N. 397

DAL 11 AL 17 GENNAIO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 397 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 GENNAIO 2026

Merotto
Tenuta di Arceno
Alexandre Bonnet
Monsupello
Castello di Torre in Pietra
Nals Margreid
Berlucchi
Medici Ermete
Borgo Antico
Luigi Boveri
ERT1050
Fabrizio Dionisio
La Marca
1701

Zoom: Dama, Riso Apollo
Ristorante: Signorvino Milano Duomo - Milano

I VINI DI WINENEWS





MEROTTO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Integral

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agr. Merotto Graziano
Proprietà: Graziano Merotto
Enologo: Mark Merotto

Il Valdobbiadene Prosecco Integral 2024 possiede spuma a grana sottile e perlage persistente. I profumi rimandano in prevalenza ai frutti bianchi con tocchi citrini a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e agile e termina in un finale croccante e saporito. 45 gli ettari vitati di questa realtà produttiva con base a Col San Martino, nei pressi di Farra di Soligo nel Trevigiano, per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie. Un vigneto ed una cantina, di piccolo cabotaggio se confrontata con i numeri stellari del Prosecco, dove il lavoro rigoroso resta sempre in primo piano, senza mai affidarsi a facili scorciatoie. A guidarla Graziano Merotto, produttore molto interessato ad avere un coerente rapporto con il proprio territorio e ottenere per i suoi vini una qualità solida, con punte talvolta che gravitano nell'eccellenza assoluta, piuttosto che calcare la scena dorata offerta dal successo del Prosecco anche fuori dalla bottiglia. La gamma produttiva esplora con puntualità tutte le potenzialità del vitigno trevigiano, riuscendo a mettere in campo una serie di etichette sempre ben eseguite, all'insegna della sapidità e dell'equilibrio, senza rincorrere forzature stilistiche, ma facendo parlare soltanto il proprio terroir. Una decina le referenze, fra cui un Cabernet Franc e un Pinot Bianco in purezza, un Brut Rosé e - ovviamente - i Prosecco, dove spicca la Cuvée del Fondatore.

(fp)



TENUTA DI ARCENO

Toscana Igt Rosso Il Fauno di Arcanum

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 101.400
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Tenuta di Arceno Società Agricola
Proprietà: Jackson Family Wines
Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

La Tenuta di Arceno vanta una antichissima storia ed una produzione vinicola di altissima qualità, espressa da due diverse denominazioni: il Sangiovese è protagonista dei tre vini Chianti Classico Docg, mentre i vitigni internazionali trionfano nei tre vini Igt Toscana. E proprio il blend bordolese Il Fauno di Arcanum abbiamo avuto l'occasione di degustare in occasione dell'evento Chianti Classico Vintage Edition svoltosi a Roma. Questo Supertuscan proviene principalmente dai blocchi Arceno di Sotto, La Curva, Colombaio e San Giovanni, posti nella parte sud-ovest della tenuta, in una sottosezione meno elevata e più calda, ben esposta e che matura presto. I terreni sono predominantemente argillosi, ad elevata ritenzione idrica e producono vini che tendono ad essere più ricchi e opulenti. Il nome del vino viene dalla statua del fauno, rappresentato in etichetta, che si erge ad Arceno ed è diventata un simbolo della tenuta. Il vino si presenta con un bellissimo equilibrio di potenza ed eleganza. Al naso spiccano aromi stratificati di violette, prugne mature e un pizzico di eucalipto. Ricchi sapori di amarena candita, completati da note balsamiche e di liquirizia, si uniscono nel palato al primo assaggio. I tannini sottili creano un'elegante sensazione in bocca, esaltata da note persistenti di pepe nero, spezie da pasticceria e menta dolce. Si abbina bene con carni arrosto, salumi e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)



ALEXANDRE BONNET

Aoc Champagne Dosage Zéro Les Contrées 7 Cépage

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arbane, Petit Meslier
Bottiglie prodotte: 8.956
Prezzo allo scaffale: € 149,00
Azienda: Domaine Alexandre Bonnet
Proprietà: Lanson BCC Group
Enologo: Irvin Charpentier

Lo Champagne Dosage Zéro Les Contrées 7 Cépage, ottenuto da un assemblaggio a base di Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Arbane e Petit Meslier, è vinificato in acciaio e maturato sui suoi lieviti per 36 mesi. La versione 2020 profuma di frutta gialla, mela, limone, mimosa, mentuccia e frutta secca. In bocca il sorso è pieno, ricco e sapido, dall'effervescenza avvolgente e dal finale lungo e appagante. La Maison Alexandre Bonnet - fondata nel 1934 da René, Serge e Alian Bonnet e oggi nel gruppo Lanson BCC - è situata a Les Riceys, nell'Aube, dove il Pinot Nero può essere vinificato come Champagne, come Coteaux Champenois e come 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). 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. Un areale che, specie nel recente passato, si è trasformato in un territorio di tendenza, con un numero crescente di estimatori che apprezzano sempre di più i suoi Pinot Noir e il carattere genuino e incontaminato dei suoi village.

(are)



MONSUPELLO

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Extra Brut Blanc de Noirs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Monsupello Eredi Azienda Vinicola
Proprietà: Carla, Laura e Pierangelo Boatti
Enologo: Stefano Torre, Federico Fermini

L'Oltrepò Pavese Blanc de Noirs è un Metodo Classico che matura sui suoi lieviti per oltre trenta mesi. Il suo perlage è persistente e la spuma e morbida e cremosa. I profumi rimandano in prevalenza ai fiori bianchi e alla crosta di pane, con tocchi agrumati a rifinitura. In bocca il sorso è sapido e continuo, terminando in un finale fragrante e ben profilato. Fu il lungimirante Carletto Boatti, alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso, a dare l'inizio all'avventura enoica di Monsupello, anche se è possibile rinvenire le prime tracce della famiglia nel mondo del vino lombardo guardando addirittura alla fine dell'Ottocento. Monsupello - oggi condotta dalla moglie Carla e i figli Pierangelo e Laura - rappresenta saldamente una delle migliori realtà produttive dell'Oltrepò Pavese, areale cresciuto perfino in tempi in cui era sottovalutato dai suoi stessi protagonisti e che a cantine come questa deve, in larga parte, la sua valorizzazione e gli esponenziali progressi qualitativi, ormai unanimemente riconosciuti. L'azienda con sede a Torricella Verzate conta attualmente su oltre 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera le 320.000 bottiglie, distribuita in un portafoglio etichette articolato (con 7 Metodo Classico, 7 bianchi, 1 Rosé, 3 dolci e 15 rossi), composto da vini in possesso di una confortante continuità qualitativa, che, non di rado, sfocia anche nell'eccellenza assoluta.

(fp)

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



CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Doc Roma Malvasia Puntinata

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Malvasia Puntinata
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Torre in Pietra Leprignana Società Agricola
Proprietà: F. Antonelli, S. Majnoni
Enologo: A. Colaiocco, M. Caburazzi

Torrimpietra si incontra sulla via Aurelia che collega Roma e la costa maremmana. Frazione del comune di Fiumicino, si trova sulle prime colline a pochi chilometri dal litorale. A dominare il territorio c'è il Castello di Torre in Pietra, acquistata nel 1926 dall'ex direttore e proprietario del Corriere della Sera, il Senatore Luigi Albertini. Oggi a dirigere il Castello e l'annessa azienda agricola ci sono Fillippo Antonelli (produttore di Sagrantino a Montefalco) e Silvestro Majnoni (della famiglia produttrice di Chianti in Val d'Elsa), coadiuvati dall'enologa Arianna Colaicco e dall'agronomo Ruggero Mazzilli. La proprietà conta su 135 ettari, 49 dei quali sono coltivati a vigna mentre la restante parte ospita olivi e seminativi. La conduzione è biologica dal 2000, nel rispetto di una tradizione agricola che arriva dal 1500. I vitigni coltivati su questi terreni in parte tufacei (di origine vulcanica) e in parte alluvionali e marini (per sedimentazione) sono soprattutto locali, vinificati per lo più in purezza usando acciaio e cemento, tranne poche eccezioni. La Malvasia Puntinata fermenta in acciaio e sosta 3 mesi sulle fecce fini: tempo sufficiente per diventare un vino intenso nei profumi e strutturato nel corpo, senza perdere scorrevolezza. La versione 2024 profuma di pesca, ginestra, pietra focaia e nepitella, con una nota iodata che si trova anche al sorso pieno e aderente e dalla persistenza rocciosa. **(ns)**



NALS MARGREID

Doc Alto Adige Chardonnay Nama

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.850
Prezzo allo scaffale: € 135,00
Azienda: Cantina Nals Margreid
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Harald Schraffl

La cooperazione viticola, lo sappiamo, ha radici storiche profonde in Alto Adige, a partire per lo meno dagli inizi del Secolo scorso. Anche la cantina Nals Margreid, fondata nel 1932 a Nalles, prende slancio da questa esperienza. Si tratta di una delle più piccole cooperative della Regione e può contare sul lavoro di 138 soci viticoltori, che coltivano vigneti su un'estensione di 160 ettari, compresi fra Nalles, Bolzano, Merano, fino a Magrè. Una porzione di territorio varia e articolata, che garantisce una significativa pluralità morfologica per vitigni sia a bacca bianca che rossa: dal Pinot Bianco allo Chardonnay, dal Gewürztraminer al Lagrein, dal Pinot Grigio al Pinot Nero, dal Moscato Giallo al Sauvignon Blanc, dalla Schiava al Merlot. In termini di bottiglie la produzione complessiva supera di poco il 1.000.000 di pezzi all'anno, a sottolineare un approccio selettivo e che privilegia rigore e scelte senza compromessi. Da tale impostazione arrivano, con confortante continuità, etichette tecnicamente ineccepibili e qualitativamente inappuntabili, che comprendono anche vini posizionati tra le eccellenze dell'Alto Adige enoico. Lo Chardonnay Nama fermenta e matura per 18 mesi in barrique: la versione 2021 profuma di frutta esotica, erbe aromatiche, agrumi, burro e pietra focaia; in bocca il sorso è ricco e cremoso, dal bel contrasto dolce-acido e dal finale lungo ancora su toni fruttati e burrosi. **(fp)**



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Franco Ziliani Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.732
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Guido Berlucchi & C. S.p.A.
Proprietà: famiglia Ziliani
Enologo: Arturo Ziliani

Nel 1961 Franco Ziliani firmava la prima bottiglia di Franciacorta metodo classico, tracciando la via di un'intera denominazione. Sessant'anni dopo, la Riserva che porta il suo nome celebra quell'intuizione originaria con un vino d'autore, prodotto solo nelle annate migliori e frutto di una selezione estrema. Nato come Franciacorta celebrativo, è oggi parte integrante della collezione Berlucchi, emblema della filosofia produttiva della famiglia Ziliani. Le uve, esclusivamente Chardonnay, provengono dal cuore del vigneto Arzelle, allevato ad alta densità a Borgonato, su suoli morenici e ben ventilati. Dopo la pressatura soffice del solo mosto fiore, la fermentazione avviene in acciaio, e una quota dei vini più strutturati affina 6 mesi in barrique usate, per garantire complessità senza sovrastrutture. La presa di spuma avviene nel giugno 2012, seguita da un lunghissimo riposo di 10 anni e 11 mesi sui lieviti, e da ulteriori 6 mesi dopo la sboccatura, avvenuta nel maggio 2023. Un calice dorato dal perlage estremamente fine, che apre su un profilo olfattivo ampio e stratificato, tra frutta gialla matura, fiori bianchi, note di limone e cedro candito, crema di mandorle e pan brioche. Il sorso è verticale e profondo, sostenuto da una spalla salina che amplifica la progressione e la persistenza. Un Franciacorta che rivela il privilegio dell'invecchiamento, capace di coniugare fedeltà al terroir e savoir-faire. **(Chiara Giovoni)**



MEDICI ERMETE

Doc Lambrusco Reggiano Rosso Brut Granconcerto

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Lambrusco Salamino
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Medici Ermete & Figli
Proprietà: famiglia Medici
Enologo: Matteo Scaltriti

Lo Spumante Granconcerto, ottenuto da uve Lambrusco Salamino, è un Metodo Classico che riposa sui suoi lieviti per 36 mesi. Profuma di melograno e viole con tocchi di frutta secca. In bocca il sorso è cremoso e ben profilato, dal finale ancora fruttato. Nel 1890 Remigio Medici, proprietario di 3 osterie, decide di fondare anche una cantina, che il figlio Ermete successivamente sviluppa consolidandone la fama. I suoi figli, Valter e Giorgio, iniziano ad esportare, ben giocando sul "boom del Lambrusco" degli anni Settanta negli Stati Uniti, che si interrompe però nel 1988, con un deciso declino qualitativo. Proprio in quell'anno, Alberto, Pierluigi e Alessandra Medici, decidono di stravolgere il metodo di produzione del Lambrusco di casa, guardando alla qualità. Oggi l'azienda è proprietaria di 75 ettari a vigneto in biologico ed è arrivata alla quinta generazione rappresentata da Alessandro. Dal 2014 Medici Ermete è partecipata al 49% da Terre Cevico, gigante cooperativo composto da 5.000 soci, 7.000 ettari di vigneto e una produzione di 100.000.000 di bottiglie. Il Gruppo opera tra Rimini, Casola Valsenio, Cesena, Forlì e Faenza, ma "sconfina" anche fuori dall'Emilia Romagna, con l'azienda veneta Montresor e con centri produttivi in Friuli, Umbria e Puglia ed è nota per i marchi che tutti noi abbiamo incontrato al supermercato (Ronco, Galassi o Sancrispino, tanto per fare alcuni esempi). **(fp)**

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



BORGO ANTICO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Extra Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Borgo Antico
Proprietà: Leonardo Marchesin
Enologo: Marta Miraval, Alessandro Zanette

Borgo Antico è realtà produttiva nata nel 1973 per opera di Vito Marchesin, che l'ha fondata e gestita insieme alla sua famiglia, lasciando poi il testimone al figlio Leonardo. Oggi gli ettari vitati di proprietà sono 18 (a cui se ne aggiungono 27 affitto) - allevati in prevalenza a Glera, ma anche Verdiso, Chardonnay, Merlot, Marzemino, Pinot Nero e Cabernet - per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie in media. Protagonisti del portafoglio aziendale, evidentemente, i Prosecco e i vini mossi, declinati nelle varianti Conegliano Valdobbiadene Superiore Millesimato - Brut, Dry ed Extra Dry - Prosecco Treviso "Tre Case", Prosecco Rosé "Le Spezie", Conegliano Valdobbiadene Prosecco Frizzante "Nisà" e Verdiso Frizzante "Vin Col Fondo", mentre sul fronte dei vini fermi ci sono il Prosecco Treviso Vino Tranquillo, il Colli Trevigiani Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino, il Cabernet Sauvignon "Colli del Castagno", il Cabernet Franc "Cornus Mas", il Pinot Nero "Le Spezie", lo Chardonnay "Altitudo" e il passito "Petél" (da uve Glera e Verdiso). Il Conegliano Prosecco Superiore Rive di Ogliano è, invece, l'unico ottenuto da "rive" (o pendici poste nei pressi della cantina), prodotto da Borgo Antico. La versione 2024 profuma di pera matura, fiori di tiglio e mandorla. In bocca il sorso è scorrevole ed immediatamente piacevole, congedandosi con un finale sapido e fragrante.

(fp)



LUIGI BOVERI

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona Bourg Verso Nord

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 29,50
Azienda: Azienda Agricola Boveri Luigi
Proprietà: Luigi Boveri
Enologo: Luigi Boveri

"Bourg" sta per Burc, località verso i Colli Tortonesi e vicina all'azienda di Luigi Boveri. Nome foneticamente ingentilito, si accompagna a "Verso Nord", che indica il vigneto esposto a settentrione da cui provengono le uve di Timorasso che compongono il vino. Quei filari furono piantati una decina di anni fa su suolo marnoso e calcareo a 280 metri di altezza, per trovare una soluzione al surriscaldamento climatico di cui già si subivano le prime conseguenze. Non è l'unica etichetta di Timorasso della famiglia Boveri (ci sono anche il Derthona Timorasso e il Filari di Timorasso) ma è l'ultima presentata. Ed è l'unica che non proviene da vigne esposte a sud. Un progetto dedicato a Germana Ciccotti (moglie di Luigi Boveri) e particolarmente pensato, tanto da essersi meritato un'etichetta diversa da quelle classiche dell'azienda. In cantina l'affinamento dei tre Timorasso di casa è simile - 12 mesi di maturazione sui lieviti in autoclave e 1 anno di affinamento in bottiglia - e in questo caso serve a far risaltare l'influenza che l'esposizione a settentrione della vigna ha sul vino: meno irradiazione solare, più freschezza e verticalità. La versione 2022 ha profumi dolci e ampi di pesca bianca, ginestra, buccia di arancia e mango, note iodate e di salvia; in bocca è salato e pieno, intenso nei sapori fruttati e rocciosi e morbido ma citrino nel diffondersi aderente lungo il palato, verso una chiusura lunga e calda.

(ns)



ERT1050

Doc Trento Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Agribel
Proprietà: Oniwines
Enologo: Matteo Moser, Pietro Margotti

Tra i pendii dell'altopiano di Brentonico, in località Seandre, fra Adige e Garda, nel Parco del Monte Baldo, si trova ERT1050, il nuovo progetto di Oniwines dedicato alla produzione di spumante Trentodoc Metodo Classico. Il nome racconta già la sua identità: "ERT", in dialetto trentino, significa costa di monte, richiamando la natura dei luoghi scelti per questo percorso enoico; "1050" indica la quota del vigneto più alto, a 1.050 metri sul livello del mare, dove la coltivazione della vite è influenzata dall'altitudine e dal clima montano. ERT1050 va a rimpolpare l'insieme di aziende vitivinicole incluse nel progetto enoico di Federico Veronesi (figlio di Sandro Veronesi, fondatore di Calzedonia), parte del più ampio Gruppo Oniverse (che include anche Signorvino) portando a sei il numero delle cantine, già composto da Villa Bucci (Marche), Tenimenti Leone (Castelli Romani), Podere Guardia Grande (Sardegna), La Giuva (Valpolicella) e Pico Maccario (Piemonte). Il primo vino aziendale è un Trento Spumante Metodo Classico Brut, ottenuto da sole uve Chardonnay e maturato 24 mesi sui lieviti. Il suo colore è giallo paglierino dai riflessi verdognoli ed è mosso da un perlage fine e persistente. Al naso i suoi profumi rimandano ai fiori bianchi e alla mela con tocchi di pan-brioche ed erbe aromatiche. In bocca il vino è fragrante e vivace, di acidità marcata e dal finale croccante ed ancora fruttato.

(fp)



FABRIZIO DIONISIO

Doc Cortona Syrah Il Castagno

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 14.500
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Fabrizio Dionisio
Proprietà: Fabrizio Dionisio
Enologo: Valentino Ciarla

L'avvocato romano Fabrizio Dionisio comincia la sua avventura enoica 25 anni fa, sull'onda della novità rappresentata dai Syrah di Cortona. Suo padre Sergio, agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, aveva acquistato una piccola tenuta di 7 ettari, "Il Castagno", proprio ai piedi della cittadina natale del pittore rinascimentale Luca Signorelli - a cui si aggiunse, nel 1992, anche l'appezzamento "Poggio del Sole" - e dunque c'era la possibilità di trasformare un luogo di villeggiatura in un'attività produttiva vera e propria. Oggi, l'azienda conta su 15 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Protagonista, evidentemente, è il Syrah - eccezion fatta per il bianco "Linfa" (da uve Viognier, la varietà considerata nella Valle del Rodano "gemella della Syrah) - declinato da sei etichette: "Bolla Galeotta" metodo ancestrale; il rosato "Rosa del Castagno"; il Cortona Syrah "Il Castagnino", maturato in cemento; il Cortona Syrah "Linfa", lavorato in terracotta; infine il Cortona Syrah "Il Castagno", vino bandiera aziendale, maturato in legno di varia dimensione per 15 mesi e il Cortona Syrah "Cuculaia", maturato in legni di varia misura per almeno 24 mesi. Il Cortona Syrah Il Castagno 2022 possiede profumi caratterizzati da un rigoglioso fruttato con cenni speziati, trovando il suo punto di forza in una progressione gustativa vivace e polposa, dal finale croccante e saporito.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



LA MARCA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera e altre uve bianche previste dal disciplinare
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: La Marca Società Coop. Agricola
Proprietà: consorzio di cooperative
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2024 profuma di fiori di biancospino e acacia, di buccia di arancia e di limone con lievi sentori mentolati; il sorso è cremoso e tondo, ma non dolce: scorre sapido e generoso nelle note di pera e mela, nepitella e mandorla bianca, lasciando il palato pulito e fresco. Insieme ad una dozzina di altre etichette, fa parte della collezione Bouquet di La Marca, a cui si aggiungono la collezione Classic, e le linee Millage e Foscaro: in tutto meno di una trentina di referenze, che però raggiungono una produzione complessiva di 85 milioni di bottiglie all'anno. La base, infatti, è notevole: 5000 soci viticoltori che portano il risultato di 15.400 ettari vitati, distribuiti su tutta la Marca trevigiana (da cui il nome della cantina, con sede operativa ad Oderzo e sede di rappresentanza nel settecentesco Castello Lucheschi di Colle Umberto, fra Conegliano e Vittorio Veneto), e riuniti sotto 8 cantine cooperative proprietarie: la Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto; la Cantina Colli di Soligo; la Cantina Produttori Piave-Sile; la Cantina di Mareno; la Cantina di Orsago, la Cantina Sociale Tezze di Piave; Opitergium Vini e i Vignaioli Veneto Friulani. Dalla pianura alle Prealpi, grande varietà e ricchezza che hanno superato i 50 anni di esperienza e che insieme coprono la denominazione di Conegliano Valdobbiadene Docg e le Doc di Prosecco, Delle Venezie e Piave. **(ns)**



1701

Docg Franciacorta Brut Nature Rosé

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.200
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: 1701 Società Agricola
Proprietà: Silvia e Federico Stefini
Enologo: Giulio Salti

Il Nature Rosé 2021 profuma di bacche di bosco, pesca, burro e fiori di campo, con tocchi di mandorla tostata. In bocca il sorso è fresco e dinamico, dalla carbonica ben calibrata e dal finale croccante e saporito. Siamo a Cazzago San Martino e la cantina 1701, il cui nome rimanda alla prima vendemmia dell'antico "Brolo" aziendale (una specie di "Clos" alla lombarda), conta su 13 ettari a vigneto, ed è certificata come azienda biologica dal 2015 e biodinamica dal 2016. In cantina fermentazioni con lieviti indigeni, non si utilizzano additivi o coadiuvanti, non viene fatta alcuna chiarifica o filtrazione e non viene aggiunto zucchero o liqueur in fase di sboccatura, con le maturazioni dei vini effettuate in acciaio, legno, cemento e terracotta. Nei vigneti - coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero - evidentemente sono banditi i prodotti fitosanitari sistemici e viene praticata l'agricoltura biodinamica. Nata nel 2011 per iniziativa dei fratelli Silvia e Federico Stefini, oggi produce 5 Franciacorta - Blanc de Noirs, Brut Nature, Riserva "Coco", Satèn e Rosé Nature - a cui si aggiungono anche il vino rosato "Gargagang" declinato anche come vino frizzante (ambedue da uve Garganega e Pinot Nero), che nasce in collaborazione con la cantina biodinamica veronese Fasoli Alessandro di Colognola ai Colli, il bianco frizzante "Sullerba" e il bianco fermo Surnàt (entrambi da uve Chardonnay). **(are)**

ZOOM



DAMA, RISO APOLLO

CANTON TERZOGLIO, 24 - CASTELLETTO CERVO (BI)
Tel: +39 0161 209397
Sito Web: www.risodama.it

Il riso "Apollo", varietà aromatica naturale a chicco lungo e derivata da un incrocio tra riso asiatico e italiano, potrebbe essere definito come il "basmati" italiano. Lavorato da pochissimi agricoltori in Piemonte e Sardegna, dai quali l'azienda Dama acquisisce la materia prima, possiede un profumo travolgente di fiori bianchi ed un gusto intenso e delicato al tempo stesso. Adatto ad una cottura rapida, offre chicchi che restano ben sgranati e diventa decisamente ideale per piatti al vapore, insalate di riso o come accompagnamento a piatti di verdure, carne e pesce. Dama, a Castelletto Cervo nel biellese, è l'azienda di Davide e Martina Lippiello, marito e moglie, che avendo acquisito competenze nel settore della produzione e commercializzazione del riso, hanno unito le loro conoscenze per ottenere risi di alto livello, seguendo scrupolosamente ogni fase della filiera, dalla scelta dei semi alla lavorazione in riseria e collaborando con agricoltori rispettosi della terra e della materia prima.

RISTORANTE



SIGNORVINO MILANO DUOMO

VIA PATTARI, 2 - MILANO
Tel: +39 02 89092539
Sito Web: www.signorvino.com

"Signorvino", la catena di enoteche con cucina fondata nel 2012 da Sandro Veronesi (Gruppo Oniverse), ha da poco riaperto il suo storico e primo punto vendita a Milano, con vista direttamente sul Duomo. Non una semplice ristrutturazione, ma l'inizio di una nuova storia: con un'enoteca più ampia e una capienza complessiva che sale a 180 coperti tra interno ed esterno, insieme a un menù ulteriormente ampliato - che va, per fare alcuni esempi, dal fritto "Signorvino" (fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e salvia fritta) agli arrosticini; dalle mezze maniche alla carbonara al risotto allo zafferano con ossobuco; dal "Signor Burger" alla cotoletta alla milanese - incarnando in pieno la visione e il concept evoluto del brand. Il "nuovo" locale si è trasformato in un vero e proprio manifesto della Grande Cantina Italiana in grado di proporre oltre 2.000 etichette in un ambiente urbano e contemporaneo. Oggi "Signorvino" conta su 42 punti vendita di cui due all'estero (a Parigi e Praga).



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: © Berlucchi

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 © 2000/2026 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY

VALORITALIA VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura