N. 395

DAL 28 DICEMBRE 2025 AL 3 GENNAIO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 395 - Dal 28 Dicembre 2025 al 3 Gennaio 2026 - 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 28 DICEMBRE 2025 AL 3 GENNAIO 2026

Telmont
Paternoster
Borgoluce
Donnafugata+D&G
Ruinart
Isole e Olena
Fondazione Mach
Carlo di Pradis
Maso Martis
Mosnel
Colterenzio
Santa Margherita
Moncalisse
Col Vetoraz

Zoom: Savini Tartufi, Le Noir
Ristorante: Osteria Da Francesco - Roma

I VINI DI WINENEWS





TELMONT

Aoc Champagne Brut Réserve de la Terre Rosé

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.119
Prezzo allo scaffale: € 84,00
Azienda: Champagne Telmont
Proprietà: Rémy Cointreau
Enologo: Brice Bezin

La Maison Telmont fa parte del gruppo Rémy Cointreau, nato nel 1990 dalla fusione di Rémy Martin e Cointreau e che raccoglie anche altri marchi quali Izarra, Metaxa, Passoã, Mount Gay e Bruichladdich. E di Telmont è diventato "investitore" Leonardo DiCaprio nel 2020. Con sede a Damery nella Vallée de la Marne, Telmont è stata fondata nel 1912 da Henri Lhôpital ed è rimasta nelle mani di questa famiglia anche oggi, affiancando il gruppo Rémy Cointreau. La sua "mission" principale è quella di diventare la prima cantina della Champagne 100% biologica e, entro il 2050, di raggiungere il "Climate Positive" (riducendo, cioè, le sue emissioni più di quelle effettivamente prodotte). I vigneti aziendali coprono 24,5 ettari e si trovano per lo più negli areali di Damery, Boursault e Verneuil, classificati come Premier Cru. Lo stile della Maison - con i suoi vini prevalentemente maturati in acciaio, pur non mancando alcune cuvée che vengono passate in legno, e poi sottoposti a lunghi periodi di sosta sui lieviti in bottiglia - è all'insegna della freschezza e dell'equilibrio. Lo Champagne Réserve de la Terre Rosé incrocia aromi floreali e con più decisi richiami ai piccoli frutti rossi, con tocchi di mandarino, frutta secca e biscotti appena sfornati. In bocca il sorso è mosso da un'effervescenza continua e avvolgente, risultando fresco e dinamico e terminando in un finale lungo, speziato e balsamico.

(are)



PATERNOSTER

Docg Aglianico del Vulture Don Anselmo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca Paternoster

Questo Aglianico del Vulture Superiore - storicamente emblema della denominazione lucana - nasce come omaggio di Pino Paternoster a suo padre Anselmo, fondatore dell'azienda, uomo coraggioso e visionario che cominciò a produrre vino su un piccolo lembo di terra ed ebbe l'intelligenza nel 1925 di scrivere sull'etichetta il nome dell'azienda e la provenienza. Il Don Anselmo, prima vendemmia 1985, preclude a una svolta nella produzione aziendale. Pino, infatti, tra gli anni Settanta e Novanta, forte degli studi a Conegliano, era arrivato a produrre 50-60.000 bottiglie di spumante a base di Moscato e Malvasia. Don Anselmo segna allora l'inizio della valorizzazione del vitigno lucano, proseguita con Vito Paternoster, che l'ha portato alla notorietà, e corroborata dall'ingresso della Famiglia Tommasi, che nel 2016 ha acquisito l'azienda di Barile (Potenza), e da Fabio Mecca, quarta generazione nell'azienda Paternoster, giunta al traguardo dei cento anni. Don Anselmo nasce da viti di 50 anni a 600 metri slm, rese bassissime (35-40 q ad ettaro) e suolo vulcanico foriero di struttura, eleganza e longevità. Prima annata a quattro mani di Fabio Mecca e Giancarlo Tommasi, nella 2016 - bel rosso rubino brillante e profondo - al naso, ricco, prevale la frutta sotto spirito, sulle note di cuoio e spezie scure. La bocca è ampia, strutturata, equilibrata ed elegante. Note ematiche accompagnano il finale lunghissimo.

(Clementina Palese)



BORGOLUCE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Borgoluce Società Agricola
Proprietà: Maria Trinidad e Caterina Collalto
Enologo: Alessandro Bernardi

È un organismo complesso, quello di Borgoluce. che conta su 1000 ettari di territorio sulle colline che da Susegana salgono verso San Pietro di Feletto e Pieve di Soligo: l'azienda è nata nel 2007 ma la proprietà è della famiglia Collalto da quasi 1000 anni. Oggi queste terre ospitano allevamenti (di bufale, bovini, ovini e suini, come pure api); coltivazioni (di noci e nocciole, di bosco, ulivi e viti, ma anche cereali, come mais, orzo, farro, soia e barbabietole da zucchero); cantina, macelleria e caseificio; e la parte ricettiva composta da 3 ristoranti, una foresteria e la fattoria didattica. Basta? No. C'è anche un Museo dei mestieri e della civiltà contadina e un Museo dei bombardieri del Re, oltre che un negozio per la vendita diretta. Tutto alimentato da un impianto di Biogas, uno a Biomassa e l'immancabile Fotovoltaico. La parte vigneto occupa 105 ettari e sono coltivati a Pinot Grigio - Bianco e Nero, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Incrocio Manzoni, Tocai Rosso, Refosco, Malvasia Istriana e Glera, ovviamente. La produzione non supera le 500.000 bottiglie ed è composta per lo più di spumanti, fra cui il Rive di Collalto Extra Brut 2024. Dopo 5 mesi di affinamento sulle fecce fini prima della seconda rifermentazione, profuma di gesso, frutta bianca matura, fiori di biancospino e mandarino. Torna la pera al sorso cremoso, verso un finale pulito di crema diplomatica e pompelmo giallo.

(ns)



DONNAFUGATA + D&G

Doc Etna Rosso Cuordilava

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 64,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo - Dolce&Gabbana
Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro

Fa parte della Collezione che vede protagonista la creatività di Dolce e Gabbana nella realizzazione della veste grafica delle bottiglie l'Etna Rosso "Cuordilava" (accanto alle altre etichette - "Tancredi", "Rosa" e "Isolano" - realizzate sempre dalla coppia di stilisti siciliani). La versione 2020, maturata in legno per 14 mesi, possiede aromi di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e spezie, ad introdurre un sorso polposo e ben profilato da tannini soffici e da vivacità acida, terminando in un finale dai toni balsamici. Dall'areale del Cerasuolo di Vittoria all'Etna, da Marsala e Contessa Entellina a Pantelleria, l'articolato mosaico enoico di Donnafugata, praticamente, abbraccia i migliori terroir dell'isola, interpretando con vini raffinati e generosi la variopinta tavolozza dei colori della Sicilia vinosa. Un percorso iniziato nel 1983 e che oggi vede l'azienda, guidata da Antonio e José Rallo - forte di 467 ettari a vigneto da cui si originano un totale di 3.450.000 bottiglie -, a consolidare un significativo prestigio interno quanto internazionale. Sull'Etna Donnafugata approda nel 2016 ed oggi sono 35 gli ettari vitati di proprietà, distribuiti in 7 contrade: Montelaguardia, Statella, Camporè e Pignatore a Randazzo (dove ha sede anche la cantina), Marchesa, Verzelle e Crasà a Castiglione di Sicilia, per una produzione complessiva che si aggira sulle 170.000 bottiglie annue.

(fp)

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



RUINART

Aoc Champagne Brut R de Ruinart

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 89,00
Azienda: Maison Ruinart
Proprietà: Moët Hennessy - LVMH
Enologo: staff tecnico aziendale

La Maison Ruinart - parte del gruppo LVMH dal 1987, che sul fronte enoico raccoglie Bodega Numanthia, Terrazas de los Andes, Cloudy Bay, Château d'Esclans, Château Galoupet, Minuty, Marc de Champagne, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Krug, Dom Pérignon e Armand de Brignac - è stata fondata nel 1729 da Nicolas Ruinart, rappresentando la più antica Maison de Champagne. Nel 1877 acquisisce le "crayères", cunicoli scavati nel gesso ed adibiti a cantina, parte integrante del Paesaggio Culturale Unesco "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne". Condotta dalla famiglia Ruinart fino al 1963, la Maison si unisce poi a Moët & Chandon. Il vigneto di Ruinart si estende per 100 ettari prevalentemente nella Côte des Blancs, "patria" dello Chardonnay, la varietà che contraddistingue le cuvée aziendali. Dalla Montagna di Reims arrivano Pinot Nero e Meunier, allevati nei Grand Cru di Beaumont, Verzenay, Choully, Cramant, Puisieux e Sillery. A completare il fabbisogno della Maison le uve coltivate da un gruppo di viticoltori fornitori. Lo Champagne Brut "R de Ruinart" 2016 è di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. I suoi profumi rimandano alla frutta esotica, agli agrumi, ai fiori di tiglio, ai biscotti al burro e al miele, con tocchi lievemente iodati. In bocca il sorso è fragrante e verticale, con un'effervescenza carezzevole che conduce ad un lungo finale dai toni speziati e agrumati.

(are)



ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Isole e Olena
Proprietà: Gruppo EPI
Enologo: Emanuele Reolon

A metà strada tra Firenze e Siena, Isole e Olena si trova nell'UGA di San Donato in Poggio, nella zona occidentale del Chianti Classico. A Isole si trova il cuore dell'attività produttiva: la cantina, la sala di degustazione e la terrazza che domina la Val d'Elsa. Il borgo di Olena ha invece mantenuto il fascino e l'autentica bellezza di un tempo. L'azienda è stata fondata nel 1956 dalla famiglia De Marchi, che riunì in un'unica tenuta i due borghi prima separati; oggi appartiene al gruppo francese EPI. L'approccio vitivinicolo di Isole e Olena è da sempre basato sulla profonda conoscenza dei terreni, seguendo pratiche finalizzate al rispetto della natura e alla sua salvaguardia. Negli ultimi 20 anni è stata avviata una selezione di Sangiovese per l'incremento di vigneti, capaci di affrontare al meglio l'emergenza climatica. Il Chianti Classico è il vino più radicato nella storia di Isole e Olena: prodotto per la prima volta nel 1969, è stato fin da subito uno dei protagonisti della moderna rinascita della qualità del Chianti Classico. Fermentato in acciaio per mantenerne purezza e freschezza, affina in botti grandi per 12 mesi e poi sei mesi in bottiglia. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino brillante. Al naso, intensi aromi di ribes rosso e ciliegia, con un fondo di sottobosco, anticipano un palato che è succoso e rotondo, scorrevole e con un lungo finale. Si abbina benissimo a carni alla griglia.

(Cristina Latessa)



FONDAZIONE MACH

Doc Trento Brut Rosé Mach

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Agricola Fondazione Edmund Mach
Proprietà: Provincia Autonoma di Trento
Enologo: Sergio Moser

Il Mach Rosé, ottenuto da Pinot Nero in purezza, resta sui suoi lieviti per 20 mesi. Possiede profumi di rose, mandarino, pan brioche, alchermes, pesca e albicocca. In bocca il sorso è pieno e tendenzialmente fragrante, dalla progressione vivace e condotta da una carbonica ben dosata, terminando in un finale profondo su ritorni fruttati e cenni balsamici. Nel sempre più ampio scenario della spumantistica di montagna del Trentino, c'è anche la produzione firmata dalla Fondazione Mach che non è altro che una diretta emanazione dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, uno dei centri della cultura agraria e viticola più prestigiosi d'Italia. Sono 65 gli ettari vitati a disposizione dell'Istituto, allevati a Chardonnay, Gewürztraminer, Incrocio Manzoni, Kerner, Moscato Giallo, Müller Thurgau, Nosiola, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Lagrein Kretzer, Marzemino, Merlot, Pinot Nero, Rebo, Schiava e Teroldego e che originano anche un'articolata produzione di vini fermi. L'Istituto, fondato nel 1874, porta nel nome anche quello del suo primo direttore Edmund Mach. Oltre al lavoro di ricerca, è ormai tradizionalmente riconosciuto come una delle realtà spumantistiche più significative, capace di emergere con continuità qualitativa confortante, declinata su tre etichette a marchio Trentodco: il Mach Nuar Nature Riserva, il Mach Riserva del Fondatore e il Mach Rosé.

(fp)



CARLO DI PRADIS

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2001
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Azienda Agricola Carlo di Pradis
Proprietà: Boris e David Buzzinelli
Enologo: David Buzzinelli

Fondata nel 1937 da "nonno Gigi", l'azienda Carlo di Pradis è oggi condotta dai fratelli Boris e David Buzzinelli, che portano avanti con passione quella realtà a conduzione familiare immersa nel pieno del Collio, a Cormòns-Pradis. I vigneti si estendono per circa 15 ettari, in parte nel Collio e in parte nella zona del Friuli Isonzo, distribuiti tra Cormòns, Moraro e Mariano, una posizione che garantisce un radicamento profondo nel territorio. Il Collio è segnato da colline che poggiano su un suolo noto come "ponca": marne e arenarie di origine eocenica che, per via della loro struttura geologica, regolano l'acqua e accentuano mineralità, sapidità e concentrazione negli acini. Il vitigno originario - un tempo chiamato Tocai Friulano, oggi Friulano - è uno dei bianchi autoctoni più rappresentativi dell'areale. Con questa etichetta entriamo negli archivi dell'azienda – si aprono solo in occasioni speciali – e questo calice del 2001 si presenta con un bel colore dorato e luminoso. Al naso emergono eleganti note che suggeriscono un vino che, pur nel tempo, ha conservato complessità: sentori floreali e leggermente terziari, con accenni di burro, lieviti morbidi e di fiori secchi. Molti amanti del Collio considerano proprio questo un punto di forza del Friulano con qualche anno alle spalle: la mineralità e la profondità date dalla ponca, unite al tempo in bottiglia, creano un profilo affascinante.

(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.
SOL EXPO VERONA 1>3 MARCH 2026 THE OLIVE & OIL TRADE SHOW



MASO MARTIS

Doc Trento Brut 35 Anni Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Maso Martis Azienda Agricola Bio
Proprietà: famiglia Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari, Edoardo Tamanini

Maso Martis ha da poco festeggiato i suoi 35 anni di storia con il restyling di uno dei vini simbolo aziendali - il Trentodoc Brut Riserva - ora dedicato ai 35 anni dell'azienda. Si tratta di una cuvée a base di Pinot Nero e Chardonnay (il primo vinificato in acciaio e il secondo fermentato e maturato per 8 mesi in barrique), lasciata sui suoi lieviti per 48 mesi. Dal perlage fine e persistente, la prima versione - annata 2020 - profuma di agrumi, erbe aromatiche, pan brioches, cedro candito, mandorla e nocciola tostata, con tocchi di vaniglia a rifinitura. In bocca è fragrante, cremoso e sapido, dallo sviluppo articolato e dal finale persistente su ritorni agrumati e tostati. Una edizione celebrativa che ribadisce il ruolo del Brut Riserva di Maso Martis: la prima etichetta con affinamento lungo della cantina con base a Martignano. Roberta Giuriali e il marito Antonio Stelzer hanno creato Maso Martis nel 1990 ed oggi a dirigere l'azienda ci sono le figlie Alessandra e Maddalena. Negli anni Ottanta il padre di Antonio, Giuseppe Stelzer acquista 12 ettari di terreni, situati sulla collina Est di Trento, a Martignano. Tra il 1982 e il 1986 vengono piantati i primi vigneti, con l'intento di vendere le uve a terzi. Nel 1990, Giuseppe decide di affidare l'azienda agricola al figlio Antonio e alla sua fidanzata Roberta, che decidono di intraprendere la strada della spumantizzazione e della commercializzazione in proprio delle loro bottiglie.

(fp)



MOSNEL

Docg Franciacorta Satèn

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 33.680
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Mosnel
Proprietà: famiglia Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi

Nel cuore della Franciacorta, la cantina Mosnel interpreta il Satèn come espressione di finezza e armonia, raccontando una visione di eleganza discreta e genuina, affidandone la materia esclusivamente allo Chardonnay. Le uve provengono dai vigneti di proprietà delle zone di Passirano, Monterotondo e Fantecolo, condotti secondo i principi dell'agricoltura biologica, da parcelle con esposizione Est e Sud-Est, dove il profilo aromatico beneficia del sole sin dal mattino e la concentrazione si deve all'escursione termica registrata tra il giorno e la notte. Dopo la pressatura soffice dei grappoli interi, la fermentazione avviene in parte in vasche d'acciaio e per il resto in barrique, con svolgimento parziale della malolattica e con un affinamento sui lieviti di circa 36 mesi. Alla vista si presenta con un riflesso dorato e perlage sottile, mentre al naso esprime note di scorza di mandarino e noci macadamia, zenzero candito, crema di nocciola e pane tostato. Il sorso è pieno, setoso, attraversato da un'energia delicata che lo rende equilibrato ma mai prevedibile. Chiude con un finale luminoso e teso, giocato su una persistenza sapida, agrumata, e da un tocco di pasticceria fine. Una cuvée che parla con grazia e nitidezza del lavoro di vigna e di cantina, che conserva l'identità vibrante del millesimo 2021 e restituisce la precisione stilistica che contraddistingue la visione enologica anche nel gesto più discreto.

(Chiara Giovoni)



COLTERENZIO

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc Gran Lafòa Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 3.900
Prezzo allo scaffale: € 95,50
Azienda: Cantina Colterenzio
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Martin Lemayr

L'Alto Adige Sauvignon Blanc Gran Lafòa Riserva 2022 - fermentato in barrique e poi maturato in legno grande per 8 mesi - profuma di albicocca, ananas, frutto della passione e mango, con tocchi lievemente floreali, a cui si aggiungono rimandi tostati, di grafite, vaniglia e pietra focaia. In bocca il sorso è morbido e ben sostenuto da una vivace acidità, che lo muove fino ad un finale saporito e dai ritorni fruttati e tostati. 300 ettari per una produzione di 1.900.000 bottiglie sono i numeri della Cantina cooperativa di Colterenzio, fondata nel 1960, ed oggi una tra le realtà più significative per la crescita e il successo enoico del Südtirol, nel solco del solido e virtuoso cammino a cui ci hanno abituato le cantine sociali altoatesine. Attualmente con circa trecento soci, Colterenzio è una delle realtà produttive più rilevanti di tutta la Provincia Autonoma di Bolzano. Siamo a Cornaiano, piccola località vicino ad Appiano. Un luogo dove nulla viene lasciato al caso, dove l'energia elettrica viene prodotta in loco e dove il nuovo opificio aziendale rappresenta un notevole esempio di sostenibilità. Come ormai è una costante per questa parte del vigneto tricolore, varietà locali e varietà internazionali crescono fianco a fianco, per cui nei vigneti di Colterenzio si incontrano Chardonnay, Sauvignon Blanc, Lagrein, Merlot, Schiava, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Moscato Giallo.

(fp)



SANTA MARGHERITA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Refrontolo Extra Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Santa Margherita S.p.A.
Proprietà: Herita Marzotto Wine Estates
Enologo: Loris Vazzoler

Sono oltre 17 milioni le bottiglie che produce mediamente all'anno il Gruppo Santa Margherita, di cui esporta l'82% verso 87 mercati diversi. Le referenze in realtà non sono quante ci si aspetterebbe (provenienti dalla Val d'Adige, il Veneto Orientale e il Conegliano Valdobbiadene): nemmeno 20, concentrate soprattutto intorno al Prosecco di Valdobbiadene e al Pinot Grigio, due tipologie di vino di cui si appassionò in tempi non sospetti il fondatore Gaetano Marzotto. Santa Margherita nasce a Portogruaro nel 1935 e il suo primo Prosecco viene prodotto nel 1952, grazie alla collaborazione di diversi coltivatori del Conegliano Valdobbiadene; il vero investimento diretto dell'azienda sul territorio arriva però nel 2011, con la Tenuta di Refrontolo. I 18,5 ettari qui coltivati sono gli unici a conduzione biologica della cantina (che si aggiungono agli altri 116 dell'azienda) e sono la base da cui si producono poco oltre 1,7 milioni di bottiglie all'anno. I vigneti raggiungono i 250 metri di altezza e poggiano su suolo morenicao e argilloso, con roccia conglomerata friabile. Dopo una pressatura a grappolo intero e un affinamento sulle fecce fini di qualche settimana dopo la seconda fermentazione in autoclave orizzontale, il Prosecco Superiore Rive di Refrontolo 2024 profuma di pietra focaia, albedo ed erbe di campo, pesca e pera bianca: il sorso è dolce e cremoso, dalla sapidità aderente e dal finale agrumato.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



MONCALISSE

Doc Trento Extra Brut Blanc de Blancs Montis Arcentarie Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.936
Prezzo allo scaffale: € 78,00
Azienda: Moncalisse
Proprietà: famiglia Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Il Blanc de Blancs Montis Arcentarie Riserva 2017, vinificato in acciaio e in legno e maturato sui suoi lieviti per 80 mesi, profuma di fiori appena appassiti, anice, mango, mandarino, miele e pasticceria. Sontuoso il sorso ben sorretto da una vivace acidità e da un'effervescenza ben dosata, che lo allunga fino ad un finale persistente e pieno, dai toni agrumati. Sulle pendici del Monte Calisio, a nord-est di Trento, ha appena iniziato il suo percorso Moncalisse, cantina condotta dalle sorelle Julia e Karoline Walch, appartenenti ad una delle famiglie più note dell'Alto Adige enoico, che hanno trovato in Trentino e nello spumante una solida opportunità di diversificazione. 12 gli ettari vitati, allevati a Chardonnay e Pinot Nero, per questa realtà autonoma all'interno della famiglia Walch, con un nome e un'identità distinti rispetto al marchio Elena Walch. Primo enologo di Moncalisse è Stefano Bolognani che firma le due Riserva. Ma ad accompagnarlo anche Odilon de Varine, enologo della Champagne, che ha preso parte al progetto nelle vesti di facilitatore e guida. Per adesso Moncalisse fa il suo debutto con due Metodo Classico: l'Extra Brut Blanc de Blancs Montis Arcentarie Riserva 2017 e l'Extra Brut Riserva 2019 (fermentato in acciaio e barrique e con 56 mesi di sosta sui lieviti). La cantina interrata aprirà nella primavera 2026 e nel progetto sarà incluso anche un Bistrot e un'enoteca. **(are)**



COL VETORAZ

Docg Valdobbiadene Brut Coste di Levante

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 370.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Col Vetoraz Spumanti S.p.A.
Proprietà: Francesco, Daniele e Francesca Miotto, Maria Botteselle
Enologo: Loris Dall'Acqua

Col Vetoraz produce solamente vini a Docg Valdobbiadene (unica eccezione il rosato da Pinot Nero Dodici Lune): 1.250.000 bottiglie derivate da 17 ettari di proprietà (che contribuiscono con un 20% della produzione), cui si aggiungono altri 90 ettari in Docg conferiti da 70 viticoltori, che sposano i principi produttivi dell'azienda. Francesco Miotto, discendente di una famiglia di viticoltori lì insediati dal 1938, fonda Col Vetoraz nel 1993 insieme all'agronomo Paolo de Bortoli e dall'enologo e amministratore delegato Loris Dall'Acqua; oggi sono accompagnati anche dalla moglie Maria Botteselle con i figli Daniele e Francesca Miotto. La filosofia aziendale è talmente legata alla volontà di riversare in bottiglia l'integrità di una storia vitivinicola di 800 anni, che - dopo la diffusione esplosiva di Glera sul territorio veneto e friulano - i Miotto hanno deciso dal 2017 di togliere dall'etichetta il nome "Prosecco" e indicare solamente il territorio di provenienza delle loro uve. Ecco quindi sette "Valdobbiadene" chiamati Cuvée 0 (secco), Cuvée 5 (selezione di 5 vigne), Cuvée 13, Tresiese, Cartizze, Coste di Ponente, Coste di Mezzodì e questo Coste di Levante, che proviene dai vigneti esposti ad est. Dal carattere spiccatamente citrino, profuma anche di vaniglia, pera e fiori di acacia; il sorso ha spuma lieve e sottile, che evidenzia a lungo la sapidità del sorso, verso un finale ammandorlato e agrumato. **(ns)**

ZOOM



SAVINI TARTUFI, LE NOIR

P.ZZA D'ASCANIO - LOCALITÀ MONTANELLI, FORCOLI (PI)
Tel: +39 0587 628037
Sito Web: www.savinitartufi.it

Casa Savini Tartufi "Le Noir" è il primo capitolo della collaborazione tra Savini Tartufi ed Enoteca Pinchiorri. Il progetto dà vita a una collezione di prodotti a base di tartufo, realizzati in tiratura limitata e destinati a canali distributivi selezionati. Un percorso che unisce due grandi eccellenze della Toscana: "Le Noir", grazie alla ricetta a lungo studiata dagli Chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina insieme a Luciano Savini, inaugura un nuovo percorso per il tartufo. Un prodotto prezioso che fonde artigianalità e creatività, offrendo un'interpretazione contemporanea del diamante del bosco, capace di dialogare con la cucina d'autore così come con la tavola quotidiana. La ricetta di "Le Noir" racchiude il profumo del bosco e un tocco di sapidità, unendo il tartufo nero a pochi ingredienti essenziali: acciughe del Cantabrico, pinoli, aglio e olio extravergine. "Le Noir" è solo il primo capitolo di un percorso nel mondo del tartufo che si compirà tra la fine del 2025 e l'estate 2026.

RISTORANTE



OSTERIA DA FRANCESCO

P.ZZA DEL FICO, 29 - ROMA
Sito Web: www.dafrancesco.it

Era il 1957 l'anno in cui Francesco Boni e Amalia Tognoloni rilevarono il locale a Piazza del Fico, a due passi da Piazza Navona a Roma, per portare a tavola le autentiche ricette del territorio. Oggi questa Osteria di alto livello rimane una bandiera della cucina romana, interpretata con un pizzico di contemporaneità "ma sempre nel massimo rispetto di una tradizione che è il nostro biglietto da visita", osserva il titolare Federico Esposito. In cucina si distingue lo chef Gianluca Marrella, sapiente interprete di piatti iconici come spaghetti alla amatriciana, saltimbocca alla romana ma anche intriganti proposte di stagione come il Fusillo di Gragnano con ragù bianco di vitella, castagne e manchego e gli Gnocchi Zucca, crema di latte e amaretti. Da non perdere, tra i dessert, uno spettacolare zabaione ai frutti di bosco. Ottima anche la pizza e molto fornita la carta dei vini, dove, accanto ai miglior vini laziali, si distinguono etichette di spicco del panorama nazionale e internazionale. **(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: © Champagne Ruinart

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