N. 393

DAL 14 AL 20 DICEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 393 - Dal 14 al 20 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 14 AL 20 DICEMBRE 2025

Pierre André
Borgo dei Possèri
Tenuta Regaleali
Tinazzi
Fontanafredda
Velenosi
Kellerei Tramin
Formentini
Mumm
Valle dell'Acate
Pojer e Sandri
Lungarotti
Venica
Cantina di Riva

Zoom: Perbellini, Panettone Classico
Ristorante: Nakai - Roma

I VINI DI WINENEWS





PIERRE ANDRÉ

Aoc Pommard

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5000
Prezzo allo scaffale: € 8000
Azienda: Maison Pierre André
Proprietà: Les Grand Chais de France
Enologo: Serge Debucy

Dalla Valle della Loira a Bordeaux, dal Languedoc–Roussillon alla Provenza, dalla Valle del Rodano alla Borgogna, dalla Jura all'Alsazia (ma ci sono anche le etichette delle proprietà acquistate in Ungheria, Spagna, Cile e Sud Africa), il gruppo "Les Grands Chais de France" (Gcf), un colosso da 700 milioni di bottiglie, fondato nel 1978 e guidato dalla famiglia Helfrich, vende nel mondo una bottiglia su quattro di vino francese. Vini per tutte le fasce di prezzo: da quelli per la GDO come J.P. Chenet, uno dei brand più conosciuti del Languedoc–Roussillon, al lusso accessibile dei bordolesi Clos Beauregard e Bastor Lamontagne, passando per le bollicine di Arthur Metz, il più grande produttore di Cremant d'Alsace. In Borgogna gli ettari a vigneto di proprietà della famiglia Helfrich sono 350 tra Chablis, Cote de Beaune, Cote de Nuits e Pouilly Fuissè nel Maconnais, per un totale di 600.000 bottiglie con i marchi Chartron et Trebuchet, Marguerite Carillon, Eugenie Carrion, Maldant-Pauvelot, François Martenot e Pierre André. Firmato da quest'ultimo è il Pommard 2018, che profuma di mirtilli, gelsi, viole appena appassite, sottobosco, tabacco e spezie, con tocchi tostati e affumicati. In bocca il sorso è polposo e dolce, dal fruttato sempre in primo piano, passando per tannini soffici e una buona cremosità, terminando in un finale persistente ancora fruttato e dai tocchi di liquirizia.

(are)



BORGO DEI POSSÈRI

Doc Trento Brut

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Borgo dei Possèri Società Agricola
Proprietà: Maria Marangoni, Mariella, Margherita e Matilde De Alessandri
Enologo: Thomas Passerini

Ci troviamo alle spalla del comune di Ala e del Parco Naturale Regionale della Lessinia, all'inizio della Val d'Adige che divide a metà il Trentino. Borgo dei Possèri è nato nel 2008, quando i coniugi Massimo De Alessandri e Maria Marangoni hanno comprato questo borgo del 1300 trasformandolo nella loro piccola cantina. Tutta l'azienda comprende 230 ettari di proprietà, ma solo 21 sono vitati: con Chardonnay e Pinot Nero - che confluiscono per lo più nelle tre etichette di spumante - ma anche Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Müller Thurgau e Merlot per i loro 5 vini fermi. L'altitudine fra i 550 e gli 800 metri di altezza permette la formazione di forti escursioni termiche nelle vigne esposte a sud-ovest e isolate dai boschi, permettendo di conservare l'acidità e di sviluppare le componenti aromatiche al meglio. La produzione è piccola e si ferma a 50.000 bottiglie, ma il borgo permette anche l'organizzazione di eventi e feste per aiutare la conduzione di un'azienda vitivinicola che oggi - dopo l'improvvisa scomparsa del padre - conta anche sul contributo delle 3 figlie della coppia: Mariella, Margherita e Matilde. Cinque nomi con la M che sono confluiti nel nuovo logo, il quale racchiude anche la M di Montagna, elemento imprescindibile dei loro vini e riscontrabile anche nel Brut 2021, così roccioso e astringente, che si sviluppa con eleganza, lasciando il sapore di buccia di agrumi, mandorla ed erbe alpine.

(ns)



TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Contea Sclafani Rosso del Conte

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nero d'Avola, Perricone
Bottiglie prodotte: 33.200
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

"Continua sperimentazione inseguendo l'eleganza". È questa la sintesi, colta nelle parole di Laura Orsi, guida enologica in Tasca d'Almerita da giugno 2004, che ben racconta i 50 anni Rosso del Conte celebrati con una verticale di otto annate (1979, 1981, 1994, 1999, 2006, 2010, 2016, 2020). Nato nel 1970 da uve del vigneto di Nero d'Avola e Perricone - piantato nel 1959 sulla collina San Lucio da Giuseppe Tasca d'Almerita - è stato il primo vino da singola vigna in Sicilia ed esce solo nelle annate che lo meritano. Nella sua vita il Rosso del Conte è passato dall'affinamento in grandi botti di castagno - come le 1979 e 1981, accomunate da vivacità acida ancora presente - a quelle in rovere di Slavonia: la 1994 - note balsamiche e di buccia d'arancia, equilibrato e complesso al sorso - e la 1999 - annata fredda, naso floreale e tannino scalpitante. Poi la 2006, con il vigneto di San Lucio in fase di reimpianto e l'intenzione di fare un "SuperSicilian", barrique nuove e "iniezione" di vitigni internazionali: dopo 20 anni ancora freschissimo, al naso mirtilli, complessità ed eleganza al sorso. La 2010 è "verace", con il ritorno allo storico blend Nero d'Avola e Perricone, vitigno che nella 2016 emerge con la tipica speziatura al naso, intenso, mentre è il frutto del Nero d'Avola a marcare il sorso. Bella acidità, sapidità e tannino setoso, va aspettato ancora, come da attendere è la 2020 in uscita.

(Clementina Palese)



TINAZZI

Doc Vapolicella Classico Superiore Poderi Campopian Reguso

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Tinazzi
Proprietà: famiglia Tinazzi
Enologo: Giuseppe Gallo

Siamo in Valpolicella. Qui Tinazzi è proprietaria di Poderi Campopian, 5 ettari a vigneto e qui nasce il "Reguso", un Valpolicella Classico Superiore, che nella versione 2017 profuma di ciliegia, fragole, ribes, e rose, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è morbido e tendenzialmente dolce, terminando in un finale persistente e dai ritorni fruttati. Dal 1968 la famiglia Tinazzi calca il palcoscenico enoico del Veneto sul fronte del commercio dell'imbottigliato e dal 1984 ha cominciato ad esportare le proprie etichette fuori dai confini nazionali. Nel 1986, acquisisce la Tenuta Valleselle a Bardolino. Nel 2002, invece, si sposta in Puglia, acquistando Feudo Croce e le Cantine San Giorgio nel 2011, a Faggiano nell'alto Salento. Seguono altre acquisizioni nel veronese (Poderi Campopian a Sant'Ambrogio in Valpolicella nel 2014 e Cascina Montelupo a Custoza nel 2017) e uno sconfinamento in Toscana a Greve in Chianti con la Tenuta Pian del Gallo, avvenuto nel 2022. Un totale che si aggira sui 65 ettari a vigneto di proprietà, principalmente a Cascina Montelupo (16 ettari) e in Puglia (35 ettari in biologico) mentre 7 sono gli ettari a Bardolino, 5 a Campopian e altri 5 a Greve in Chianti, sempre in biologico. Da cui si ottiene un ricco e articolato portafoglio etichette per l'azienda con sede a Lazise, fondata da Gian Andrea Tinazzi, ed oggi condotta insieme ai figli Francesca e Giorgio.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



FONTANAFREDDA

Docg Barolo Fontanafredda Proprietà in Fontanafredda

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.796
Prezzo allo scaffale: € 59,50
Azienda: Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo
Enologo: Giorgio Lavagna

Il Barolo Fontanafredda Proprietà in Fontanafredda 2021, maturato per due anni in legno grande, profuma di melograno, prugne, gelsi, rose, tabacco, macchia mediterranea, spezie e grafite. In bocca il sorso è sapido, dai tannini fitti e ben coperti da un frutto polposo, terminando in un finale persistente e di nuovo su toni fruttati e speziati. La tenuta di Fontanafredda rappresenta un luogo storico a tutto tondo ed uno dei marchi più noti della Langa enoica. Collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni, diventando Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda un'azienda da subito all'avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata da Oscar Farinetti nel 2008, che l'ha rilanciata, recuperando anche il marchio Casa E. Di Mirafiore. Oggi, la cantina, con sede a Serralunga d'Alba ("Fontanafredda" è anche una delle 181 MGA), conta su 120 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 7.000.000 di bottiglie, che abbraccia, oltre ai Barolo, praticamente tutte le più importanti denominazioni dell'areale, comprendendo anche l'Alta Langa per gli spumanti.

(are)



VELENOSI

Doc Falerio Pecorino Montagna

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Velenosi
Proprietà: Angela Velenosi
Enologo: Matteo Velenosi

Angela Velenosi, la Signora del Piceno, lancia la sua nuova sfida enologica, con Montagna, Pecorino d'altura proveniente da un vigneto tra Acquasanta Terme e Arquata del Tronto. Il vitigno Pecorino ha avuto la sua origine proprio nella zona di Arquata e qui è stato riscoperto poco più di trent'anni fa. Con il progetto del Pecorino d'altura, Velenosi ha puntato ad esaltare l'eleganza, la freschezza e la mineralità del vitigno, a cui peraltro da anni Velenosi Vini dedica attenzione e interpretazione. Il nuovo arrivato è stato presentato alla stampa da Angela Velenosi e sua figlia Marianna a Roma, preso il ristorante Pipero dove si distingue lo chef Ciro Scamardella. "Con il Falerio Pecorino di Montagna - ha osservato Angela Velenosi - abbiamo voluto esprimere le peculiarità di questo uvaggio ritornando alla purezza della sua forma più autentica e originaria: è la nostra dedica alle radici di un vitigno espressivo ed elegante". Nel bicchiere il vino presenta un giallo paglierino intenso con riflessi verdi. All'olfatto è piacevole, intenso, raffinato, con sentori di erbe officinali, menta, salvia, note floreali di fiori d'acacia e gelsomino e sentori di frutta di pesca e mela verde. In bocca prevale la freschezza che esalta le caratteristiche degli aromi varietali. Si abbina bene a primi piatti con sughi delicati, formaggi freschi o di media stagionatura e antipasti come le olive all'ascolana.

(Cristina Latessa)



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürztraminer Epokale

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 2.150
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Cantina Tramin Società Agricola Cooperativa
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

Nato per testare le potenzialità del Gewürztraminer, l'Epokale, uscito per la prima volta con l'annata 2009, è vino vinificato in acciaio dal significativo residuo zuccherino ed è ottenuto dalle uve dei due vigneti nei pressi del Maso Nussbaumer, ad oltre 400 metri di quota, da una vendemmia tardiva. L'Epokale 2017, prima di approdare sugli scaffali ha maturato per sette anni in acciaio nella miniera di Ridanna Monteneve, che assicura umidità e temperatura costanti. I suoi profumi rimandano ai fiori di giglio, alle rose, al melone, al mango, alla papaya e alla buccia di limone, con tocchi di cannella, chiodi di garofano, noce moscata e zenzero. In bocca il sorso è tendenzialmente abboccato, succoso e pieno, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente ancora sui frutti tropicali. Vero e proprio baluardo nella realtà vitivinicola della provincia di Bolzano, Tramin coniuga al meglio tradizione e qualità, espressa da un portafoglio etichette che sa sempre puntare sull'eccellenza assoluta in ogni tipologia. Stiamo parlando di una cantina dalla storia antica, che è nata nel 1898 quando il parroco di Termeno, Christian Schrott, deputato del Parlamento Austriaco, decise di dare vita a una cooperativa che raggruppasse i viticoltori della zona. La cantina sociale Tramin oggi è una delle più solide realtà cooperative altoatesine: raccoglie 160 famiglie, 270 ettari a vigneto, e produce 1.900.000 bottiglie.

(fp)



FORMENTINI

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Formentini
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Enrico Marega

Le radici di Conti Formentini affondano nel lontano 1520, quando il Castello di San Floriano del Collio venne acquistato da Vinciguerra Formentini, allora nobile veneziano. Da quel momento la famiglia Formentini entra stabilmente nella storia del territorio, con una tradizione vinicola che supera i cinque secoli. Nel tempo, i vini diventano celebri e apprezzati da aristocratici, ecclesiastici e uomini di potere. Oggi la sede rimane a San Floriano del Collio dove, accanto al castello, si trova la cantina moderna che continua l'eredità di famiglia. La cantina oggi fa parte del Gruppo Italiano Vini, mantenendo però una forte identità territoriale e storica. Gli ettari sono una sessantina distribuiti su decine di micro-parcelle in molte località del Collio: fra queste San Floriano, Oslavia, Giasbana e Cormons. I vigneti sono impiantati su suoli di "ponca" - marne e arenarie di origine marina tipiche del Collio - terreni che conferiscono carattere minerale e una salinità elegante alle uve. Il Friulano 2024 piace per la brillantezza e il sorso scattante. Al naso ha profumi di fiori bianchi e di campo, frutta a polpa bianca, come pera e mela, accenni erbacei e vegetali, con una lieve mandorla fresca sul finale, accompagnata da note di camomilla. In bocca colpisce per sapidità e freschezza. La struttura è leggera, ma non superficiale. Un vino piacevole in modo immediato, che va dritto al secondo sorso.

(Francesca Ciancio)

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



MUMM

Aoc Champagne Brut RSRV Cuvée 4.5 Grand Cru

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Maison G.H. Mumm
Proprietà: Pernod Ricard
Enologo: Laurent Fresnet

Nata all'interno della collezione RSRV di G.H. Mumm, la cuvée 4.5 è una dichiarazione d'intenti che unisce l'eccellenza del terroir al rigore della vinificazione parcellare. Il nome racchiude già la sua identità: 4 come gli anni minimi di affinamento sui lieviti e 5 come i Grand Cru che ne compongono l'assemblaggio - Verzenay, Aÿ, Bouzy per il Pinot Noir, Cramant e Avize per lo Chardonnay - villaggi simbolo della Champagne da cui la Maison attinge da oltre un secolo. Le uve vengono vinificate separatamente per singolo villaggio per esprimere la piena identità di ciascun cru, completate dal 20% di vini di riserva a garantire coerenza e profondità. Il dosaggio a (6 g/l) utilizza liqueur d'expédition proveniente dagli stessi Grand Cru, invecchiato in legno. L'angolo ripiegato dell'etichetta richiama una consuetudine del galateo ottocentesco francese: piegare il biglietto da visita per segnalare una consegna a mano. Un segno di riguardo che la Maison Mumm recupera per evocare il legame diretto e privilegiato con la sua clientela d'élite. RSRV 4.5 ha un profilo che si apre con note di frutta gialla e agrumi canditi, seguite da cenni di miele, torrone e nocciola tostata. Il sorso è teso, strutturato, con ritorni minerali e una chiusura elegante su note speziate. Una cuvée pensata per essere riservata agli estimatori più attenti, fedele al motto del fondatore Georges Hermann Mumm: "Seul le meilleur".

(Chiara Giovoni)



VALLE DELL'ACATE

Doc Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Valle dell'Acate
Proprietà: Gaetana Jacono
Enologo: Carlo Casavecchia

Il Frappato Vigna Biddine Sottana proviene da un piccolo vigneto grande nemmeno 2 ettari di terra nera e ciottoli bianchi. Maturata in acciaio per 8 mesi, la versione 2023 profuma di more, fragole e lamponi maturi anche in confettura, con tocchi di melograno, rosa e spezie. In bocca è fragrante e ben ritmato, dallo sviluppo polposo e gustoso, terminando in un finale croccante e persistente ancora su toni fruttati. Valle dell'Acate è una realtà al contempo semplice e complessa, capace di tanti volti e altrettante prospettive di lettura. Un'articolazione che rimanda anche al complicato profilo della Sicilia enoica, dove il vino sa assumere volti e caratteristiche variegate. Le vigne, reimpiantate a partire dal 2001, oggi occupano un'estensione di 70 ettari e parlano la lingua delle varietà locali con qualche mirata incursione internazionale. Tra le varietà di antica coltivazione, primo ovviamente il Frappato, ma anche il Nero d'Avola, il Grillo e l'Insolia. Nel 1981 Giuseppe Jacono crea questa realtà produttiva, puntando sul Cerasuolo e il Frappato di Vittoria, con l'obbiettivo di far conoscere il territorio ragusano, una zona della Sicilia più fertili e da secoli vocata alla viticoltura. Valle dell'Acate è attualmente azienda moderna benché fortemente legata alle sue origini, con 300.000 bottiglie di produzione complessiva ed è condotta da Gaetana Jacono, entrata in azienda nel 1996, insieme al padre.

(fp)



POJER E SANDRI

Spumante Brut Rosè

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola & Distilleria Pojer e Sandri
Proprietà: Mario Pojer, Fiorentino Sandri
Enologo: Mario Pojer

Di colore rosa brillante e dal perlage fine e continuo, lo Spumante Brut Rosé di Pojer e Sandri - ottenuto da un blend paritario di Chardonnay e Pinot Nero e maturato sui lieviti per 18/24 mesi a seconda dell'annata - profuma di lampone, ciliegia, erbe aromatiche, mandarino e pandispagna. In bocca il sorso è cremoso e fragrante, dallo sviluppo vivace e dal finale persistente ancora su toni fruttati. La cantina con sede a San Michele all'Adige e fondata nel 1975 da Fiorentino Sandri e Mario Pojer, conta oggi su 33 ettari a vigneto in biologico, posti in prevalenza sulla collina di Faedo - tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra - e popolati da una ricca articolazione varietale composta da: Traminer, Nosiola, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier, Schiava, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein, Merlot, Riesling e Müller Thurgau, ma anche da Solaris, Souvigner Gris, Muscaris e Sevar (i vitigni cosiddetti "Piwi", acronimo della parola tedesca tedesco pilzwiderstandfähig che significa "viti resistenti ai funghi" cioè resistenti alle principali malattie della vite). La produzione complessiva si attesta attorno a 300.000 bottiglie, affiancata anche da distillati e aceti, distinguendosi da sempre come una realtà dalla forte tendenza alla sperimentazione, soprattutto quella per ricercare un basso impatto ambientale, che ha originato e origina vini di spiccata personalità e che non lasciano di certo indifferenti.

(are)



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Rosso Rubesco 62

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Lorenzo Landi

Con il "Progetto 1962", lanciato proprio quest'anno, è iniziato un nuovo ciclo della cantina con sede a Torgiano, che torna alle sue radici per raccontare una nuova contemporaneità. L'obbiettivo del "Progetto 62" - che prende il nome dalla prima annata del rosso Rubesco e del bianco Torre di Giano, le due storiche etichette aziendali oggi rivisitate nella forma e nella sostanza - è quello di portare l'Umbria e il suo stile di vita lento nel mondo, proponendo vini dalla cifra territoriale. I vitigni incaricati di questo compito sono da un lato il Sangiovese e dall'altro il Trebbiano. Ecco allora il Rubesco 62 2022, oggetto del nostro assaggio e maturato meno di un anno in legno, profumare di ciliegia, viole e arancia, con qualche cenno speziato, ad introdurre una progressione gustativa polposa, sapida e continua, fino ad un finale ben profilato di nuovo sul frutto. Fu Giorgio Lungarotti, negli anni Sessanta del secolo scorso, a trasformare l'azienda agricola di famiglia in una cantina di successo. Una storia che oggi continua nelle tenute di Torgiano e Montefalco, grazie all'impegno della terza generazione della famiglia. Tra i pilastri dell'azienda, l'enoturismo e la promozione della cultura del vino, dell'olio attraverso il Museo del Vino e il Museo dell'Olivo e dell'Olio di Torgiano, inventati, oltre al nome "Rubesco", da Maria Grazia Marchetti in Lungarotti, recentemente scomparsa.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



VENICA

Doc Collio Sauvignon Blanc Extempore

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Venica & Venica Società Agricola
Proprietà: Gianni Venica
Enologo: Gianni Venica, Francesco Locoppola

La locuzione latina "ex tempore" significa all'improvviso ed è legato a un qualcosa di non pianificato. Nella lunga frequentazione della cantina con sede a Dolegna del Collio con il Sauvignon mancava l'utilizzo del legno piccolo nella sua realizzazione. E proprio da un esperimento in questo senso è nato Il Sauvignon Extempore. La versione 2019, fermentata e maturata in tonneau per 9 mesi, si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. I suoi aromi rimandano alla frutta a polpa gialla, alle erbe di campo e alle spezie. In bocca il sorso è sontuoso e ricco di frutto, sviluppandosi fragrante e articolato e terminando in un finale persistente e di lunga impronta aromatica, con tocco sapido a congedo. L'attuale compagine alla guida della cantina protagonista assoluta del rilancio del Collio enoico - fondata a partire dalle prime acquisizioni di Daniele Venica nel lontano 1930 - è oggi è formata da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli Giampaolo e Serena. 38 gli ettari a vigneto di questa realtà vitivinicola - per una produzione complessiva dall'impronta decisamente bianchista di 330.000 bottiglie - che ha contribuito non poco al successo del vino friulano anche internazionale, tutta immersa in un contesto paesaggistico suggestivo, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia, con le sue marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka". **(are)**



CANTINA DI RIVA

Doc Trento Pas Dosé Blanc de Blancs
Brezza Riva Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.075
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Agraria Riva del Garda Società Cooperativa Agricola
Proprietà: Consorzio Cavit
Enologo: Furio Battelini

È un Trentodoc pieno e intenso, che non rinuncia ad una forma sinuosa ed elegante, questo Brezza Riva non dosato Riserva 2020 della Cantina di Riva del Garda: i profumi di frutta a polpa gialla dolce e matura - anche tropicale - sono bilanciati da note di canfora, di pietra focaia e buccia di agrumi, anticipando un sorso cremoso e rotondo, meno contrastato ma fine e persistente, dal finale al sapore di vaniglia e di fiori bianchi. L'etichetta fa parte della linea Brezza Riva - dedicata al "soffio del Lago" - che comprende anche un Brut, un Brut millesimato, un Rosé Extra Brut e il Silente, che matura nel porto di Riva del Garda a 40 metri di profondità, accanto alla statua sommersa del Cristo Silente. Per i Trentodoc la selezione è pensata a produrre vini freschi e nervosi - a rappresentare, appunto, i venti del Lago - scegliendo ogni anno i vigneti sulla base della qualità delle uve. Due le eccezioni, per costanza qualitativa e quantitativa: al Rosato vanno le uve di un vigneto molto in quota di Pinot Nero, e a questa Riserva, invece, le uve del vigneto migliore dell'azienda a conduzione biologica, con piante che superano i 50 anni di età. 35 ettari (e quindi massimo 35.000 bottiglie) vengono dedicati alle bollicine della cooperativa, su di un totale di 350 ettari (e 250.000 bottiglie di produzione annuale), che godono del clima mite del Lago di Garda e della sua ventilazione fresca convogliata dalle Alpi attorno. **(ns)**

ZOOM



PERBELLINI, PANETTONE CLASSICO

VIA VITTORIO VENETO, 46 - BOVOLONE (VR)
Tel: +39 045 7100599
Sito Web: www.perbellini.com

Giancarlo Perbellini torna a impastare una delle specialità più iconiche della tradizione natalizia italiana: il panettone. Lo fa in collaborazione con la Pasticceria Perbellini di Bovolone, storica attività di famiglia oggi gestita dai suoi figli Ilaria, Alessandro e Andrea insieme ai cugini Pierluigi e Laura. Il progetto segna un ritorno dello chef Perbellini alle origini, con un omaggio allo zio Enzo, figura centrale nella storia della pasticceria e punto di riferimento per intere generazioni di artigiani. Prendono così vita due nuovi panettoni firmati Giancarlo Perbellini: il Panettone al Cioccolato e il Panettone Classico. Quest'ultimo è un omaggio alla tradizione con un tocco di eleganza contemporanea. L'impasto, soffice e profumato, racchiude scorze d'arancio tagliate a piccole losanghe, cedro diamante e uvetta, in un equilibrio di dolcezza e freschezza. A impreziosire il bouquet aromatico, un leggero sentore di rosa e bergamotto, che regala al palato una sensazione finale delicatamente pepata.

RISTORANTE



NAKAI

VIA DI SANTA MARIA ALLE FORNACI, 14 - ROMA
Tel: +39 06 5133215
Sito Web: nakairoma.com

A Roma, a due passi dal Vaticano, il Nakai è il ristorante dello chef-imprenditore giapponese Koji Nakai, e rappresenta l'idea di una cucina declinata dall'incontro tra Giappone e Italia, che trova un equilibrio tra contrasti e contaminazioni. Nel menu accanto ai crudi e al sushi, trovano spazio anche primi piatti di pasta fresca fatta in casa, secondi che uniscono materie prime italiane a tecniche nipponiche (come la polpetta di bollito in stile Kobe). E ancora gli uramaki con ingredienti mediterranei (come l'"Aroma", con tartare di tonno rosso, capperi, pomodorini secchi e pesto di olive e basilico); la tempura di fiori di zucca ripieni di cacio e pepe; la carbonara giapponese con uova di pesce; i tagliolini alle vongole mantecati in brodo dashi ai funghi porcini e shiitake; la coda alla vaccinara con tocchi orientali. La materia prima è di alto livello e nel locale non manca l'attenzione al bere: la carta dei vini è formata da 30 etichette italiane, mentre il sake è protagonista con 20 referenze.



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: © Fontanafredda

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