza rocciosa.

(ns)

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Superiore Rive di San
Pietro di Barbozza Extra Brut Motus Vitae

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 19,50
Azienda: [Bortolomol](#)
Proprietà: Maria Elena, Elvira, Luisa e
Giuliana Bortolomol
Enologo: Emanuele Serafin

I 2,5 milioni di produzione media di bottiglie di Bortolomol derivano da 100 ettari di 60 conferitori e da 5 ettari di proprietà aziendale. Fra questi 5 ettari ci sono 3 vigneti nelle Rive di San Pietro di Barbozza, Col San Martino e Vigna di Collagù, che hanno 3 esposizioni particolari e sono caratterizzate dalla presenza di viti molto vecchie che sfiorano gli 80 anni. Il Motus Vitae - dedicato a Giuliano Bortolomol, abile spumantista e grande sperimentatore - proviene da uno di questi vigneti. Un vino fine e chiaro, che nella versione 2023 profuma di gesso, pompelmo, pera e fiori di acacia. In bocca è cremoso e sapido, nuovamente agrumato e dal lungo finale dolce e fruttato.

(ns)

ADAMI

Docg Valdobbiadene Rive di
Colbertaldo Asciutto Vigneto Giardino

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 18,50
Azienda: [Adami](#)
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco e Fabrizio Adami

La famiglia Adami produce, oltre a Vigneto Giardino, altri 3 Prosecco Superiore da Rive: il Col Credas da Farra di Soligo e il Cartizze. Si aggiungono l'Extra Dry Dei Casel, il Brut Bosco di Gica e il Nature Col Fondo. Infine Garbèl, un Prosecco Treviso, per un totale di circa 750.000 bottiglie di produzione media all'anno. Il Vigneto Giardino di Adami si chiama "Asciutto" per ricordare il suo esordio nel 1933 alla 1a Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia come primo Valdobbiadene da singolo vigneto di tutto il territorio. La versione 2024 profuma di mela, pesca e pera, con tocchi di cipria. In bocca il sorso è cremoso e dolce, dallo sviluppo continuo e dal lungo finale che torna ancora fruttato.

(fp)

ASTORIA

Docg Valdobbiadene Extra Dry Cuvée
Tenuta Val de Brun

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Astoria](#)
Proprietà: Paolo e Filippo Polegato
Enologo: Mirko Caboni

Ha un naso minuto il Valdobbiadene Extra Dry Cuvée Tenuta Val de Brun 2024 di Astoria della famiglia Polegato: profuma di frutta a polpa bianca, buccia di limone e fiori di campo, per poi virare con decisione verso note di violetta, che tornano anche in bocca, insieme ai ricordi di mandorla bianca e pera, trasportate da un sorso cremoso e sapido, e graziosamente dolce nel finale. L'uva che lo compone proviene dalla Tenuta Astoria - Costa del Sol in Refrontolo, collina dove si trovano i 40 ettari di proprietà aziendale a circa 150 metri di altezza, che contribuiscono - insieme ai vigneti di un centinaio di conferitori - alla produzione complessiva annua di 8 milioni di bottiglie.

(ns)

LA GRIFFE



BISOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Campea Extra Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: [Bisol 1542 Azienda Vinicola](#)
Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli
Enologo: staff tecnico aziendale

Sebbene la famiglia Bisol possieda una storia decisamente antica, che comincia nel XVI secolo, i passi fondamentali del suo cammino enoico iniziano nel 1875, quando l'attività vitivinicola della famiglia fu avviata da Eliseo Bisol. Fu la Prima Guerra Mondiale ad interrompere il già florido commercio di vino di Eliseo, che fu però ripreso e sviluppato negli anni Venti del secolo scorso da suo figlio Desiderio. Nel Secondo Dopoguerra, poi, Desiderio, detto "Jeio", si concentrò sull'acquisto di importanti appezzamenti tra Cartizze e Valdobbiadene e dette un'organizzazione più articolata alla sua azienda, dividendo i compiti fra i suoi quattro figli a seconda delle loro competenze: Antonio per la parte amministrativa, Eliseo per quella enologica, Aurelio per quella viticola e Claudio per la parte della gestione generale. Un assetto aziendale moderno che è arrivato ai nostri giorni con l'ultimo discendente della famiglia, Gianluca Bisol (figlio di Antonio) erede di quella pionieristica attenzione organizzativa, che è rimasta anche dopo l'acquisizione di Bisol da parte del Gruppo Lunelli - top player del panorama enoico nazionale che non ha bisogno di presentazioni - nel 2014. Oggi, la cantina con sede nella frazione di Santo Stefano a Valdobbiadene, ormai riferimento fondamentale per gli appassionati delle bollicine trevigiane, produce 1,8 milioni di bottiglie, di cui una buona parte a Prosecco Superiore (divise fra la linea "Bisol1542" - composta dalle etichette "Cartizze", "I Gondolieri", "Rive di Campea", "Molera", "Crede" e "Relio" - e la linea "Jeio" con il Valdobbiadene Prosecco Brut e il Valdobbiadene Prosecco Extra Dry, leggermente più dosati), realizzati nella nuova "Cantina dei Cru", che si affianca a quella storica. 100 sono, invece, gli ettari a vigneto di proprietà - suddivisi in 20 diversi appezzamenti posti in alcune delle più significative aree della denominazione e di media dall'estensione di poco più di un ettaro, caratteristica che contraddistingue la particolare conformazione dell'areale storico di Valdobbiadene. Il Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Campea è ottenuto a partire dalle uve Glera del vigneto aziendale dall'estensione più ampia (8 ettari), dai suoli caratterizzati da arenaria e marne, con i filari piantati ad altitudini tra le più marcate della denominazione. La versione 2024 profuma di mela e pesca, con tocchi lievemente floreali e agrumati. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, allungandosi grazie ad un buon incontro tra sapidità e acidità che gli conferiscono anche dinamismo e profondità, fino ad un finale fragrante ed ancora agrumato.

(fp)



by GATE 39

BACIO DELLA LUNA

Docg Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry Diamond Collection Limited Edition

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Bacio della Luna Spumanti](#)

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Alessio Zanardo

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Colbertaldo Diamond Collection Limited Edition 2024 profuma di fiori e frutti bianchi, con tocchi di crosta di pane e mandorle. In bocca il sorso è morbido, cremoso e tendenzialmente dolce, terminando con un finale dai rimandi ancora fruttati. Bacio della Luna - cantina che sorge nei pressi di Vidor - fa parte dell'universo enoico di Schenk Italian Wineries, dalla produzione di oltre 30 milioni di bottiglie in media all'anno. Bottiglie che arrivano dalle cantine Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, e da innumerevoli altri marchi che spaziano dalla Puglia al Piemonte su tutto lo scacchiere enoico nazionale.

(fp)

BIANCAVIGNA

Docg Conegliano Valdobbiadene Superiore Rive di Ogliano Extra Brut

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [BiancaVigna Società Agricola](#)

Proprietà: Elena e Enrico Moschetta

Enologo: Enrico Moschetta

Tre sono i Prosecco Superiore Docg Rive che producono i fratelli Elena ed Enrico Moschetta: il Rive di Collalto Extra Dry, il Rive di Soligo Extra Brut dei ripidi pendii di San Gallo, e questo Rive di Ogliano Extra Brut, che nella versione 2024 vuole apparire largo e maturo, quando in realtà nasconde un carattere scattante e teso, riuscendo a tenere insieme con grazia e persistenza questa sua apparente contraddizione di spiccata morbidezza e spiccata freschezza. L'azienda nasce nel 2008 dall'eredità lasciata da nonno Genesio: alcuni vigneti coltivati da prima del 1900, che oggi fanno parte di un'azienda con 28 ettari di proprietà e una produzione media annuale di 600.000 bottiglie.

(ns)

V8+

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Piero

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 108.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [V8+](#)

Proprietà: Le Tenute del Leone Alato

Enologo: Giovanni Casati, Paolo Citron

Con V8+ le Tenute del Leone Alato danno del "tu" al Prosecco. Tutte le 8 etichette dell'azienda hanno, infatti, un nome proprio di persona, e questo - unito al colore diverso, alle caratteristiche distinte e ben comunicate di ogni vino, oltre che ad una bottiglia dal design giovanile - vuole rendere più comprensibile un territorio senza scendere a compromessi con l'antico patrimonio di saperi di quel luogo. Due sono i Conegliano Valdobbiadene Docg: il Cartizze Toni e questo Extra Dry Piero, spiccatamente dolce e quindi intenso nei profumi di pera e mela, sciroppo di sambuco e scorza di limone, ad anticipare un sorso morbido e pieno, rinfrescato da una vena citrina.

(ns)

VILLE D'ARFANTA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Serena Wines 1881](#)

Proprietà: Luca Serena

Enologo: Ermes Busetto

Una realtà spumantistica dal taglio commerciale e dalla produzione dai numeri non proprio confidenziali, quella guidata da Luca Serena, insieme al padre Giorgio. Con i marchi Serena 1881, Ville d'Arfanta, Corte delle Calli, Serenello, Costaros, L'Uvas Fusti, Vigne Verdi e Casanova, produce fino a 33.000.000 di bottiglie, mentre gli ettari vitati di proprietà sono quasi 30. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut 2024 di Ville d'Arfanta si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso profuma di rosa, mela e gelsomino, con tocchi di banana e ananas. Il sorso è scorrevole e godibile, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora fruttato.

(fp)

VINTAGE



VALDO

Docg Valdobbiadene Brut Vigna Pradase

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera Lunga, Glera Tonda,

Verdiso, Bianchetta, Perera

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Valdo Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Bolla

Enologo: Gianfranco Zanon

Risale a poche settimane fa il [nostro assaggio del 2020 di Vigna Pradase](#), confermandoci ancora una volta quanto possa risultare piacevole una Glera accompagnata, spumantizzata con Metodo Classico e con qualche anno sulle spalle. E mentre là le evoluzioni terziarie del vino erano evidenti sia al naso che al sorso, l'annata 2021 si rivela certamente strutturata ma più "giovane" e tesa: i sentori agrumati sono predominanti insieme alla frutta a polpa bianca e a sensazioni rocciose che continuano anche al sorso, sostenendolo. In bocca esordisce cremoso, citrino e centrale, diventando più morbido in seconda battuta, quando torna la dolcezza fruttata che resta protagonista anche del lungo finale. Vigna Pradase è l'unica proprietà di Valdo: grande poco più di un ettaro, accoglie la messa a dimora di antichi cloni di vite locale recuperati, rappresentando un piccolo patrimonio ampelografico a cui la famiglia Bolla tiene molto, anche nel rispetto del suo lungo legame con questo territorio. Il resto della produzione - 19 milioni di bottiglie - proviene da conferitori di lungo tempo (anche da 3 generazioni) che superano le 70 unità.

(ns)

L'OUTSIDER



CANEVEL

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Canevel Spumanti S.p.A.](#)

Proprietà: Masi Agricola

Enologo: staff tecnico aziendale

Canevel conta su 26 ettari di vigna di proprietà (con il resto della materia prima proveniente da una serie di conferitori di provata fiducia), un'estensione che è andata formandosi a partire dal 1979, quando Mario Caramel ha fondato questa solida realtà spumantistica, sulla collina di San Biagio. La "piccola cantina" (questo il significato di Canevel nel dialetto locale) nel tempo in realtà è cresciuta e non di poco ed oggi produce oltre 1 milione di bottiglie, distribuite su un portafoglio etichette composto da 15 referenze (due Prosecco "Setàge" - metodo di spumantizzazione aziendale), due "Specialità", quattro Cru e 6 spumanti "Casa Canevel" (dai diversi dosaggi e compreso un rosato). Dal 2016 la cantina di Valdobbiadene fa parte del Gruppo Masi, uno dei top player del Veneto enoico. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2024 si presenta di colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano alla mela e alla pera, con tocchi ammandorlati. In bocca il sorso è subito saporito, piacevole e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato, che torna su toni fruttati.

(fp)



LA BOTTIGLIERIA DEL MUNICIPIO

VIA XX SETTEMBRE, 69 - CONEGLIANO (TV)

A Conegliano [La Bottigliera del Municipio](#) di Marco e Giorgio (Tel. +39 347 2243763), è un pub, bar e bottigliera che è un vero e proprio punto di riferimento, offrendo una vasta scelta di vini per gli amanti del Prosecco ma non solo, ben strutturata su un'ampia e interessante selezione di etichette, che spazia - oltre a quelle locali - tra le nazionali e le internazionali:

COSA VENDE

Gregoletto, Colli Trevigiani Verdiso 2023 - € 12,00

Vino di buona progressione e dai profumi centrati

Collalto, Colli Trevigiani Incrocio Manzoni Bianco Schenella 2023 - € 25,00

Bianco dal carattere sapido e profumato

Maso di Villa, Colli di Conegliano Rosso Nasi Rossi 2017 - € 68,00

Un rosso dalla beva scorrevole e piacevole anticipata da profumi ben a fuoco

Sorelle Bronca, Colli di Conegliano Rosso Serbele 2019 - € 32,00

Le Sorelle Bronca lavorano bene anche fuori dal classico orizzonte spumantistico

Produttori di Barbaresco, Langhe Nebbiolo 2023 - € 21,00

Un rosso dai toni aromatici balsamici e dal gusto saporito e vivace

Tasca d'Almerita, Sicilia Chardonnay C'era già 2022 - € 35,00

Il C'era già è bianco mediterraneo e generoso

Arpepe, Valtellina Superiore Sassella Stella Retica 2022 - € 45,00

Sottile e profumato come nel classico stile della cantina di Sondrio

Ronchi di Cialla, Collio Friulano 2024 - € 22,00

Un vino di carattere e che non lascia indifferenti

Olivier Laflaive, Borgogna Cuvée Margot 2022 - € 42,00

Rosso di bella espressività varietale, docile e profumato

Fedellos do Couto, Ribeira Sacra Bastarda 2023 - € 58,00

Un vino di vino di pura freschezza atlantica, che non urla, ma lascia il segno

COSA CONSIGLIA

Adami, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bosco di Gica 2024 - € 16,00

Sempre ben realizzati i vini dell'azienda con base a Vidor

Mongarda, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2024 - € 16,00

Prosecco piacevolmente profumato e dal gusto fresco e continuo

Sorelle Bronca, Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Brut Part. 68 2022 - € 23,00

Probabilmente una delle migliori declinazioni delle bollicine trevigiane

Marchiori, Valdobbiadene Superiore Brut Nature Integrale 2020 - € 18,00

Delicato nei profumi fruttati, è fresco e rotondo nel suo sviluppo dal finale dolce

Santa Eurosia, Valdobbiadene Superiore Extra Dry Costante 2024 - € 18,50

Vino preciso nei suoi profumi fragranti e dolci di fiori; cremoso e saporito al gusto

Spagnol, Conegliano Valdobbiadene Rive di Solighetto Brut 2023 - € 18,50

Fresco e beverino, possiede profumi dolci e ben profilati

Nino Franco, Spumante Brut Grave di Stecca 2017 - € 23,00

Piacevolmente fruttato nel suo profilo olfattivo, è morbido e fragrante al palato

Bortolin Angelo, Valdobbiadene Rive di Guia E. Brut Angelin Beo 2024 - € 16,00

Spumante fresco e delicato, dallo stile armonico e accattivante

Le Manzane, Conegliano Rive di Formeniga E. Brut Springo Blue 2024 - € 18,50

Buone sensazioni complessive per questo Extra Brut ben profilato

Picchi del Moro, Conegliano V. Rive di Col San Martino Nature 2022 - € 18,50

Vino dai profumi di glicine e frutta a polpa bianca, in bocca è fresco e vivace

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



COLLALTO

Docg Conegliano Valdobbiadene
Superiore Extra Brut Ponte Rosso

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera, Verdiso, Bianchetta

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agr. Conte Collalto](#)

Proprietà: Isabelle Collalto de Croÿ

Enologo: Andrea Affili, Enzo Michelet,

Uva Sapiens

La storia dei Collalto è lunga e il Castello di San Salvatore ne è il simbolo. Erede di questa tradizione è Isabella Collalto de Croÿ, che dal 2007 conduce la cantina Conte Collalto. Dei 150 ettari a vigneto, ben 100 sono dedicati alla produzione di Prosecco Superiore Collalto e l'azienda, dunque, costituisce una delle significative realtà vitivinicole dell'area del Prosecco Superiore, ma nel suo patrimonio viticolo, oltre alla Glera, spiccano anche i vitigni di antica coltivazione Verdiso, Manzoni Bianco (incrocio tra Riesling e Pinot Bianco), Manzoni Rosa, (incrocio tra Trebbiano e Traminer) Manzoni Moscato (incrocio tra Moscato e Raboso), Manzoni Rosso (incrocio tra Cabernet e Glera) - frutto, negli Trenta del secolo scorso, di una solida e proficua collaborazione con il prof. Luigi Manzoni - e poi Pinot Grigio, Wildbacher e Cabernet. Il Prosecco Superiore Ponte Rosso 2024 si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con perlage fine e continuo. Profuma di mela e pera, con qualche tocco floreale, anticipando un sorso cremoso e ben proporzionato, dal finale persistente.

(fp)

LA SORPRESA



VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Prosecco
Superiore Dry Uvaggio Storico

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Verdiso, Perera,

Bianchetta Trevigiana

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Val d'Oca Coop. Agricola](#)

Proprietà: coop. di soci produttori

Enologo: Andrea Fuson

Ottenute da oltre 1000 ettari di vigne coltivate da 600 soci confessori, sono 16 milioni le bottiglie che produce in media all'anno la cooperativa sociale con sede a Valdobbiadene. E una buona parte di queste sono etichettate a Prosecco Superiore Docg, suddivise in 3 linee su 4: le Cuvée Classiche, Le Rive e il top di gamma Heritage, composta dalle due sole etichette di Cartizze e di Uvaggio Storico. L'uvaggio storico rappresenta le origini del territorio da cui nasce, quando alla Glera (qui presente all'85%) si accompagnavano altri vitigni a bacca bianca autoctoni, liberamente piantati e propagati senza la metodologia scientifica da monovitigno che si è poi diffusa: in questo caso la Glera viene vinificata insieme a Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana, coltivate da soli tre soci viticoltori. Ne risulta un vino intensamente profumato - sostenuto dal dosaggio - di pera succosa, mela verde, ananas, fiori di sambuco, albedo e crema diplomatica - che in bocca risulta cremoso e sapido, dai ritorni dolci di frutta matura, che si rinfrescano sul finale grazie a note mentolate e di mandorla cruda.

(ns)



SPUNTATURE

PROSECCO, I NUMERI DI UN SUCCESSO

Le bollicine crescono, ma a crescere ancora di più il "fenomeno Prosecco", che, come dicono i numeri, è saldamente la locomotiva del vino italiano, grazie ad un 2025 comunque da incorniciare, con 776 milioni di bottiglie vendute nei primi 9 mesi in ben 180 Paesi (dalle "appena" 200 milioni di 15 anni fa), per 3 miliardi di euro di valore franco cantina e oltre 2 miliardi provenienti dall'export, nonostante le difficoltà del settore. E se il Prosecco cresce, le sue diverse anime - la Doc (a +1,5% sul 2024, con 650 milioni di bottiglie e che ha ottenuto il via libera dalle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia per 6.050 nuovi ettari per aumentare il potenziale produttivo), il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (a +8%, per 90 milioni di bottiglie, e una lunga storia densa da raccontare) e l'Asolo Superiore Docg (a +1%, per 36 milioni di bottiglie) - fanno sistema, perché governando la crescita si possono affrontare più efficacemente sfide come la sostenibilità ambientale, l'inclusione sociale, lo sviluppo dell'e-noturismo e delle "comunità sostenibili", il calo del potere d'acquisto e, quindi, dei consumi, e i dazi Usa - il primo mercato fuori dai confini nazionali, seguito da Uk, Germania e Francia - e valorizzare un "fenomeno nel fenomeno", quello della sempre più crescente appeal delle bollicine, che può risultare un valido apripista per la conquista di nuovi mercati. Un andamento virtuoso sottolineato anche dai risultati nel bicchiere - e fissato da questo nostro ultimo report - che si affianca a quelli del 2022, 2023 e 2024, con spumanti che meritano almeno una citazione, come nel caso dei prodotti di Bosco del Merlo, La Marca, Bepin Deto, Borgoluce, Graziano Merotto, Col Vettoraz, Borgo Antico, Santa Margherita, Masottina, Bottega, Follador, Le Manzane, Mark & Schuhle - Zardetto, Il Colle, Ca dei Zago e Somasot, protagonisti nelle prossime newsletter settimanali "I Vini di WineNews".

IL BUONO DEL TERRITORIO



"EAT, LOVE, JULIA" TINO JESOLO

TINO VETTORELLO
VIALE ORIENTE, 152
JESOLO PINETA (VE)
Tel: +39 0421 341313
Sito Web: tinovettorello.it

Tino Vettorello è ormai una star fra le star. Da 15 anni chef ufficiale delle aree ristorazione della Mostra d'Arte Cinematografica di Venezia, ha costruito un intero menù dedicato alle grandi celebrità che lo hanno ispirato sul red carpet. "Che Cinema!" si chiama e si è iniziato a costruire una decina di anni fa con il Tiramisù di George Clooney, seguito dal Rombolo alla Clooney, l'Orata Sperlolata Vasco Rossi, Rosso Venezia di Monica Bellucci, Viaggio al Sud Lady Gaga, Spaghetto al Nero Penelope Cruz, Tonno al Pistacchio di Paola Cortellesi e Scampo Elodie. Quasi un nuovo piatto all'anno, a cui se n'è aggiunto un ultimo, presentato alla Biennale 2025: "Eat, Pray, Julia", un raviolo di rapa rossa ripieno di baccalà mantecato, servito su crema di piselli e menta, con Morlacco del Grappa, peperone rosso e germogli di piselli. Musa ispiratrice, stavolta, è l'attrice americana Julia Roberts e il suo carattere: "dolce ma deciso, elegante e capace di lasciare un segno" secondo lo chef. Ma non tutto gira intorno allo star system per Tino Vettorello, che è in realtà finito ad occuparsi di grandi eventi del cinema e dello sport semplicemente amando la cucina del suo territorio, il Veneto, e desiderando diventare ambasciatore. Da trevigiano di nascita non poteva, quindi, non creare un piatto dedicato alle bollicine di Conegliano Valdobbiadene: è l'"Ostrica in bolla", Ostrica Rosa Delta del Po, salicornia della laguna veneta, gel di limone, polvere di lampone e cristalli di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. (ns)

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA BORGOLUCE

VIA MORGANTE 2, 34 - SUSEGANA (TV)

Tel: +39 0438 981094
Sito Web: borgoluce.it

L'Osteria Borgoluce di Susegana punta su una cucina schietta e diretta che porta in tavola i gusti della terra del Prosecco. Il menù è caratterizzato da materie prime che sono coltivate, allevate e trasformate all'interno della tenuta: dai formaggi ai salumi, dalle verdure ai cereali, dall'olio al vino. Tra i piatti proposti: il prosciutto cotto fatto in casa con cren fresco; la lingua di manzo frita con salsa al bagnet rosso; il radicchio variegato di Lusina con soppressa, formaggio Mandre, pere e Noci lara e aceto balsamico; le tagliatelle all'uovo con ragù di coda di bue tagliato a coltello; la zuppa di funghi con pancetta croccante; lo stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate e rosmarino; il bollito Borgoluce con carne di manzo, bufalo, vitello, cotechino, lingua di bufalo, gallina e nervetti accompagnato da cren, salsa verde e senape con purè di patate.

(fp)

LA TOP 5 DI "OSTERIA BORGOLUCE"

- 1° **Borgoluce, Bianco Frizzante Rifermentato non filtrato Bio Fotonico - € 19,00**
Sorso immediatamente piacevole e saporito per questo vino dai profumi ben espressi
- 2° **Lasterosse, Spumante Extra Brut 2018 - € 35,00**
Crosta di pane, frutti bianchi e cenni speziati e un sorso ben proporzionato in bocca
- 3° **Brigaldara, Valpolicella Case Vecie 2022 - € 23,00**
Il Case Vecie è un vino dallo stile ben centrato e dalla beva dolce e continua
- 4° **Altesino, Brunello di Montalcino 2018 - € 71,00**
Tannini soffici e beva scorrevole per un rosso dallo stile ben profilato
- 5° **Borgoluce, Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2024 - € 22,00**
Toni di mela e sorso piacevole, caratterizzano questa classica bollicina trevigiana

RESISTENTI

NICOLA BIASI

INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it

