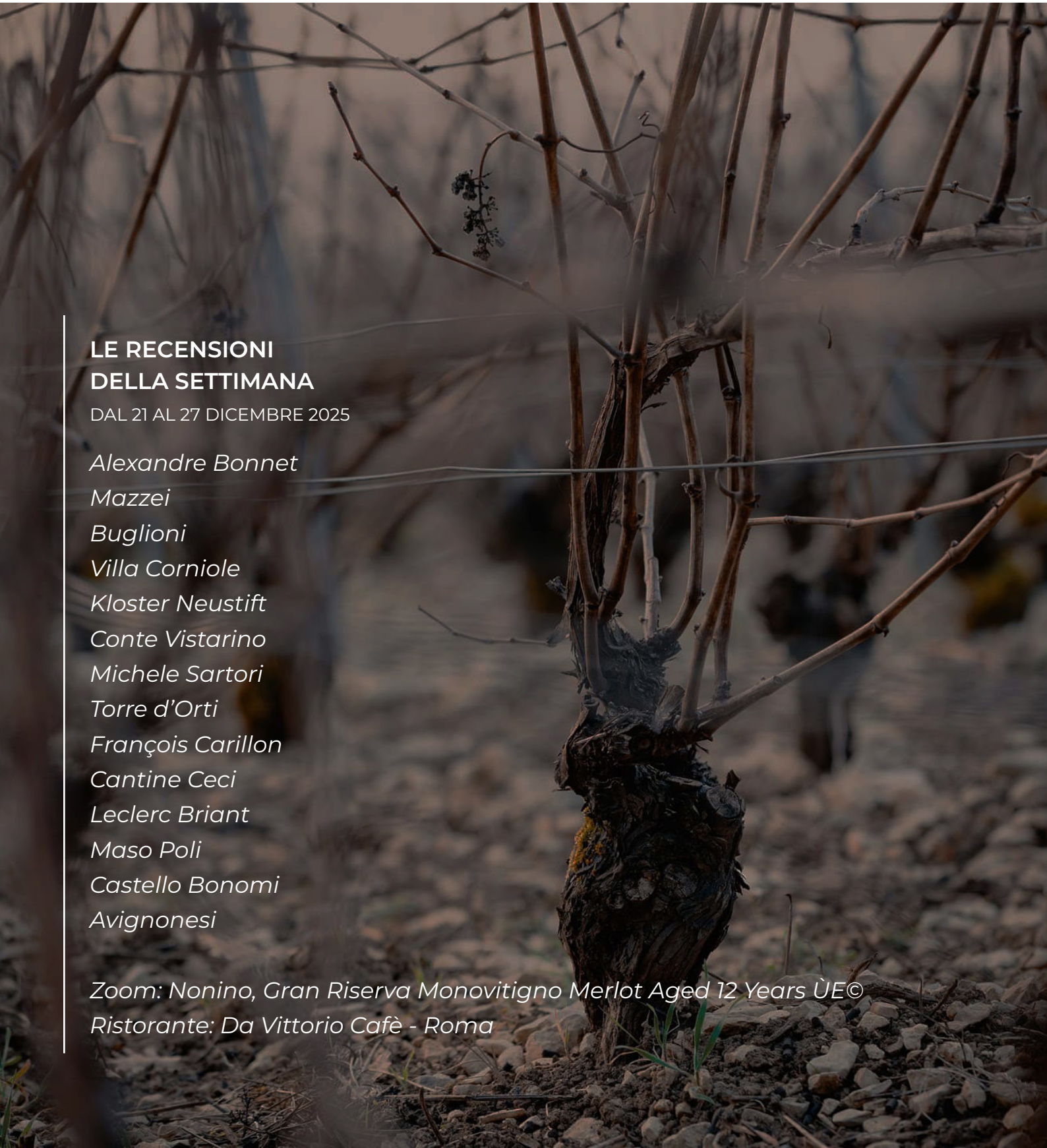
N. 394

DAL 21 AL 27 DICEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 394 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 DICEMBRE 2025

Alexandre Bonnet
Mazzei
Buglioni
Villa Corniole
Kloster Neustift
Conte Vistarino
Michele Sartori
Torre d'Orti
François Carillon
Cantine Ceci
Leclerc Briant
Maso Poli
Castello Bonomi
Avignonesi

Zoom: Nonino, Gran Riserva Monovitigno Merlot Aged 12 Years ÙE©
Ristorante: Da Vittorio Cafè - Roma

I VINI DI WINENEWS





ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Extra Brut Rosé de Macération Les Contrées

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.498
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Domaine Alexandre Bonnet
Proprietà: Lanson BCC Group
Enologo: Irvin Charpentier

Lo Champagne Rosé de Macération Les Contrées 2020 profuma di ciliegie, fragole e viole, a cui si aggiungono tocchi di lavanda, anice e spezie. In bocca il sorso è deciso e ben assecondato da un'effervescenza cremosa, sviluppandosi fragrante e verticale, fino ad un lungo e persistente finale dai ritorni fruttati. La Maison Alexandre Bonnet - fondata nel 1934 da René, Serge e Alian Bonnet e oggi nel gruppo Lanson BCC - è situata nel villaggio di Les Riceys, nell'Aube, dove il Pinot Nero può essere vinificato come Champagne, Coteaux Champenois e Rosé des Riceys. Sotto la direzione di Arnaud Fabre, la Maison produce solo vini da vigne di proprietà, adottando un approccio parcellare e utilizzando anche i vitigni storici dell'areale (Blanc Vrai, Buret, Arbane, Petit Meslier) con progetti specifici di valorizzazione. I vigneti della Maison Alexandre Bonnet - 47 ettari di estensione nella Côte des Bar - sono certificate HVE (High Environmental Value) e VDC (Viticulture Durable en Champagne) dal 2015 e sono prevalentemente coltivate nella regione dell'Aube, caratterizzata da suoli calcareo-ferrosi. I vigneron della zona, esclusa nel 1908 dai confini della Champagne, combatterono un'aspra battaglia per la loro riammissione, organizzando, nel 1911, una serie di iniziative di protesta, che richiesero perfino l'intervento dell'esercito per ristabilire l'ordine. Nel 1927 finalmente l'inclusione nell'Aoc Champagne.

(are)



MAZZEI

Doc Maremma Toscana Vermentino Superiore Belguardo V

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 16.100
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Agricola Marchesi Mazzei
Proprietà: famiglia Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Tenuta Belguardo si trova nella Maremma Toscana, immersa nelle splendide colline tra Grosseto e Montiano, a 10 km dalla costa tirrenica. È stata acquistata dai Marchesi Mazzei nel 1997, sulla spinta di diversificare la produzione dal Chianti Classico - di cui la nobile famiglia è una storica e apprezzata interprete - verso vini bianchi legati al territorio. A Tenuta Belguardo si è dunque sviluppato un importante progetto di ricerca agronomica ed enologica sul Vermentino Maremmano che ha portato nel 2011 alla proposta di Codice V Vermentino Maremma Toscana Doc. Con la vendemmia 2021 - in seguito all'arrivo della menzione Superiore, fortemente voluta da Francesco Mazzei - si è passati al Belguardo V Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc. Abbiamo degustato questo Vermentino di grande carattere e freschezza presso il ristorante cinese Dao a Roma, che ha ospitato una degustazione verticale condotta da Lapo Mazzei sui cru bianchi delle tenute familiari di Belguardo e della siciliana Zisola (dove il progetto "bianchista" è stato avviato nel 2014 e ha riguardato il Grillo e il Catarratto). Nel bicchiere Belguardo presenta un colore giallo paglierino intenso: al naso si avvertono aromi freschi e luminosi di agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche; mentre al palato è solare, sapido e molto minerale. Un bianco che si abbina bene a piatti di pesce e carni bianche saporiti, risotti mantecati e funghi porcini.

(Cristina Latessa)



BUGLIONI

Doc Lugana Trebbiano Gabriella

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 48.973
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Buglioni
Proprietà: famiglia Buglioni
Enologo: Diego Bertoni

Dal mondo dell'abbigliamento a quello del vino. Questo è il passaggio compiuto da Mariano Buglioni patron della cantina che porta il suo nome, fondata nel 1993 a Corrubbio, piccola frazione del veronese, ma soltanto dal 2000 effettivamente produttiva con la prima vendemmia. Oggi, dalla cantina con sede nei pressi di San Pietro in Cariano escono complessivamente 230.000 bottiglie, ottenute da 60 ettari a vigneto. Sul mercato interno, l'azienda ha compiuto una scelta che potremmo definire "autarchica", sfruttando esclusivamente i propri punti vendita: il winery-restaurant Locanda del Bugiardo, l'agri-relais Dimora del Bugiardo e la winery-osteria Osteria del Bugiardo, mentre sullo scacchiere dei mercati esteri si gioca una più classica partita. Ma non si tratta dell'unica scelta controcorrente. L'articolato portafoglio etichette si muove tra vini di impostazione più articolata e etichette più immediate, abbracciando la tradizione, con un tocco decisamente modernistico, ammiccante e per tutti i palati, e proponendo, anche per le tipologie più complesse, un approccio tendenzialmente "easy". Come nel caso del Lugana Trebbiano Gabriella 2024, che possiede profumi di mela e pera, con tocchi di fiori di tiglio e leggeri rimandi alle erbe di campo. In bocca il sorso è immediatamente piacevole fragrante e scorrevole, dallo sviluppo continuo e dal finale ben proporzionato che torna sul frutto.

(fp)



VILLA CORNIOLE

Doc Trento Extra Brut Rosé Salìsa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Villa Corniole Società Agricola
Proprietà: famiglia Pellegrini
Enologo: Mattia Clementi

È un Doc Trento dal rosa intenso, il Salìsa 2021 di Villa Corniole, che profuma di melograno, arancia rossa e piccoli frutti di bosco, anticipando un sordo asprigno e agrumato, inizialmente, che poi lascia la presa acida diventando sapido e pieno, lunghissimo nel finale di frutta dolce a polpa rossa. Ci troviamo in quel piccolo miracolo orizzontale che è la Val di Cembra, dove chilometri di terrazzamenti ripidissimi su terreno porfirico accolgono coraggiosamente le viti e le persone che le lavorano. La famiglia Pellegrini qui fa viticoltura da sempre: contribuì anche a fondare la cooperativa sociale della zona a cui ha conferito le uve fino ai primi anni 2000, quando Onorio e la moglie Maddalena decidono di imbottigliare in proprio. Producono prima vini fermi e nel 2009 "tirano" il loro primo spumante bianco a cui danno il nome di Salìsa. Gradualmente la cantina si espande fino ad arrivare agli attuali 7 ettari di proprietà e 100.000 bottiglie di produzione. Finalmente, 10 anni fa, arriva anche il coinvolgimento delle tre figlie: si chiamano SAra, LInda e SAbina e le loro iniziali formano proprio il nome dei Doc Trento di casa, che oggi sono 3 (Brut, Rosé e Nature). L'espansione graduale ha coinvolto anche i vigneti, che hanno sconfinato nella Piana Rotaliana: qui coltivano Pinot Grigio, Teroldego e Lagrein, mentre i vigneti in valle sono dedicati a Chardonnay, Pinot Nero, Müller Thurgau e Gewürztraminer.

(ns)

I VINI DI WINENEWS



KLOSTER NEUSTIFT

Spumante Extra Brut Perlaetus

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sylvaner
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Abbazia di Novacella
Proprietà: Canonici regolari Agostiniani di Novacella
Enologo: Celestino Lucin, Lukas Ploner

Nato ad ampliamento della linea di prodotti "Insolitus", il Metodo Classico Perlaetus, da uve Sylvaner, matura per 36 sui suoi lieviti. La versione 2021 possiede corredo aromatico che rimanda ai fiori di zagara e gelsomino, all'albicocca e alla pera, con tocchi di pan-briosche, lieviti ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è ricco, sapido e cremoso, dall'effervescenza fine e persistente e dal finale lungo e fragrante, ancora su toni floreali e fruttati. La cantina dell'Abbazia di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è realtà tra le più dinamiche del panorama enoico altoatesino, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). 100 gli ettari vitati di proprietà - distribuiti tra la Valle Isarco dove sono allevate le varietà a bacca bianca e quelli che crescono nelle colline attorno a Bolzano, destinati a Schiava e Lagrein, con il Pinot Nero coltivato invece a Cornaiano (nel podere Marklhof) - a cui si aggiungono, come da tradizione altoatesina ormai consolidata, quelli di molti piccoli vignaioli conferitori, da cui si ottengono 950.000 bottiglie di produzione complessiva. Per un portafoglio etichette senza punti deboli, capace di muoversi sia tra i bianchi che tra i rossi, composto da prodotti di esecuzione tecnicamente impeccabile e dalla confortante costanza qualitativa.

(are)



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Tavernetto

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.940
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: staff tecnico aziendale

Se il Pinot Nero in Oltrepò Pavese ha una storia, quella storia passa da Conte Vistarino. È qui che, a metà Ottocento, il vitigno borgognone trova una seconda casa, diventando nel tempo il cuore identitario dell'azienda e del territorio. Il Tavernetto nasce dentro questa tradizione lunga oltre 160 anni, ma porta nel nome e nell'etichetta un rimando più informale, quasi conviviale: un luogo di incontro, di vino condiviso. Un Pinot Nero che guarda alla storia senza prendersi troppo sul serio. Nel calice il 2019 è luminoso, rubino vivo, con trasparenze che tradiscono subito la varietà. Il naso è dinamico e sfaccettato: ciliegia croccante, lampone e ribes aprono la scena, poi arrivano la viola, il sottobosco, un soffio ferroso e una speziatura fine che ricorda il pepe rosa. Il legno c'è, ma resta sullo sfondo, più a suggerire che a dichiarare, lasciando spazio a una lettura pulita e vibrante del frutto. In bocca è scattante, teso, con un sorso che invita al secondo assaggio. I tannini sono sottili, ben cesellati, l'acidità accompagna senza spigoli e allunga il finale, che chiude su note sapide e lievemente speziate. Non cerca la potenza, ma la bevibilità intelligente, quella che funziona tanto a tavola quanto fuori, proprio come suggerisce il suo nome. Un Pinot Nero che unisce memoria e leggerezza, capace di raccontare l'Oltrepò Pavese con un linguaggio contemporaneo, fedele allo spirito di Conte Vistarino.

(Francesca Ciancio)



MICHELE SARTORI

Doc Trento Extra Brut

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.216
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Michele Sartori
Proprietà: Michele Sartori
Enologo: Michele Sartori

La Valsugana, nella parte più occidentale, ospita due laghi molto vicini fra di loro: sono il Lago di Caldonazzo e il Lago di Levico, garanzia di facili bagni rinfrescanti durante il caldo estivo che può attanagliare il capoluogo trentino. I due specchi d'acqua sono separati da una collina che ospita il borgo di Tenna, ma anche le vigne di Michele Sartori. Michele ha fondato la sua azienda nel 2015 con 2,4 ettari di filari abbastanza scoscesi posti fra i 490 e i 650 metri di altezza su cui coltiva Chardonnay, Pinot Nero e Riesling Renano. L'idea iniziale era di recuperare la coltivazione della vite: d'altronde pare che proprio qui, su quei fianchi mitigati dai laghi, Giulio Ferrari avesse piantato le sue prime barbatelle di Chardonnay. Il risultato di Michele oggi sono circa 16.000 bottiglie suddivise in 3 referenze, dedicate ai 3 vitigni che coltiva: un Riesling Renano e un Pinot Nero, entrambi fermi. E un Doc Trento - ovviamente - composto da Chardonnay, coltivato sia sulla sommità della collina su terreno porfirico baciato dal sole, che sulle vigne che degradano ripide sul Lago di Caldonazzo, dove il terreno è calcareo e l'esposizione verso il tramonto. Dopo 36 mesi sui lieviti la versione 2021 è riservata ma elegante al naso - profumata di ananas e agrumi, poi violetta e infine pietra focaia - ma più espansiva in bocca, dove si diffonde cremosa e sapida con note burrose e speziate, ma anche citrine e rocciose.

(ns)



TORRE D'ORTI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Azienda Agricola Cavalchina
Proprietà: Francesco e Franco Piona
Enologo: famiglia Piona, Erica Nasso

Note fruttate al naso, bevibile, elegante e avvolgente, concentrato "il giusto", l'Amarone della Valpolicella Docg 2022 di Torre d'Orti è rosso vivo e brillante ad annunciare la sua bella acidità. Una caratteristica che gli allunga la vita - meglio aspettarlo almeno 5 anni quando dal frutto iniziale emergono le spezie - dovuta a suoli calcarei e altitudine, ma anche alla tradizione "bianchista" della famiglia Piona, come racconta Franco che, con i nipoti Francesco e Giulietta (figli di Luciano), governa le quattro tenute di famiglia (Cavalchina e Prendina dedicate al Custoza; 'L lac al Lugana; Torre d'Orti ai vini Valpolicella). Sono anche le scelte in vigneto - il momento della vendemmia appena anticipato in una finestra comunque limitata di settembre in base alle caratteristiche organolettiche delle uve - e la gestione del fruttaio - temperature più basse per prolungare l'appassimento e contenere il grado alcolico - che ne fanno un Amarone attuale per eleganza, gradazione alcolica e acidità. È lecito chiedersi quali siano le caratteristiche dei "vini rossi dei bianchisti". "È l'approccio ad essere diverso - spiega Franco Piona - perché nei bianchi perseguiamo prima di tutto frutto ed equilibrio, che cerchiamo anche nei rossi. Non ci spaventano acidità elevate e pH bassi, che peraltro nei vini di Terra d'Orti sono fortemente legati ai territorio. Noi, semplicemente, ne assecondiamo l'espressione".

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
SOL EXPO VERONA 1>3 MARCH 2026 THE OLIVE & OIL TRADE SHOW



FRANÇOIS CARILLON

Aoc Puligny-Montrachet 1° Cru Champ-Gain

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 270,00
Azienda: Domaine François Carillon
Proprietà: François Carillon
Enologo: François Carillon

Il Puligny-Montrachet Premier Cru Champ-Gain 2022 profuma di agrumi, fiori di acacia, pesca, mandorla e pietra focaia, con tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso è sapido, dinamico e succoso, dallo sviluppo vivace e dal finale ben profilato. François Carillon ha iniziato a lavorare come agronomo nell'azienda di famiglia nel 1988, affiancando il padre Louis. Nel 2009, dopo la sua morte, François e il fratello Jacques hanno deciso di dividere in due parti le proprietà e di proseguire ciascuno il proprio percorso enoico. Così, nel 2010, François comincia a produrre ed imbottigliare in proprio. La cantina è situata nel villaggio di Puligny e i vigneti aziendali si trovano tutti nelle denominazioni Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Saint-Aubin, con una estensione complessiva di 16 ettari - da cui vengono ricavate 160.000 bottiglie all'anno in 21 cuvée - per il 90% coltivati a Chardonnay, mentre il resto è allevato a Pinot Nero e Aligoté. Il Domaine produce 16 denominazioni diverse, distribuite nei tre comuni dove sorgono le vigne aziendali. Nel proprio portafoglio etichette trovano quindi spazio 10 Premier Cru (3 Saint-Aubin, 3 Chassagne-Montrachet e 4 Puligny-Montrachet), 5 vini di villaggio (3 Puligny-Montrachet, 1 Saint-Romain e 1 Chassagne-Montrachet) e 5 vini regionali (Bourgogne Côte d'Or Chardonnay, Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir, Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Aligoté, Mâcon-Igé). **(are)**



CANTINE CECI

Emilia Igt Chardonnay Frizzante Otello Bolledichardonnay For the Future

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Cantine Ceci SpA
Proprietà: famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

Insieme a Bolledilambrusco, nel 2024 le Cantine Ceci 1938 hanno presentato anche BolledìChardonnay. Entrambe le referenze fanno parte di un progetto innovativo, tutto concentrato sulla bottiglia. Che infatti è di alluminio, con la chiusura classica degli spumanti per non togliere serietà al vino che contiene. La scelta porta con sé diversi vantaggi: l'alluminio è innanzitutto sostenibile, perché infinitamente riciclabile senza perdere le caratteristiche originali; inoltre fa risparmiare energia perché si raffredda prima e perché riciclarlo richiede meno energia della produzione del materiale vergine; è leggero (pesa 8 volte in meno del vetro); è infrangibile (e quindi più sicuro); e conserva bene il vino perché lo protegge dalla luce. Lanciato in 6.000 esemplari, oggi supera i 2 milioni di imbottigliamento. Un'idea futuristica di successo, che resta però fortemente legato all'immagine tradizionale della cantina, grazie al nome storico di "Otello" in etichetta, con il logo quadrato tipico del marchio. Anche il vino non tradisce l'immediatezza delle etichette Ceci: profumi di mela verde e ananas con fiori di biancospino e albedo; il sorso è citrino, dalla bollicina fine e molto persistente, che si attarda sapido e fruttato sulla lingua, con un timbro vanigliato finale. La prima edizione assaggiata è totalmente integra, dopo oltre un anno e mezzo dall'imbottigliamento. Altro punto a favore (se serviva). **(ns)**



LECLERC BRIANT

Aoc Champagne Extra Brut Derrière Les Clos

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Champagne Leclerc Briant
Proprietà: Mark Nunelly e Denise Dupré
Enologo: Hervé Jestin

Derrière Les Clos nasce da una parcella di soli 0,34 ettari nel Grand Cru di Mailly, nel cuore della Montagne de Reims, esposta da sud-ovest a sud e situata tra i 172 e i 177 metri di altitudine. È qui che Leclerc Briant, la prima Maison biodinamica certificata della Champagne, coltiva il Pinot Nero destinato a questa cuvée parcellare, vinificata integralmente in legno, con fermentazioni svolte in pièces secondo la visione energetica di Hervé Jestin, che privilegia micro-ossigenazione naturale, assenza di chiarifiche e il rispetto dell'integrità vibratoria del vino. L'annata 2018, equilibrata e solare, ha favorito maturazioni piene e una materia precisa, valorizzata da un affinamento di 57 mesi sui lieviti e da un dosaggio Extra Brut di 1,73 g/l. Un calice dai riflessi dorati luminosi con un profilo aromatico di sottobosco, mela matura e mandorla, e sfumature di miele e camomilla. Il sorso è denso ma sorprendentemente leggero, elementi agrumati con note di pasticceria fine tra strudel alle mele, spezie e noci pecan, e una linea salina che sostiene la progressione fino al finale, lungo e nitido, che porta con sé struttura e mineralità, tratto distintivo del terroir di Mailly. Derrière Les Clos è una delle interpretazioni più intime e materiali di Leclerc Briant: un Pinot Nero di parcella che coniuga densità ed eleganza, nato da un approccio artigianale rigoroso e profondamente legato alla biodinamica. **(Chiara Giovoni)**



MASO POLI

Doc Trento Brut Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Maso Poli
Proprietà: famiglia Ton
Enologo: Goffredo Pasolli

Dietro Maso Poli c'è la famiglia Togn e la loro lunga storia di "négociant" con il marchio Gaierhof e Roverè della Luna (insieme all'Azienda Vinicola Valdadige), concentrata soprattutto nella produzione di vini fermi, dal Pinot Nero alla Nosiola, dal Pinot Grigio al Traminer, dal Riesling al Teroldego e al Lagrein. Nel 1978 l'acquisto di un maso settecentesco, il Poli, posto sulle colline di Pressano, lungo la strada panoramica che porta da Lavis a San Michele all'Adige. I suoi vigneti si affacciano sulla Piana Rotaliana - dove la Val d'Adige si allarga, a nord di Trento - con esposizioni prevalentemente ad ovest ed occupano 12 ettari complessivi, da cui si ottiene anche l'unica bollicina, oggetto del nostro assaggio. La storia di questa realtà produttiva inizia nel 1943 con Germano Togn, che decide di vinificare le uve di alcuni contadini e vendere il vino sfuso in Trentino Alto Adige e nell'ex Impero Austroungarico. Oggi suo figlio Luigi guida l'azienda affiancato dalle tre figlie - Romina, Martina, Valentina - e dal genero Goffredo Pasolli. Il Brut Riserva 2019, da uve Chardonnay e Pinot Nero, sosta sui lieviti per 60 mesi. Dal colore giallo dorato brillante, mette in fila profumi di frutta bianca matura, miele, crosta di pane e lieviti a costituire un profilo aromatico classico. In bocca la struttura si sviluppa ricca e cremosa, con il sorso accentato da lampi sapidi, che accompagnano anche un finale persistenza e dai ritorni fruttati. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Extra Brut Lucrezia Etichetta Nera Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.300
Prezzo allo scaffale: € 86,00
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Luigi Bersini

Etichetta che rappresenta l'eccellenza di Castello Bonomi, la Cuvée Lucrezia Etichetta Nera è prodotta solo nelle annate più significative da sole uve Pinot Nero e matura sui lieviti almeno centoventi mesi. La versione 2011 si presenta di colore giallo paglierino dorato e brillante con perlage fitto e persistente ad anticipare un corredo aromatico dai rimandi ai fiori appena appassiti, al cedro candito, alla brioche, al miele, alla pasticceria e alla frutta esotica matura. Al palato il sorso si muove sapido, cremoso e fragrante, terminando in un finale persistente e dai tocchi delicatamente speziati. L'azienda Castello Bonomi, di proprietà dagli inizi del Nuovo Millennio della famiglia Paladin - che possiede vigneti e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi) costituendo il gruppo "Paladini Vigne e Vini" - si trova a Coccaglio, nel cuore della Franciacorta e conta su 32 ettari a vigneto per una produzione media di 200.000 bottiglie. Un progetto ormai ben consolidato e costruito, evidentemente, attorno alle bollicine lombarde che, specie nel recente passato, garantiscono un ritorno commerciale anche in proiezione internazionale. Un progetto moderno, che non ha dimenticato tuttavia le radici storiche dell'areale, con la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, nota per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento. **(are)**



AVIGNONESI

Docg Nobile di Montepulciano Late Release

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Avignonesi Società Agricola
Proprietà: Virginie Saverys, Eline e Basile Aloy
Enologo: Alessio Gorini

È da poco entrato a far parte del portafoglio etichette di Avignonesi il Nobile di Montepulciano Late Release, un'edizione limitata a sole 9.000 bottiglie. Per l'annata 2015 della Late Release, Avignonesi e Bonvini 1909 (celebre tipografia milanese) hanno unito le loro forze per un progetto che ha anche un sapore artistico. A firmare l'etichetta, infatti, c'è Carlo Stanga, illustratore e architetto di fama internazionale, che ha reinterpreto Le Capezzine, la storica tenuta sede di Avignonesi: una grande vite si intreccia a figure e oggetti della tradizione agricola, sullo sfondo delle colline e degli edifici della tenuta, con Montepulciano in lontananza. Il Nobile di Montepulciano Late Release 2015 è un Sangiovese in purezza, maturato in legno per 18 mesi, e affinato per 10 anni in bottiglia. Il suo bagaglio aromatico rimanda all'amarena e alla prugna mature, con tocchi di sottobosco, tabacco, fiori appena appassiti, spezie e lampi di macchia mediterranea. In bocca il sorso è generoso e rotondo, dai tannini fitti e articolati e dal finale persistente su ritorni speziati. Riconosciuta come una delle cantine biologiche/biodinamiche più significative del panorama vitivinicolo italiano, Avignonesi è una Società Benefit, impegnata in un modello di impresa fondato su sostenibilità, responsabilità sociale e rispetto per la terra e produce complessivamente 512.000 bottiglie da 177 ettari a vigneto. **(fp)**

ZOOM



NONINO, GRAN RISERVA MERLOT AGED 12 YEARS ÙE©

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)
Tel: +39 0432 676331
Sito Web: www.grappanonino.it

La celeberrima distilleria friulana guidata dalla famiglia Nonino (oggi con Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino) non ha bisogno di presentazioni: rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy. Una storia lunga oltre un secolo per questa famiglia, vero e proprio simbolo di un'antica arte capace di restare fedele alle sue tradizioni, conservando antichi saperi, ma anche di rinnovarsi per rispondere alle sollecitazioni dei gusti che cambiano. La Gran Riserva Monovitigno Merlot aged 12 years Acquavite d'uva ÙE® (nel 1984 Benito e Giannola Nonino creano l'Acquavite d'Uva ÙE®, distillando insieme buccia, polpa e succo dell'uva. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva con D.M. 20.10.84 è concessa su specifica richiesta dei Nonino) possiede colore ambrato con riflessi dorati, profumi dolci di marzapane, uva sultanina, iris, viole e frutta candita ed in bocca si muove cremosa, ben proporzionata e persistente, con finale dai toni balsamici.

RISTORANTE



DA VITTORIO CAFÈ

PIAZZA DELLA MINERVA, 69 - ROMA
Sito Web: www.davittorio.com

È sbarcato a Roma, in piazza della Minerva, "Da Vittorio Café Roma", la nuova destinazione del gusto firmata dalla celebre famiglia Cerea. L'indirizzo del piacere gastronomico e della convivialità è ospitato presso uno degli hotel più affascinanti della Capitale: l'"Orient Express" La Minerva. "Da Vittorio Café" è un locale "bomboniera" che si contraddistingue per un ambiente elegante, dove marmi e legni pregiati richiamano lo stile raffinato e il design che firmano tutti gli store Da Vittorio. Ma è soprattutto l'offerta, sia dolce che salata, a sedurre occhi e palato: soffici brioche, dolci mignon, torte monoporzione, cioccolato e gelato mantecato, ma anche sfiziosi toast e tramezzini. Dagli scaffali troneggiano inoltre i regali gourmet: dai lievitati stagionali come panettoni, colombe o la celebre Gioconda (lievitato soffice e fragrante, arricchito con gianduia, cioccolato e scorze d'arancia), fino ad arrivare al kit con cui preparare gli iconici paccheri "alla Vittorio" ai tre sughi. **(Cristina Latessa)**



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: © Alexandre Bonnet

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

PRESENTA

TipolitografiaMM
ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura