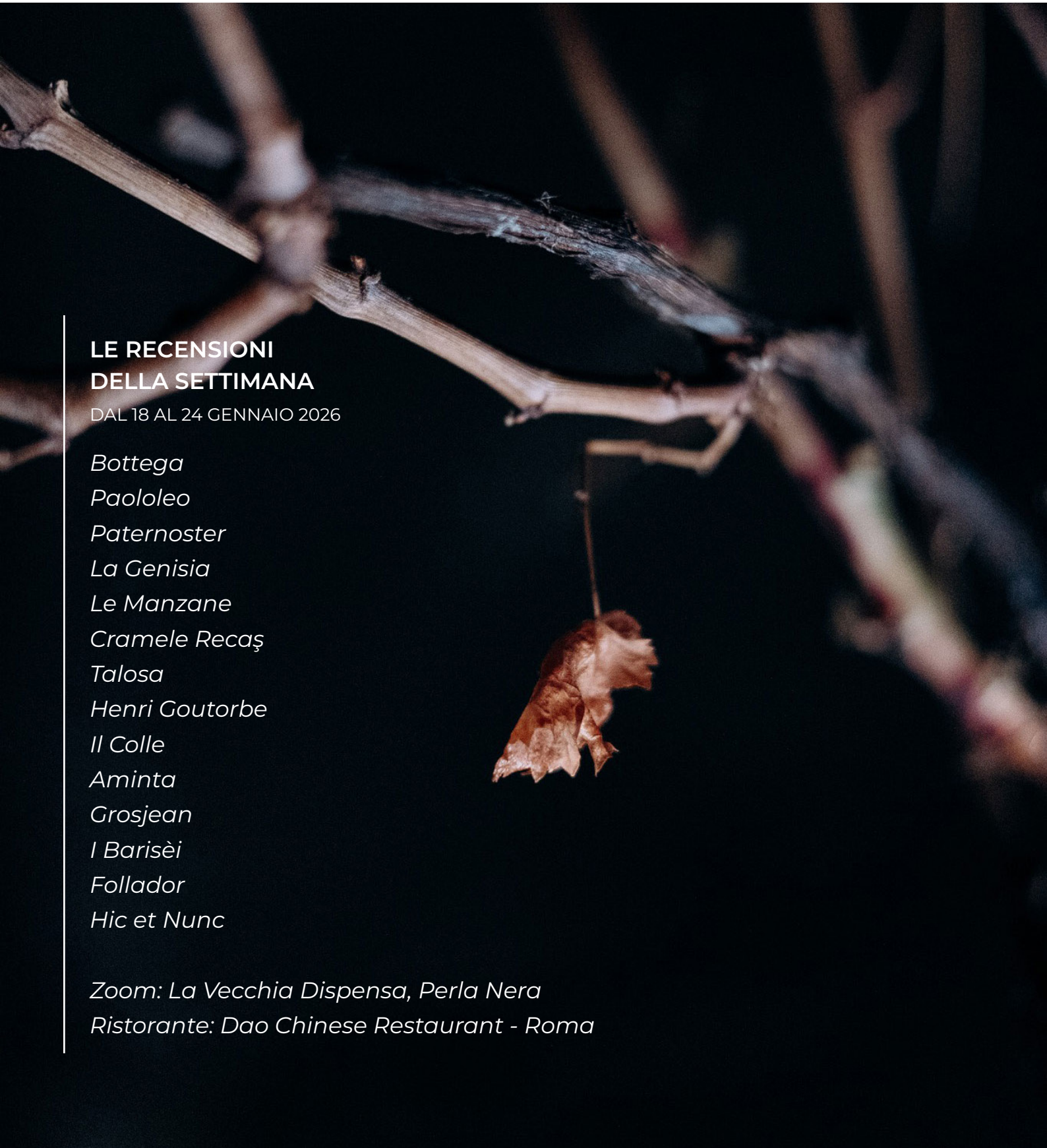
N. 398

DAL 18 AL 24 GENNAIO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 398 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 GENNAIO 2026

Bottega
Paololeo
Paternoster
La Genisia
Le Manzane
Cramele Recaş
Talosa
Henri Goutorbe
Il Colle
Aminta
Grosjean
I Barisèi
Follador
Hic et Nunc

Zoom: La Vecchia Dispensa, Perla Nera
Ristorante: Dao Chinese Restaurant - Roma

I VINI DI WINENEWS





BOTTEGA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Dry Il Vino dei Poeti

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera, Chardonnay, Pinot
Bottiglie prodotte: 29.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Bottega S.p.A.
Proprietà: Sandro, Stefano e Barbara Bottega
Enologo: Guglielmo Pasqualin

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Dry Il Vino dei Poeti 2024 si presenta alla vista di colore giallo paglierino brillante, con spuma a grana sottile, accompagnata da perlage persistente. I profumi rimandano alla crosta di pane, ai fiori di glicine, alla pera, alla banana e alla mela, ad introdurre un sorso rotondo, morbido e pieno, dal finale piacevolmente vivace su ritorni fruttati e su toni ammandorlati. Fondata nel 1977 da Aldo Bottega con il nome di "Distilleria Bottega", l'azienda ha sede a Bibano di Godega nel trevigiano, e produce vini, liquori e grappe a marchio Alexander e Bottega, tra cui si distinguono le selezioni di mono-vitigni e i distillati maturati in barrique, con core business enoico incentrato, evidentemente, sul Prosecco (declinato in oltre 30 referenze). L'azienda - che produce vini pure in Friuli Venezia Giulia - gestisce anche due cantine "rossiste": in Valpolicella (Cantina di Valgatara) e a Montalcino (Tenuta Domus Vitae), dove nascono Amarone, Ripasso e Brunello. Bottega - condotta oggi da Barbara, Sandro e Stefano Bottega e che nel 2013 si è trasformata in Bottega S.p.A. - produce oltre 14 milioni di bottiglie di vino e distribuisce i propri prodotti in 160 paesi nel mondo, rappresentando un polo vitivinicolo significativo e dal solido impatto commerciale, valorizzato anche dagli elementi che vanno al di là del vino stesso a partire da un accurato packaging.

(fp)



PAOLOLEO

Puglia Igp Negroamaro Orfeo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantine Paololeo
Proprietà: Paolo Leo
Enologo: Nicola Leo

Ottenuto da Negroamaro in purezza, uno dei vitigni più interessanti tra quelli di antica coltivazione allevati in Puglia, l'Orfeo 2023 è vino dai tratti mediterranei, che matura in barrique per 12 mesi. I suoi profumi rimandano alla frutta rossa in confettura, al cioccolato e all'arancia candita, con tocchi speziati e tostati. In bocca il sorso è voluminoso e avvolgente, terminando in un finale dai persistenti richiami balsamici. L'azienda - fondata nel 1989 e con sede a San Donaci, con una propaggine nella cantina di Monteparano - ha un'impostazione familiare ed è condotta da Paolo insieme ai figli Nicola, Stefano, Francesco e Alessandro. I vigneti di proprietà, coltivati a biologico, occupano 70 ettari, mentre la produzione complessiva si attesta sui 5.000.000 di bottiglie. Un risultato che arriva anche dall'attività di "négociant" della cantina brindisina, che lavora uve e vini provenienti da una serie di conferitori di fiducia. Il portafoglio etichette è molto articolato, ed offre vini dall'impostazione stilistica modernista, caratterizzati da una buona esecuzione, specialmente nella ricerca della ricchezza del frutto, elemento fondamentale che caratterizza i vini pugliesi. I vitigni di riferimento sono quelli locali, evidentemente, dalla Malvasia Nera al Primitivo e al Negroamaro, dalla Verdeca al Fiano, passando anche da qualche varietà internazionale, come per esempio, lo Chardonnay.

(fp)



PATERNOSTER

Doc Aglianico del Vulture Synthesi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca

Da cento anni Paternoster racconta il Vulture attraverso l'Aglianico. Fondata nel 1925 a Barile, alle pendici del vulcano spento che domina la Basilicata settentrionale, la cantina è stata tra le prime a credere nel potenziale di un territorio allora periferico, trasformando un vitigno austero e difficile in uno dei grandi rossi identitari del Sud Italia. Oggi, alla guida della quarta generazione con l'enologo Fabio Mecca Paternoster, e dal 2016 parte di Tommasi Family Estates, Paternoster vive una fase di rinnovata energia: investimenti, progetti architettonici e una visione contemporanea che non tradisce la memoria. La Cantina del Barone Rotondo, antica neviera seicentesca scavata nella roccia vulcanica, è il simbolo più potente di questo dialogo tra passato e futuro. In questo contesto nasce e si colloca Synthesi, Aglianico del Vulture Doc che incarna l'idea stessa del nome: la sintesi tra territorio, vitigno e stile. Un vino che non cerca l'eccesso, ma l'equilibrio; non la monumentalità, ma la leggibilità. È l'Aglianico del Vulture nella sua forma più diretta, capace di raccontare la forza vulcanica del luogo senza rinunciare a finezza e bevibilità, grazie a un colore luminoso che denota freschezza espressiva, a un naso di piccoli frutti neri - mora e mirtillo - che richiama la terra lavica, a un sorso secco e scorrevole, dai tannini ben integrati e dall'acidità che non intralcia la progressione gustativa.

(Francesca Ciancio)



LA GENISIA

Docg Oltrepò Pavese Nature Centodieci

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Torrevilla Viticoltori Associati Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Simone Fiori

L'Oltrepò Pavese Nature Centodieci 2021, da uve Pinot Nero, è lasciato sui lieviti per 36 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, alla crosta di pane e agli agrumi; in bocca il sorso è godibile, dalla fragranza acida sempre in primo piano, terminando in finale vivace e ben profilato. I vari vini che nascono negli stabilimenti enologici di Codevilla e Torrazza Coste nel comprensorio pavese - linea "Classica", "Fiori", "Il Montù" - sono compresi nel marchio Torrevilla, che, a sua volta, con la linea "La Genisia" commercializza i prodotti dalle caratteristiche qualitative più significative. Torrevilla è cantina nata nel 1907 e rappresenta una realtà importante dell'Oltrepò Pavese, con una produzione complessiva nell'ordine dei 2.000.000 di bottiglie. Il progetto La Genisia raccoglie 20 soci sui 200 totali della cooperativa e 70 ettari sui 500 a vigneto. Si guarda ai metodi delle cooperative altoatesine, a partire dal lavoro in vigna dei singoli conferitori, effettuato con l'applicazione di protocolli di produzione ad hoc, a cui ha aggiunto una zonazione della superficie vitata a cura dell'Università degli Studi di Milano. Il vitigno principe, evidentemente, è il Pinot Nero, che ha fatto dell'Oltrepò la terza regione viticola mondiale per presenza di quest'uva. Torrevilla lavora questa varietà sia per ottenere vini rossi fermi che per produrre spumanti, tipologia quest'ultima dal ruolo fondamentale.

(fp)

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



LE MANZANE

Docg Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Extra Brut Springo Blue

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.950
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Agricola Le Manzane
Proprietà: Ernesto, Marco e Anna Balbinot, Silvana Ceschin
Enologo: M. Mestriner, D. Ianotto

Le Manzane deve il suo nome alla località Manzana, dove si trova uno dei vigneti storici dell'azienda, oltre che la casa di famiglia. Le Manzane è nata nel 1992, ma le sue tracce iniziano ben prima: nel 1958, ad esempio, quando Osvaldo Balbinot fonda una piccola attività di commercio di vino con la moglie Elsa, poi raggiunti dal figlio Ernesto; oppure nel 1984 quando Ernesto stesso, una volta enologo, decide di produrre e vinificare le proprie uve. Oggi, con la moglie Silvana e i figli Marco e Anna, coltiva 73 ettari di vigne proprie nel territorio del Prosecco Superiore e produce una media annuale di 1 milione di bottiglie. Due le linee in commercio: la linea Balbinot, rappresentata dalla volpe e l'uva, composta da 3 Prosecco e 2 Cuvée; e la linea Le Manzane, rappresentata dal PaperCigno (mascotte dell'azienda, che unisce la laboriosità della papera all'eleganza del cigno), composta sia da vini fermi che da una decina di Prosecco Superiore, fra cui 5 versioni di "Springo", che raccontano un'idea di Prosecco Docg brioso e vivace, ispirato alla primavera. C'è Springo Green Sui Lieviti, Springo Gold Cartizze, Springo Bronze Rive di Manzana, Springo Black Rive di Rua e questo Springo Blue Rive di Formeniga, dalle rive più ripidi dell'azienda esposta al sole del mattino: profumato di cedro e mughetto e crema diplomatica, la versione 2024 è citrina e ammandorlata, leggermente dolce ma rinfrescata da erbe aromatiche.

(ns)



CRAMELE RECAŞ

Doc Recaş Feteasca Neagră Implicit

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Feteasca Neagră
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cramele Recaş
Proprietà: Philip e Elvira Cox e soci
Enologo: Hartley Smithers, Nora Iriarte

Cramele Recaş situata all'estremità occidentale della regione rumena della Transilvania/Banato, non lontano da Timisoara, ha cominciato il suo nuovo percorso enologico nel 1999, quando l'intero patrimonio viticolo di quella che era una cooperativa statale è stato acquisito e modernizzato da tre famiglie precedentemente socie della cantina. Un ampio progetto che nel 2007 ha avuto un ulteriore impulso grazie all'adesione della Romania alla UE e i relativi finanziamenti, con un intervento radicale sul piano agronomico supportato dall'Università di Padova, che ha portato la superficie complessiva a vigneto dell'azienda rumena a 1.200 ettari. Dal 2005, invece, erano già stati avviati significativi cambiamenti sul piano enologico, apportati da un team di tecnici internazionale, formato dall'australiano Hartley Smithers, dalla spagnola Nora Iriate, dal neozelandese Matt O'Driscoll, dall'italiana Alice Lugli e dal rumeno Florin Voloaca, che hanno incrociato le loro esperienze provenienti sia dal Vecchio che dal Nuovo Mondo enoico, trasformando radicalmente l'approccio alla vinificazione in azienda. Ottenuta da uno dei vitigni locali a bacca rossa più noti e antichi della Romania, la Feteasca Neagră (ovvero la "Fanciulla Nera") Implicit nella versione 2024 di Cramele Recaş mette insieme un bagaglio aromatico ben profilato con rimandi ai piccoli frutti rossi e alle spezie e un gusto vivace, fragrante e saporito.

(fp)



TALOSA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Fattoria della Talosa Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Jacorossi
Enologo: Cristian Pepi

Per Edoardo Mottini Jacorossi, amministratore delegato della cantina, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2019 di Talosa non può che essere definito come "radioso". Il bouquet in effetti è una esplosione di sentori speziati, di note di viola e di aromi fruttati, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e altri frutti a bacca rossa, mentre al palato è elegante e fresco con una lunga persistenza. La Riserva di Talosa nasce dal Sangiovese in purezza di vigne di circa cinquant'anni ed è il risultato di una maturazione di tre anni tra tonneaux e botti di rovere, oltreché di un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno altri sei mesi. La Fattoria Talosa è stata rilevata nel 1972 dalla famiglia Jacorossi, già attiva nell'ambito energetico con l'omonima S.p.A. (la cui eredità è stata accolta da jEnergy), per poi svilupparsi fino agli attuali 33 ettari vitati situati a Pietrose fra i 330 e i 400 metri di altezza, dove il suolo argilloso, le vigne e l'esposizione garantiscono ai vini struttura e longevità. Fin da subito l'obiettivo dell'azienda è stato quello di intraprendere un percorso di eccellenza per il Vino Nobile di Montepulciano. In questo scenario, Talosa ha aderito anche al progetto Pievi, con la valorizzazione delle sue due pievi (Le Grazie e San Biagio), a conferma dell'impegno nella produzione di vini identitari, capaci di raccontare la ricchezza del territorio attraverso ogni calice.

(Cinzia Meoni)



HENRI GOUTORBE

Aoc Champagne Brut Rosé Grand Cru

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 72,00
Azienda: Champagne Henri Goutorbe
Proprietà: famiglia Goutorbe
Enologo: Etienne Goutorbe

I Goutorbe sono noti come vivaisti fin dagli inizi del XX secolo e sono ancora oggi fra i più stimati della Champagne. Fu Emile Goutorbe nel 1922, quando nacque suo figlio Henri, ad affiancare all'attività vivaistica anche quella spumantistica. Ed Henri, a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, la sviluppò facendo fede ad una filosofia produttiva all'insegna di uno stile evolutivo, che continua a caratterizzare anche i vini di suo figlio René, che, a sua volta, ne ha già reso partecipi anche i suoi figli Elisabeth, Bertrand ed Etienne. Siamo ad Aÿ ed è qui che si trovano la maggior parte dei vigneti - 22 ettari complessivi - di proprietà dei Goutorbe, che comunque possono contare anche su alcuni appezzamenti a Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Bisseuil e Dizy. Le varietà allevate sono le tre classiche della Champagne: Pinot Nero, quello più coltivato, Chardonnay e Pinot Meunier, quest'ultimo utilizzato solo nelle cuvée "Tradition" e "Prestige". La famiglia Goutorbe è socia fondatrice dell'associazione, nata nel 1971, "Le Club Trésors", comprendente 28 vigneron che imbottigliano la loro migliore Cuvée in una bottiglia uguale per tutti, denominata "Spécial Club". Lo Champagne Grand Cru Rosé profuma di pompelmo, frutti di bosco, crosta di pane e fiori leggermente appassiti. In bocca il sorso è cremoso e tendenzialmente sottile, dal bel contrasto acido che ne rinforza la persistenza del finale agrumato.

(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



IL COLLE

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di San Pietro di Feletto Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Azienda Vinicola Il Colle
Proprietà: famiglia Ceschin
Enologo: Manuel Covre

Il Colle, l'azienda della famiglia Ceschin, mosse i primi passi decisi nel vino verso gli anni Settanta. Al tempo la sua attività principale era l'allevamento di vitelli, ma un difficile periodo di crisi del settore, convinse Fabio Ceschin a convertirsi alla produzione di vino e a trasformare la stalla in cantina. A fianco a lui, sempre, la moglie Giovanna Frare e col tempo anche i figli, i quali hanno preso il timone della cantina nel 2020, successivamente alla scomparsa del padre. Insieme - Francesco ad occuparsi della vigna, Sara dell'immagine e comunicazione aziendale e Andrea della sua direzione - gestiscono 56 ettari di vigna di proprietà, una ventina di conferitori storici, e un raccolto di 1500 tonnellate di uve in media all'anno, di cui un terzo provenienti dalle vigne di famiglia. Nella cantina con sede a San Pietro di Feletto le uve si convertono in 3,5 milioni di bottiglie di vino, suddivise nella "Collezione Tranquilli" - sei vini fermi composti da Marzemino, Glera, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Pinot Grigio - e nella "Collezione Bollicine", che si declina in 12 spumanti, fra cui anche 3 Doc Treviso, un Prosecco Rosé, un Cartizze e 3 Rive. Il Rive di San Pietro di Feletto proviene dalle vigne prossime alla cantina: la versione 2024 è compatta e decisa, dai profumi di fiori di acacia, pera e mela verde, infine violetta, che anticipano un sorso cremoso e sapido, fresco di agrumi in chiusura.

(ns)



AMINTA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.546
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Non sono soltanto stranieri i nuovi produttori che arrivano tra le colline di Montalcino. Ultimo, ma soltanto in ordine di tempo, è giunto infatti un nome nobile della storia del vino toscano e non solo. Aminta è la proprietà acquisita a Montalcino dalla famiglia Cecchi e va ad allargare la geografia delle tenute - Villa Rosa, Villa Cerna, Val delle Rose e Tenuta Alzatura - già presenti nel portafoglio della casa vinicola con sede a Castellina Scalo. Un approdo scontato, visto che dal 1975 l'azienda acquista vini a Montalcino e ha distribuito le etichette prima di Castiglion del Bosco e poi di Poggio Antico. L'azienda si trova nei pressi di Castelnuovo Abate nell'areale sud-orientale di Montalcino e conta su 6 ettari a vigneto, distinti in tre parcelle: Pian Bossolino, Cantina e Caselle. Il nome Aminta è ispirato da tre elementi forti: rimanda infatti ad Anita, moglie di Luigi Cecchi e madre di Andrea e Cesare; al Monte Amiata che influenza il microclima aziendale; e alla pastorale di Torquato Tasso così intitolata. A formare, per adesso, il portafoglio etichette di Aminta i Brunello 2020 e 2021 e i Rosso di Montalcino 2023 e 2024. Quest'ultimo, maturato in cemento, possiede un bagaglio aromatico contraddistinto da un rigoglioso fruttato, con tocchi di erbe aromatiche e lampi balsamici. In bocca il sorso è pieno, sapido e succoso, dal tannino vivace, e dal finale fragrante e agrumato.

(fp)



GROSJEAN

Doc Valle d'Aosta Petite Arvine Les Frères

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 1.300
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola Grosjean Vins
Proprietà: famiglia Grosjean
Enologo: Hervé Grosjean

Grosjean Vins è tra le aziende familiari che ha dato slancio alla viticoltura valdostana. Dal 2018 la conduzione della cantina (che in Val d'Aosta è stata anche apripista del biologico, con la certificazione ottenuta nel 2011) è passata nelle mani della terza generazione Grosjean: i fratelli Hervé, Didier, Simon e Marco. La cantina ha sempre dedicato attenzione ai vitigni autoctoni del territorio tra cui la Petite Arvine. detto anche "vitigno dei ghiacciai" perché ama il freddo e la montagna, che donano ai vini un profilo fresco, fine e delicato. Come ha spiegato Hervé Grosjean in una degustazione dei migliori vini aziendali organizzata a Roma presso il ristorante "Per Me" di Giulio Terrinoni, dalla Petite Arvine nascono tre etichette, la Petite Arvine vigne Rovettaz, la Petite Arvine Chatel Argent e la Petite Arvine "Les Frères", una edizione limitata affinata interamente in barriques francesi per 24 mesi e altri 6 in bottiglia: un vino che rende omaggio ai Grosjean Frères Vincent, Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo, genitori degli attuali giovani imprenditori impegnati in azienda. La Petite Arvine Les Frères nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino. Al naso si avverte un bouquet aromatico con note di frutti tropicali, ananas in particolare. Al palato il sorso è ricco, sapido, minerale, con finale lungo e appagante. Si abbina molto bene a piatti di pesce, carni bianche e formaggi erborinati.

(Cristina Latessa)



I BARISÈI

Docg Franciacorta Extra Brut Blanc de Blancs Mariadri

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Bariselli F.lli Società Agricola
Proprietà: famiglia Bariselli
Enologo: Paolo Turra

Il Franciacorta Blanc de Blancs Mariadri 2016 resta a maturare sui sui suoi lieviti per almeno 65 mesi. Possiede colore giallo paglierino dorato e lucente, con perlage fine e persistente. Al naso i suoi profumi rimandano ai frutti esotici, alla pasticceria, al burro e al miele, con tocchi agrumati a contrasto. In bocca, il sorso e cremoso e continuo, ben ritmato da una carbonica misurata e da una buona fragranza acida, che muove un finale persistente e sapido dai ritorni burrosi e fruttati. I Barisèi è il nome con cui la famiglia Bariselli è chiamata e conosciuta, in modo colloquiale, nel dialetto del proprio territorio, la Franciacorta. L'azienda compie i suoi primi passi nel mondo enoico lombardo, nella seconda metà degli anni Sessanta del secolo scorso con Gian Mario Bariselli ed oggi a guidare l'impresa c'è anche la figlia Gloria. La cantina si trova ad Erbusco, dove conta attualmente su 45 ettari a vigneto in biologico (dal 2014) - coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero - e distribuiti nelle località di Torbiato, Adro, Monterotondo, Corte Franca, Calino e Bettolino, con la produzione media complessiva che si attesta su 130.000 bottiglie. I Barisèi produce Franciacorta privilegiando lunghi affinamenti. E sebbene con 70 mesi di affinamento si possa già parlare di Franciacorta Riserva, l'azienda, ad esempio, mette in commercio la propria Riserva con almeno 90 mesi di affinamento.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



FOLLADOR

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Brut Nani dei Berti

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Vinicola Follador di Rossi Italia & C.
Proprietà: famiglia Follador
Enologo: F. Follador, F. Salvador

Il Valdobbiadene Prosecco Rive di Col San Martino Nani dei Berti 2024 si mostra di colore giallo paglierino tenue e brillante, con perlage e spuma di grana fine. Al naso profuma di mela, fiori di acacia e mandorle, mentre in bocca è cremoso e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante, che ritorna piacevolmente sul frutto. Nasce nel 1970 la Follador Spumanti di proprietà dell'omonima famiglia e posta a Col San Martino, uno dei luoghi d'elezione degli spumanti ormai più affermati non solo in Italia ma nel mondo. Il portafoglio etichette aziendale è articolato ed è composto da 5 linee principali. La linea Signature con i millesimati "Cru Torri di Credazzo" Extra Dry, "Ruiol Castei" Extra Dry, "Rive di Col San Martino Nani dei Berti" Brut, "Fosélios" Brut, "Xzero" Extra Brut e Superiore di Cartizze; la Linea dei Prosecco a Doc Treviso caratterizzata da classici spumanti a vario dosaggio: Brut, Extra Dry e Dry; la linea degli spumanti millesimati ottenuta dai vigneti situati nelle pianure dell'area del Prosecco e composta da "Joani" Extra Dry e "Kleofe" Extra Brut Millesimato; la linea Rosé con il Prosecco "Laelia" Rosé Brut, lo Spumante Cuvée Rosé Brut e il Rosé "Vita Rosa" Legatura Spago; ed infine la linea dei vini frizzanti, a rappresentare gli spumanti più tradizionali e nativi del territorio, con il rosso fermo Cabernet "Ca' dei Noni" a chiudere il cerchio. **(fp)**



HIC ET NUNC

Doc Monferrato Nebbiolo Mondano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 21,50
Azienda: Hic et Nunc Società Agricola
Proprietà: Massimo Rosolen
Enologo: Donato Lanati

Non fa rumore, ma si fa notare. Mondano 2022 è un Nebbiolo che nasce da un progetto nuovo e da un'idea chiara: esplorare il Monferrato attraverso una lettura misurata, precisa, senza forzature stilistiche. Il vino, firmato da Hic et Nunc, proviene da una singola vigna di circa un ettaro a Vignale Monferrato, tra le più elevate della tenuta: esposizione a pieno Sud, ventilazione costante, suoli chiari: condizioni ideali per concentrare luce, energia e precisione. Affina per 8–9 mesi in botte grande. Al naso emergono con chiarezza frutti rossi, prugna, ribes, mirtillo, mora, seguite da note speziate sottili e da una traccia minerale che richiama i suoli bianchi della zona. Il sorso è pieno ma scorrevole, con tannini ben disegnati e una struttura che resta sempre in equilibrio. Il profilo è classico nell'impostazione, ma meno austero di quanto ci si aspetti, più giocato su finezza e bevibilità. Mondano restituisce un'interpretazione del Nebbiolo del Monferrato gentile e territoriale, per la tavola quotidiana senza rinunciare a profondità e identità. È una scelta coerente con la filosofia di Hic et Nunc, portato avanti da Rosolen insieme a Emanuela Musabelliu: solo uve autoctone, vigneti monovarietali, vinificazioni pulite e rispettose, e dal 2024 certificazione biologica. Si abbina bene alle carni, ma accompagna anche la cucina vegetariana e orientale. Provato con melanzane laccata alla soia e pepe di Sichuan. **(Fiammetta Mussio)**

ZOOM



LA VECCHIA DISPENSA, PERLA NERA

P.ZZA ROMA, 3 - CASTELVETRO MODENA (MO)
Tel: +39 059 790401
Sito Web: www.lavecchiadispensa.it

L'Aceto Balsamico di Modena Igp è una delle molte eccellenze che popolano l'inesauribile giacimento gastronomico del Bel Paese. Il "Perla Nera" è il prodotto più complesso e strutturato della collezione proposta da La Vecchia Dispensa, una delle più antiche acetaie di Modena. Presenta una densità elevata e un profilo aromatico intenso, con sentori sospesi tra suggestioni balsamiche e liquorose. Ma non solo. All'olfatto spicca anche un incrocio di rimandi al caffè, alla liquirizia, al miele e alle noci, mentre al palato le sensazioni gusto-olfattiva rimandano al cacao, alla ciliegia matura, alla mora e alla prugna. La protagonista indiscussa di questo aceto è però la profondità aromatica: una lenta apertura al naso e al palato, dove ogni nota evolve e si svela con gradualità, regalando una degustazione lunga e avvolgente e decisamente destinata ad essere ricordata. Consigliato su piatti strutturati, come formaggi stagionati e carne rossa. Ideale anche sui risotti e in abbinamento con il cioccolato fondente.

RISTORANTE



DAO CHINESE RESTAURANT

VIA SARDEGNA, 19/21 - ROMA
Tel: +39 06 38382271
Sito Web: www.daorestaurant.it

Dao Chinese Restaurant è il punto di riferimento a Roma per chi desidera vivere un'autentica esperienza culinaria cinese, con uno sguardo alle nuove tendenze in arrivo dal Paese del Dragone. Il menu propone piatti che il titolare Jianguo Shu e lo chef Xue Denglong hanno recuperato dalla tradizione culinaria della Cina, come lo Zhaichang, piatto tipico cantonese a base di tagliatelle di riso condite con una salsa di sesamo, arachidi e soia. Sapori più decisi emergono nella zuppa agro-piccante con tofu, piselli, muer, bambu e uova e, per gli irrinunciabili del riso, da provare lo Long Zaifan, riso saltato con maiale marinato, gamberi croccanti, funghi e "rousong" (fili di carne di maiale soffiati). Nei secondi piatti, molto gettonati i gamberi piccanti, il suino alla Dong Po o l'anatra alla pechinese. La carta dei vini propone una notevole selezione di etichette provenienti dall'Italia e dall'estero, ma per un'alternativa non alcolica, sono presenti rinomati tè, come il tè bianco pai mu dan e il tè verde gunpowder. **(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: © Paternoster

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