N. 396

DAL 4 AL 10 GENNAIO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 396 - Dal 4 al 10 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 4 AL 10 GENNAIO 2026

Cantine Pellegrino 1880
Tenuta del Nicchio
Dr. Fischer
Bosco del Merlo
Ventiventi
Pol Roger
Cantina Fonzone
Pisoni
Bepin De Eto
Pievalta
Deutz
Le Caniette
Grapur
Roverè della Luna

Zoom: Mela Valentina, Mela Morgenduft
Ristorante: Momenteeria - Milano

I VINI DI WINENEWS

italesse
Taste Like a Master
I calici sensoriali progettati attorno al vino



CANTINE PELLEGRINO 1880

Doc Sicilia Nero d'Avola Gazzerotta

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Società Carlo Pellegrino
Proprietà: famiglia Pellegrino
Enologo: Enrico Stella, Nicola Poma, Gaspare Catalano

Oggi come in passato, la famiglia Pellegrino, giunta ormai alla sesta generazione, guida un progetto imprenditoriale iniziato oltre centoquaranta anni fa. Una data, quella del 1880, volutamente riportata nel logo aziendale, che segna la nascita delle Cantine Pellegrino fondate proprio in quell'anno, dal notaio Paolo Pellegrino che, insieme al figlio Carlo, scelse di investire nel settore enologico puntando su Marsala, negli anni del grande successo mondiale del vino che portava (e porta) il nome della località affacciata sul mar Mediterraneo occidentale e teatro dell'impresa risorgimentale dello sbarco dei Mille. Attualmente, sono 160 sono gli ettari vitati di proprietà, ai quali se ne aggiungono altri in affitto, per arrivare ad una produzione che supera i 5.000.0000 di bottiglie annue e che hanno origine da due distinte unità operative: nell'agro trapanese, tra Marsala e Mazara, con i vigneti di Salinaro, Kelbi, Gazzerotta e Rinazzo, e, dal 1992, dall'isola di Pantelleria; numeri che ne fanno una delle realtà enoiche siciliane più significative. Il Nero d'Avola in purezza Gazzerotta 2022 possiede un profilo aromatico molto fruttato, con prevalenza di rimandi alla frutta rossa matura e in confettura, poi accompagnato da tocchi di viola, spezie e miele. In bocca il sorso è caldo, morbido e ben contrastato da una decisa sapidità, che termina in un finale intenso, dolce e generoso, dai rimandi fruttati. **(fp)**



TENUTA DEL NICCHIO

Toscana Igt Rosso Il Nicchio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Tenuta del Nicchio Soc. Agricola
Proprietà: Lodovico e Sophia Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Dopo aver "inventato" la Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri e aver fondato la Tenuta di Biserno a Bibbona, Lodovico Antinori è protagonista di un progetto enologico insieme alla figlia Sophia, a partire dai vigneti di Bibbona e Bolgheri: la Tenuta del Nicchio. L'azienda, fondata recentissimamente, nel 2020, conta su 12 ettari di superficie vitata: 2 ettari di vigneto a Castagneto Carducci, altrettanti all'ombra della Torre di Donoratico, più altre parcelle prese in affitto dal Conte Gaddo Della Gherardesca. A seguire questa nuova scommessa enoica, il tecnico "di sempre": Helena Lindberg, vera e propria garanzia di una continuità qualitativa ormai consolidata e unanimemente riconosciuta, che guarda stilisticamente a Bordeaux, alla Napa Valley e al Mediterraneo, all'esuberanza fruttata e alle fascinazioni della barrique. Il Nicchio, Cabernet Franc con un piccolo saldo di Merlot, è maturato in barrique per 16 mesi. La versione 2022 si presenta di colore rosso purpureo quasi impenetrabile dai riflessi violacei brillanti. Ricco e complesso il suo bagaglio aromatico, che rimanda ai frutti scuri, alla ciliegia sotto spirito, alle erbe aromatiche, al tabacco, al cacao e alle spezie, con lampi balsamici continui e rinfrescanti. In bocca il sorso è pieno e polposo, ma ben accentato da una buona vena acida e da tannini fitti e dolci, terminando in un finale lungo e dai ritorni fruttati e balsamici. **(are)**



DR. FISCHER

Spumante Dealcolato Zero Riesling Kabinett

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Dr. Fischer - Hofstätter Mosel
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Martin Foradori Hofstätter

Dal 2020 Martin Foradori Hofstätter è tra i principali interpreti del vino dealcolato in Italia, contribuendo ad aprire un dibattito che oggi, a distanza di cinque anni, trova conferma nei dati di crescita di un fenomeno ormai globale. In questo contesto si inserisce Dr. Fischer Zero Riesling Sparkling, una proposta dall'azienda in Mosella che punta al segmento premium e nasce al 100% da Riesling Kabinett. L'obiettivo è dimostrare che l'assenza di alcol non è un limite alla qualità, ma una diversa espressione del vino. Pensato per chi non beve o non può bere alcolici senza rinunciare al piacere del brindisi, questo sparkling dealcolato preserva la matrice varietale grazie a un processo di dealcolazione a bassa temperatura che prevede l'estrazione dell'alcol attraverso una speciale apparecchiatura, in cui la pressione atmosferica viene ridotta fino a circa 15 mbar. In questo ambiente controllato, il punto di ebollizione dell'alcol si abbassa dai consueti 78 °C a circa 25–30 °C, consentendo la rimozione dell'alcol senza compromettere i profumi varietali e la freschezza del vino di partenza. Il sorso è pieno e scorrevole, con un'espressione fruttata immediata e una freschezza ben definita; la lieve dolcezza naturale resta armoniosa anche in assenza di alcol, accompagnata da una mineralità tipica del Riesling tedesco. È ideale per un aperitivo o in abbinamento ad antipasti, piatti di pesce e cucina asiatica. **(Fiammetta Mussio)**



BOSCO DEL MERLO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Società Agricola Paladin per Azioni
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Antonio Lucarelli

Quella creata dalla famiglia Paladin, prima con Valentino ed oggi con i fratelli Carlo e Roberto, è una cantina ben attestata tra le realtà produttive più significative del Veneto enoico, proponendo vini ben eseguiti e guidati da una precisa filosofia produttiva. La sede aziendale si trova al confine tra Veneto e Friuli, e conta su 100 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 1.600.000 bottiglie. Quanto alle etichette, si tratta di prodotti dallo stile moderno e "sensibile" alle tendenze di mercato, a partire dal Prosecco, dalla costanza qualitativa rassicurante ormai consolidata - realizzate sia con uve locali che con vitigni internazionali - e messe in commercio in due linee principali: "Paladin" dedicata ai vini più "easy" e di pronta beva e "Bosco del Merlo" che invece esplora le potenzialità più recondite di ciascuna varietà e le tecniche di vinificazione più raffinate. I Paladin sono proprietari anche di altre due aziende vitivinicole: Castello Bonomi in Franciacorta e Tenuta Castelvecchi nell'Unità Geografica Aggiunta del Chianti Classico di Radda in Chianti. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore di Bosco del Merlo possiede perlage fine e continuo. I suoi profumi rimandano alla mela, ai fiori di acacia, aggiungendo tocchi agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è disinvolto, saporito e immediatamente piacevole, dal finale fragrante e persistente ancora su toni che sanno di mela. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

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



VENTIVENTI

Doc Lambrusco di Modena Brut Rosé

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Il Borghetto
Proprietà: famiglia Razzaboni
Enologo: Andrea Razzaboni

La cantina Ventiventi deve il suo nome all'anno in cui è entrata in piena attività, ma il percorso della famiglia Razzaboni - con il padre Vittorio e i suoi giovani figli Riccardo, Andrea e Tommaso alla gestione - è iniziato ben prima: nel 2014 l'acquisizione dei vigneti, nel 2016 primi impianti, nel 2018 la prima vendemmia e nel 2020, appunto, l'uscita ufficiale sui mercati. L'azienda - che dal 2023 fa parte della FiVi - si trova fa Modena e Mantova, poco a sud di Mirandola. Su 70 ettari di proprietà totale, i vigneti sono distribuiti su 30 di essi, dove il terreno è di tessitura alluvionale e le varietà piantate prevedono sia uve locali (Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Sorbara, Ancellotta e Pignoletto), che uve internazionali (Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet Sauvignon e Traminer). La crescita della produzione è quasi raddoppiata in un lustro, arrivando oggi a 66.000 bottiglie annuali, suddivise in 10 referenze: 3 vini fermi (un rosato da Sorbara, un Bianco da Traminer e un rosso da Ancellotta) e 7 spumanti, che comprendono un Lambrusco Charmat, un Sorbara Ancestrale e 5 Metodo Classico: Fra cui questo Ventiventi Rosé 2020, che esordisce vinoso al naso, per poi aprire a note di rosa e piccoli frutti di bosco, di mandorla e lievito; al sorso la bolla è decisa quanto la spina acida, mentre la viscosità sapida centrale torna sui profumi fruttati e florali, verso una chiusura balsamica.

(ns)



POL ROGER

Aoc Champagne Brut Cuvée Sir Winston Churchill

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 285,00
Azienda: Champagne Pol Roger
Proprietà: famiglia de Billy
Enologo: Damien Cambres

La Cuvée Sir Winston Churchill nasce dal legame profondo tra la Maison Pol Roger e lo statista britannico, che dal 1945 divenne amico della famiglia e fedele estimatore dei loro vini. Il 2018 segna il ventiduesimo millesimo della cuvée e il primo firmato dal nuovo chef de cave Damien Cambres, chiamato a interpretare uno stile costruito su potenza, maturità e capacità evolutiva. Le uve provengono esclusivamente da Grand Cru selezionati, scelti per esprimere la struttura del Pinot Noir, vitigno prediletto da Churchill per la sua robustezza, bilanciato in precisione dal saldo di Chardonnay. L'annata, caratterizzata da un inverno piovoso, una fioritura ideale e un'estate eccezionalmente soleggiata, ha offerto grappoli sani e ricchi, con raccolta iniziata il 24 agosto in condizioni perfette. Il lungo affinamento nelle profonde cantine di Épernay dona allo Champagne una tessitura fine e autorevole, con sfumature oro brillante e un'effervescenza delicata e finissima. Il profilo aromatico austero unisce fiori bianchi, agrumi sferzanti vitalità, albicocca disidratata e un accenno di tabacco biondo e miele di castagno. Il sorso è energico, teso e strutturato, scandito da una mineralità nitida e da una trama massiccia ma al contempo armoniosa, destinata ad un lunghissimo invecchiamento. Cuvée iconica, pensata per attraversare il tempo con rigore, fedele al motto di Churchill: "mi accontento facilmente del meglio".

(Chiara Giovoni)



CANTINA FONZONE

Doc Irpinia Campi Taurasini Mattodà

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Fonzone Caccese
Proprietà: famiglia Fonzone
Enologo: Francesco Moriano, Luca d'Attoma

Fonzone, azienda vitivinicola d'impronta familiare, è una realtà produttiva piuttosto giovane nel panorama enoico campano. La prima vendemmia è quella dell'annata 2010, a cinque anni di distanza dalla sua fondazione da parte dell'omonima famiglia. Siamo a Paternopoli, dove 35 ettari vitati di proprietà, allevati con le varietà tradizionali del territorio (Fiano, Greco, Falanghina e Aglianico), producono 100.000 bottiglie suddivise in un portafoglio etichette composto da dieci referenze. Benché l'areale sia in realtà soprattutto zona d'elezione per l'Aglianico, Fonzone sembra privilegiare il suo lato bianchista - alcune vigne di proprietà si trovano infatti ad Altavilla e a Tufo, il regno incontrastato del Greco migliore - tant'è che la maggior parte della produzione è orientata sui vini bianchi (tra i quali troviamo anche un omaggio al fondatore Lorenzo Fonzone Caccese - il Greco Riserva "Elle Effe Ci" - che ha voluto questa azienda una volta conclusasi la sua carriera di medico a Napoli). Tornando ai rossi, il Mattodà 2021, oggetto del nostro assaggio, è un Aglianico in purezza vinificato in parte in cocciopesto e maturato in legni di varia misura per 24 mesi. I suoi profumi rimandano alla frutta rossa matura, alle viole, alla macchia mediterranea e alle spezie. In bocca il sorso è sapido, fragrante e dai tannini smussati, terminando in un finale arioso dai ritorni fruttati e dai toni balsamici.

(fp)



PISONI

Doc Trentino Vino Santo

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Nosiola
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Azienda Agricola Fratelli Pisoni
Proprietà: Marco e Stefano Pisoni
Enologo: Marco Pisoni

Da tempo i vini passiti incontrano difficoltà sui mercati: la loro produzione si va contraendo continuamente e questo non aiuta certo a farli conoscere ed apprezzare. Eppure i passiti sono quasi sempre ambasciatori di tradizioni molto radicate, come il Vino Santo Trentino Doc - divenuto Presidio Slow Food - e spesso vere e proprie perle enologiche che una volta scoperte non si possono non amare sorseggiati da soli a fine pasto o in altri momenti, con pasticceria secca, formaggi erborinati, d'alpeggio stagionati o con ciò che più piace. Il Vino Santo Trentino della Cantina Pisoni di Pergolese (Trento) nella Valle dei Laghi, dove l'autoctono Nosiola trova il suo habitat ideale, proviene dalle uve del vecchio vigneto San Siro: vengono appassite per oltre 6 mesi su appositi graticci, chiamate arèle, grazie alla carezza dell'"Ora del Garda", la brezza che soffia dal vicino lago omonimo. Le uve appassite, pigiate durante la Settimana Santa, danno un mosto molto zuccherino che fermenta lentamente per anni. Lunghissima è la sua vita in bottiglia, fino ai cinquant'anni, tant'è che se oggi l'annata in commercio dei fratelli Marco e Stefano Pisoni è la 2009, la linea "Collezioni" torna indietro fino al 1977. Giallo ambrato e riflessi d'oro nel bicchiere, al naso è intenso con sfumature di frutta esotica; in bocca la dolcezza è sostenuta da un'acidità che invita a tornare al sorso, che è denso e armonico.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
sarzi amadè 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



BEPIN DE ETO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Rua di Feletto

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 21.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Bepin De Eto Società Agricola
Proprietà: famiglia Ceschin
Enologo: Cristina Ceschin, Marzio Pol

Bepin De Eto è una delle tante realtà produttive che ha trovato un nuovo e significativo slancio con il recente successo planetario del Prosecco. Azienda a conduzione squisitamente familiare, è nata nel 1965 a San Pietro di Feletto nel trevigiano, grazie a Giuseppe Ceschin ed oggi è condotta dal figlio Ettore. Ricco il portafoglio etichette, evidentemente incentrato soprattutto sugli spumanti, ma dotato anche di un'articolata offerta di vini fermi: Manzoni Bianco Igt, Merlot Igt, Colli di Conegliano Croda Ronca, Colli di Conegliano Greccio Rosso, Treviso Prosecco Tranquillo, Vino Rosso Montirosso (a base di Cabernet e Marzemino), Verdiso Igt, Cabernet Igt (blend di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon) e il Passito Bianco Faè (da uve Manzoni). Sul fronte degli spumanti ci sono invece: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Exta Dry, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut, lo Spumate Extra Dry Vaiss, lo Spumante Brut Flavé e Il Conegliano Valdobbiadene Rive di Rua di Feletto, oggetto del nostro assaggio. La versione 2024 si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi rimandano alla mela e agli agrumi, con leggeri tocchi tendenzialmente erbacei. In bocca il sorso è morbido ed immediatamente piacevole, sviluppandosi fragrante e terminando in un finale croccante, snello e saporito. **(fp)**



PIEVALTA

Docg Verdicchio Castelli di Jesi Classico San Paolo Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 21.336
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Pievalta Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini Società Agricola per Azioni
Enologo: Alessandro Fenino

Pievalta nasce nel 2002 e la sua storia è legata a quella di Barone Pizzini che sceglie i Castelli di Jesi riconoscendo le grandi potenzialità del Verdicchio. Oggi l'azienda, biologica dalla nascita e dal 2008 anche prima azienda biodinamica certificata nelle Marche, si estende su un totale di 45 ettari di cui 32 vitati. Le vigne di Pievalta disegnano il panorama di quattro dei Castelli di Jesi, areale di produzione già a denominazione Doc per il Verdicchio Classico Superiore e Docg per il Verdicchio Riserva e con l'iniziativa in atto, guidata del patròn Silvano Brescianini, di arrivare a una Docg riferita al terroir Castelli di Jesi. "Riteniamo infatti sia un'opportunità, un importante biglietto da visita per il territorio", ci ha detto Brescianini in una degustazione del Riserva San Paolo, etichetta di punta dell'azienda guidata sin dall'inizio dall'enologo Alessandro Fenino e sua moglie Silvia Loschi. La degustazione della Riserva San Paolo, prodotta solo nelle migliori annate, ha svelato in anteprima anche l'ottima struttura e piacevolezza dell'annata 2022. Il vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profuma di agrumi canditi e frutti tropicali, gelsomino ed erbe aromatiche. Al palato si apprezza il tessuto fresco e sapido ben amalgamato alla struttura robusta. Si abbina bene a crostacei e verdure grigliate, primi piatti e pesci, carni bianche, porchetta marchigiana. **(Cristina Latessa)**



DEUTZ

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Amour de Deutz

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 500.000
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Champagne Deutz
Proprietà: Frédéroc Rouzard
Enologo: Caroline Latrive

Assorbita nel 1993 dal Gruppo Roederer - che mette insieme Château de Pez, Château Haut-Beausejour, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande e Château Bernadotte, Champagne Roederer, Domaines Ott, Delas Frères, Ramos Pinto Port, Roederer Estate and Scharffenberger - la Maison Deutz è stata fondata nel 1838 da William Deutz e Pierre-Hubert Geldermann nel villaggio Grand Cru di Aÿ, distinguendosi nel suo percorso enoico per una produzione di Champagne dallo stile classicheggiante e raffinato. I circa 40 ettari di vigneti di proprietà si trovano in prevalenza nei Cru di Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay, Avize, Le Mesnil e Oger. Ma ad alimentare la produzione aziendale ci sono anche le uve - sia Premier Cru che Grand Cru - prodotte in altri 250 ettari da viticoltori legati a Deutz da relazioni strette e da contratti di lunga data. Lo Champagne Blanc de Blancs Amour de Deutz, ottenute dagli Chardonnay di Avize, Oger, Chouilly, Mesnil Sur Oger e Villers-Marmery, matura sui suoi lieviti per 9 anni. La versione 2013 si presenta di colore giallo dorato brillante. I suoi profumi rimandano alla frutta gialla matura, al miele, alla camomilla, alla pasticceria, agli agrumi canditi e all'anice, con tocchi tostati e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante, teso e saporito, dall'effervescenza ben dosata che ne amplifica ritmo e profondità, fino ad un finale lungo e croccante dai toni agrumati. **(are)**



LE CANIETTE

Doc Piceno Rosso Superiore Morellone

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Agricola Le Caniette
Proprietà: Giovanni Vagnoni
Enologo: Giovanni Vagnoni

Il Morellone di Le Caniette - composto da un 70% di Montepulciano e un restante 30% di Sangiovese - resta a lungo in cantina prima di uscire sul mercato: oltre 3 anni fra fermentazione, maturazione in barrique, riposo in acciaio e affinamento in bottiglia finale. Dal colore vivo e rubino, la versione 2020 profuma intensamente di fiori rossi appassiti e mandarino speziato con chiodi di garofano, che lasciano emergere gradualmente note di mirto e alloro, di tabacco fresco e goudron, Il sorso è pieno e fresco, materico e dai tannini sapidi, che trasporta sapori coerenti con i profumi percepiti inizialmente. Perfettamente bilanciato, permane a lungo, diffondendo calore pepato e macchia mediterranea. Il Morellone si accompagna a d altre 4 etichette rosse di Le Caniette, tutte nominate secondo le tonalità di colore rosso che usava Michelangelo nei suoi affreschi: ecco quindi il giovane Rosso Bello, la Riserva Nero di Vite e il raro Cinabro, da un clone antico di Grenache. Ci sono poi la Passerina Lucrezia, il Pecorino Veronica e il Pecorino barricato NonSonoLucrezia Io Sono Gaia (bianchi dedicati alle tre figlie dell'attuale proprietario Giovanni Vagnoni, quarta generazione di una famiglia di agricoltori fin dal 1897), e infine due rosati - fermo e spumante - da Montepulciano. L'azienda si trova nelle Marche meridionali a dieci chilometri dal mare: è a conduzione biologica e si compone di 23 ettari di cui 16 vitati. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS

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



GRAPUR

Vino Rosso d'Italia

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: molteplici varietà di uva rossa
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Mack & Schühle Italia S.p.A.
Proprietà: Fedele Angelillo, Christoph Mack
Enologo: Marco Vesperini, Loris Delvai

Mack & Schühle AG è un distributore di vino e spiriti tedesco operativo dal 1939. Nel 2016 incontra la strada di Latentia, attività commerciale e poi produttiva (in Puglia e in Friuli), fondata dalla famiglia Angelillo nel 2008. Insieme, ognuno per il 50%, formano la Mack & Schühle Italia, impresa imbottigliatrice che oggi supera le 80 milioni di bottiglie di produzione. Nel 2025 nasce il progetto Grapur, sincrasi fra Grape e Purity. Potendo contare sul una rete consolidata di parecchie cooperative su tutto il territorio nazionali (e quindi oltre 30.000 ettari di vigna), Grapur costruisce il suo racconto di sostenibilità partendo dal packaging anziché dalla vigna. Collaborando con 5 partner - la bottiglia ultraleggera è di Verallia, il tappo il plastica riciclata dagli oceani Obp (Ocean-Bound Plastics) di Nomacorc Ocean - Vinventions, l'etichetta è di Upm Raflata con "Ocean Action Label", la stampa a caldo Luxoro è dell'azienda Kurz e infine il cartone riciclato di Ondulkart - ha ideato un confezionamento attentamente studiato per impattare "leggero" sul pianeta, e dentro si trovano due vini altrettanto leggeri: uno bianco e uno rosso. Composti da uve coltivate biologicamente in Italia e vendemmiate in anticipo per mantenerne la freschezza, vengono vinificati in acciaio. Il rosso profuma di frutta rossa e ha il sapore di fiori ed erbe aromatiche: spiccatamente acido, scorre spensierato, succoso e rinfrescante.

(ns)



ROVERÈ DELLA LUNA

Doc Trento Brut Vervè

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantina Roveré della Luna S.C.A.
Proprietà: Consorzio Cavite
Enologo: Carlo Alberto Gasperi

La Cantina Roverè della Luna nasce nel 1953 come cantina sociale, ed oggi raccoglie 300 soci conferitori, che coltivano 430 ettari a vigneto, dislocati nella Valle dell'Adige ad altezze variabili che vanno dai 200 ai 950 metri. Fa parte della galassia Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino), il gigante cooperativo regionale e consorzio di cooperative che oggi mette insieme ben 5.250 viticoltori associati, distribuiti nelle realtà produttive della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Piana Rotaliana), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Aldeno - Cantina Vivallis di Villalagarina - Cantina D'Isera - Cantina Mori Colli Zugna e Cantina Sociale Viticoltori in Avio (tutte in Vallagarina) e Agraria Riva del Garda (Alto Garda). Nel portafoglio etichette aziendale, oltre vini bianchi e rossi fermi, Roverè della Luna produce "bollicine di montagna", con cui copre il 28% della sua produzione annuale di circa 230.000 bottiglie. I Trentodoc si chiamano Vervè e sono declinate in 3 versioni: la Riserva, il Rosato e questo Brut, che matura sui suoi lieviti per 30 mesi. La versione 2021 profuma di fiori bianchi, mandorla e tocchi agrumati piacevolmente rinfrescanti. In bocca il sorso è fragrante e disinvolto, dalla carbonica ben dosata e dal finale di buona persistenza e dai ritorni ancora agrumati.

(fp)

ZOOM



MELA VALENTINA, MELA MORGENDUFT

VIA TONALE, 110 - SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
Tel: +39 0461 616318
Sito Web: www.melavalentina.it

La Mela Valentina è il frutto del lavoro di oltre 300 frutticoltori che in Trentino si dedicano alla coltivazione di questo nobile frutto. 400 ettari di meleti curati ogni con il supporto di agronomi specializzati della cooperativa Mezzacorona e una struttura che permette la cernita, la conservazione e il confezionamento dei frutti in un ambiente refrigerato e in atmosfera controllata, per garantire la massima freschezza e qualità al consumatore finale per tutto l'anno. Le mele di Mela Valentina sono accuratamente selezionate e controllate, garantendo genuinità grazie al ricorso a tecniche di produzione integrata, che riducono al minimo gli interventi dell'uomo sulle piante e sui frutti. La mela "Morgenduft", il cui nome significa "fragranza del mattino" è una varietà dall'inconfondibile gusto agrodolce, dal colore rosso striato, più o meno intenso, su sfondo giallo. Ha forma rotonda, leggermente schiacciata e mediamente grossa, l'epidermide liscia e compatta. La sua polpa è fine e bianca.

RISTORANTE



MOMENTEERIA

VIA CARDUCCI, 38 - MILANO
Tel: +39 02 36532185
Sito Web: www.momenteeria.it

A Milano Momenteeria è la prima sala da tè dove prendersi una pausa di qualità, respirando e riscoprendo il valore del tempo lento. Alla guida del locale due donne: Alessandra Gorlero, ed Erica Della Bianca. Nel locale si sceglie dalla carta dei tè, con Riccardo Colosi, "Tea Sommelier", che accompagna l'ospite nella degustazione. Mentre la "Tea Tender" Monica Angeli, lo guida nell'esperienza del tè. Il menu del pranzo, della nutrizionista Nicole Labaguer e della psicoterapeuta Antonella Calabrese, guarda al cibo con due percorsi: Light Lunch e Comfort Food. Il primo propone piatti leggeri, stagionali e preparati in vasocottura fra i quali: la vellutata di zucca, il riso venere con verdurine al curry e gamberi, il filetto di salmone con verdure saltate. Il secondo propone reinterpretazioni di piatti tradizionali in chiave "mindful", sempre in vasocottura, come la cacio e pepe shakerata o le lasagne al ragù di manzo al coltello. La pasticceria è curata da Rita Strati, vera e propria "scultrice di pasta frolla".



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: © Pievalta

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