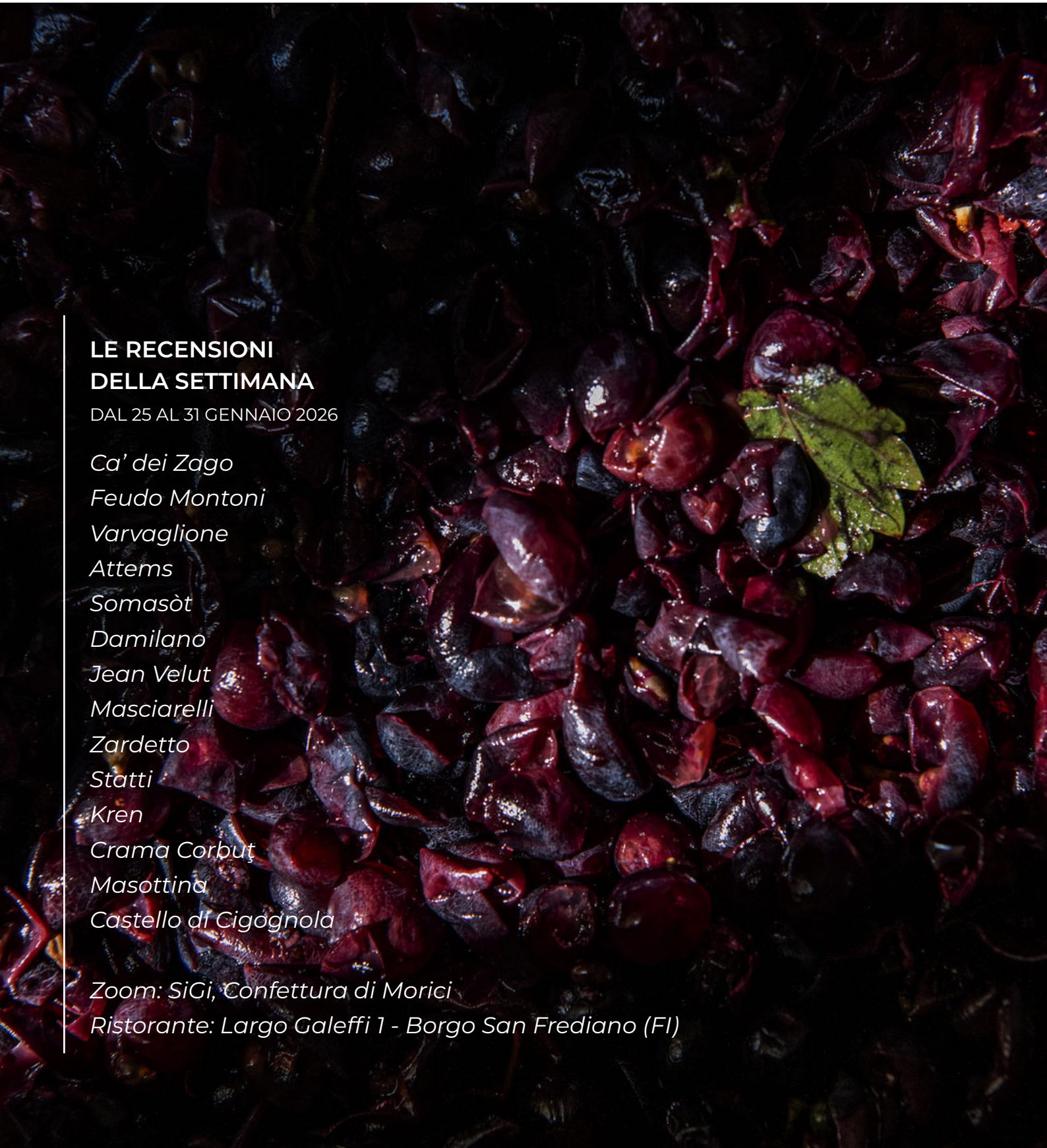
N. 399

DAL 25 AL 31 GENNAIO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 399 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 GENNAIO 2026

Ca' dei Zago
Feudo Montoni
Varvaglione
Attems
Somasòt
Damilano
Jean Velut
Masciarelli
Zardetto
Statti
Kren
Crama Corbuţ
Masottina
Castello di Cigognola

Zoom: SiGi, Confettura di Morici
Ristorante: Largo Galeffi 1 - Borgo San Frediano (FI)

I VINI DI WINENEWS





CA' DEI ZAGO

Docg Valdobbiadene Prosecco Dosaggio Zero Ca' dei Zago

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera, Verdiso, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Ca' dei Zago
Proprietà: Marika e Christian Zanatta
Enologo: Marika e Christian Zanatta

Ca' dei Zago è una piccola cantina a conduzione familiare con una storia non breve sulle spalle (si parte addirittura dal 1924), che dal 2010 ha imboccato un intrigante percorso enoico grazie ai fratelli Marika e Christian Zanatta, entrambi enologi ed entrambi con significative esperienze fuori dai confini nazionali, rispettivamente nella Champagne e in Nuova Zelanda. Siamo in località San Pietro di Barbozza, a Valdobbiadene, dove l'azienda può contare su 6 ettari a vigneto, allevati evidentemente a Glera ma anche a Verdiso, Bianchetta e Perera, già a segnalare una cifra aziendale decisamente orientata su un recupero consapevole e ben reinterpretato della tradizione produttiva di questo areale, oggi balzato al successo planetario passando da altre strade. Un ritorno alle origini convinto, che passa da una viticoltura biodinamica, strettamente connessa ad una spumantistica figlia della bottiglia e non delle autoclavi d'acciaio. Ecco allora una produzione che non supera le 40.000 bottiglie, tutta all'insegna della rifermentazione in vetro: dall'identitario Prosecco "Col Fondo" fino al Metodo Classico oggetto del nostro assaggio. Il Dosaggio Zero 2024 profuma di frutta e fiori bianchi, erbe aromatiche, nocciole e pietra focaia, con tocchi leggermente agrumati e mielosi. In bocca il sorso è sottile, saporito e croccante, dallo sviluppo incalzante e dal finale ritmato e fragrante ancora su toni agrumati.

(fp)



FEUDO MONTONI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vrucara Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Ci inerpichiamo con un fuoristrada guidato da Fabio Sireci fino a 800 metri d'altura. Siamo a Cammarata, in provincia di Agrigento, tra le Madonie e il Monte Cammarata. Da quassù si vede come Feudo Montoni sia totalmente isolato dal resto del mondo, una bio-isola. L'occhio vaga lontano alla ricerca di tracce umane, ma lo sguardo si perde tra i colori differenti della terra, un vero quadro della natura. Ecco le vigne su 44 ettari, con tutti gli alberi attorno, i seminativi, gli oliveti, gli alberi da frutto. Non si vedono case, a parte il baglio in fondo, siamo in un posto magico, difficile descriverlo, perché l'emozione che suscita è profonda e intima. Fabio Sireci racconta come una famiglia aragonese abbia edificato il baglio nel XV secolo. Il legame dei Sireci con questo luogo dell'anima inizia a fine Ottocento. Quest'oasi incontaminata custodisce delle rarità: la vigna secolare prefilosserica che dà vita al Nero d'Avola Vrucara deriva da piante selvatiche innestate, un clone che è rimasto unico. Si trova a 450 metri d'altitudine, sempre accarezzata dal vento, punteggiata da vruche, ovvero cespugli di erbe spontanee, da cui il nome. La personalità di questo Nero d'Avola, fuori dal tempo, evidenzia lo stretto legame più con il suo specifico terroir che con la varietà. Colpisce per la vibrazione che emana: trama fitta, polpa carnosa, progressione agile e continua, fresca finezza, classe ed eleganza uniche.

(Alessandra Piubello)



VARVAGLIONE

Puglia Igt Rosso Sorgea 3 Vitigni

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Primitvo, Syrah
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Varvaglione Vigne e Vini
Proprietà: famiglia Varvaglione
Enologo: Cosimo e Francesca Varvaglione

Alle sette Collezioni che produce la famiglia salentina Varvaglione - 12emezzo e Family (entrambe con 11 etichette), Papale e Bollicine (entrambe con due etichette), Terra (con 10 etichette), Evo e Grappa (4 etichette insieme) - si è aggiunta di recente anche Gli Internazionali. Si tratta di due vini rossi di nome Sorgea, che si distinguono per la quantità di varietà che li compongono: c'è quindi il Sorgea 3 vitigni, uvaggio di Cabernet Sauvignon, Primitivo e Syrah, cui si aggiunge il Nero di Troia per formare il Sorgea 4 vitigni. L'idea alla base è di creare vini composti dalle uve di tre continenti - Europa, Americhe e Australia - usando come Leitmotiv il sole. Il concetto è espresso anche dall'etichetta dei Sorgea, che "racconta il movimento circolare attraverso un gioco di tratteggi, mentre i continenti prendono la forma di appezzamenti di terra, attraversati da una lamina che ricorda l'equatore". Il processo di vinificazione è identico per entrambe le etichette, con affinamento di 3 mesi in botte francese. Il Sorgea 3 vitigni 2022 è rosso scuro tendente al violaceo e profuma di piccoli frutti di bosco, macchia mediterranea, chiodi di garofano e liquirizia, cacao amaro e un cenno di goudron. Un naso profondo che si ritrova anche in bocca, dove il sorso si attarda sul palato aderendo caldo e saporito, con una buona acidità fruttata e agrumata che muove il sorso verso un finale ammandorlato e speziato.

(ns)



ATTEMS

Venezia Giulia Igt Bianco Ribolla Gialla

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Gianni Napolitano

La friulana Attems rappresenta una bella eccezione nel portafoglio aziendale del gruppo toscano Frescobaldi - concentrato soprattutto nella propria Regione, dove produce dal Brunello di Montalcino al Bolgheri Doc, dal Chianti Rufina al Chianti Classico, dal Morellino di Scansano alla "chicca" rappresentata dai vini dell'isola di Gorgona - che ne è proprietario dal 2000. Con sede a Capriva d'Isonzo, l'azienda, nel 1968 con il suo fondatore Douglas Attems, fu fra le cantine che dettero vita alla denominazione del Collio, con la sua filosofia produttiva ben interpretata e attualizzata, grazie, evidentemente, alla spinta modernista impressa dalla nuova proprietà, una delle firme più significative dello scenario enoico nazionale. L'estensione a vigneto - suddivisa tra le colline del Collio e la piana dell'Isonzo - è di 44 ettari, che in prevalenza sono allevati a Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc, dando alla produzione aziendale complessiva - 825.000 bottiglie all'anno, declinate da due Doc Collio, due Doc Friuli e tre Venezia Giulia Igt - un'impronta decisamente bianchista. Maturata per 4 mesi in acciaio la Ribolla Gialla 2024 profuma di fiori d'acacia, eucalipto e pera, con tocchi di pietra focaia e agrumi. In bocca il sorso è corposo e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato, dai ritorni agrumati e dalla nota di congedo che rimanda alle erbe aromatiche.

(fp)



SOMASÒT

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Bigolino Extra Brut

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera
Bottiglie prodotte: 800
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Somasòt Società Agricola
Proprietà: Paolo, Monica e Marika Sanzovo, Olinda Righini
Enologo: Marika Sanzovo

Glera, Bianchetta e Perera (rispettivamente al 90 e al 5%) sono le varietà che compongono questo Rive di Bigolino 2024, un Prosecco Superiore Extra Brut che profuma della polpa dolce di mele e pere, con un cenno di agrumi canditi e di mentuccia. Un vino dagli aromi delicati, quasi ricamati, proprio come la sua trama gustativa, che è ben bilanciata fra dolcezza, sapidità, freschezza e cremosità, verso un finale lungo e floreale. Glera, Bianchetta e Perera sono anche le varietà che crescono nelle vigne di Somasòt, che si trovano per lo più nel comune di Valdobbiadene: sia a sud, intorno all'azienda sulla collina di San Giacomo che degrada verso il Piave; sia ad oriente, nella frazione di Guia, nel Cartizze e a San Pietro di Barbozza. Si tratta di una piccola azienda familiare, nata nel 1978 per volere di Paolo Sanzovo e della moglie Olinda Righini e oggi condotta insieme alle figlie Monica e Marika. Circa 11 sono gli ettari coltivati (cui se ne aggiungono altri due in affitto) fra la Docg di Conegliano Valdobbiadene, la Docg Asolo e la Doc Treviso, che godono di esposizioni, altitudini e suoli diversi, e che trovano soddisfazione in 45.000 bottiglie suddivise in 8 etichette: il Cartizze Dry, il Somasòt Brut da Guia, La Tombola Extra Dry da S. Pietro di Barbozza, il Rive di Bigolino Extra Brut, l'Extra Dry millesimato, il Sinfonia Brut, lo Spontaneo frizzante sui lieviti e infine il vino tranquillo Raffaello.

(ns)



DAMILANO

Docg Barolo Cannubi 1752 Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Damilano Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Alessandro Bonelli

A dieci anni dall'introduzione della Riserva Cannubi 1752, etichetta simbolo della filosofia produttiva, della passione e della ricerca di Damilano, l'annata 2018 si conferma come incontro tra terroir e arte enologica. La storica cantina delle Langhe affonda le sue origini a fine Ottocento, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, decide di dedicarsi alla coltivazione e vinificazione delle uve di proprietà. Ma è solo 2008 che viene introdotta Riserva Cannubi 1752, etichetta che nasce per valorizzare il nucleo storico dei vigneti di Cannubi, quello con oltre cinquant'anni di vita: due ettari vitati situati sulla parcella più alta e centrale del cru dove le marne e le arenarie presenti nel suolo donano al vino ricchezza aromatica, la sabbia la finezza, il calcio e l'argilla la struttura e il corpo. Fin dalla denominazione, l'etichetta rende omaggio al territorio di provenienza richiamando l'anno inciso sulla più antica bottiglia conosciuta delle Langhe, oggi custodita a Bra, su cui era già presente il riferimento al cru. Prima di arrivare allo scaffale Riserva Cannubi 1752 riposa sette anni (60 mesi in botti grandi e altri 24 mesi in bottiglia). Il risultato è un Barolo aristocratico, che sprigiona profumi di ciliegia e prugna, aromi di viola e rosa e note speziate, in perfetto equilibrio sia al naso che nel calice. E promette una evoluzione ancora più interessante in futuro.

(Cinzia Meoni)



JEAN VELUT

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs Cyber Cuvée Mission 3 Témoignage

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 111,00
Azienda: Champagne Jean Velut
Proprietà: Benoit & Denis Velut
Enologo: Benoit Velut

Un prodotto, questo Champagne Blanc de Blancs, che rappresenta un vero e proprio "instant replay" dell'attualità più stringente, capace di cogliere futuri orizzonti e percorsi ancora inesplorati, svelando gli esiti di una realtà sempre più complessa. L'azienda distributrice di vini Pellegrini S.p.A. ha appena presentato la sua Cyber Cuvée Mission 3, la terza edizione del primo Champagne al mondo creato con l'Intelligenza Artificiale. Il progetto, ideato da Teo KayKay, artista e designer del vino, continua sul tema della fusione tra tecnologia, arte e tradizione. Punto di partenza della Mission 3 è lo Champagne di Jean Velut, produttore di Montgueux, il "village de Chardonnay" più a sud della Champagne. La nuova cuvée è un Blanc de Blancs Millésimé 2015, vinificato e maturato in acciaio, per poi restare nove anni sui lieviti. L'etichetta di Mission 3, firmata da Teo KayKay, presenta un numero tre stilizzato che richiama i circuiti elettronici, su uno sfondo bianco con venature gialle, ispirato al gesso di Montgueux e ai toni cromatici dello Chardonnay. La Cyber Cuvée Mission 3 Témoignage 2015 profuma di fiori, mandorla tostata e frutti a polpa bianca, con tocchi di crosta di pane. In bocca è fine, preciso e teso, congedandosi con un finale persistente e fragrante. Imbottigliato nell'aprile 2016 e sboccato nel settembre 2025, è prodotto in sole 3000 bottiglie, in vendita solo sul mercato italiano.

(fp)



MASCIARELLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo La Botte di Gianni Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Trebbiano Abruzzo
Bottiglie prodotte: 891
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: Mariana Cvetic Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

La Limited Edition "La Botte di Gianni", intitolata allo scomparso fondatore di Tenute Masciarelli, nasce da una storia particolare: Marina Cvetic, moglie di Gianni e attuale amministratore delegato dell'azienda di cui si occupa assieme alla figlia Miriam Lee, trova in cantina due tonneau di rovere francese da 700 litri, acquistati da Gianni, ma mai utilizzati. Nella vendemmia del 2010, la dinamica imprenditrice decide di usarli per vinificare e affinare un bianco e un rosso per 30 mesi. Nasce così una limited edition di circa 900 bottiglie per tipo: il Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva e il Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva "La Botte di Gianni". Imbottigliati a cascata libera e tappati manualmente, si distinguono all'interno della produzione d'eccellenza Masciarelli per l'elevata artigianalità. Si possono acquistare insieme nel cofanetto, o singolarmente. Il Trebbiano Doc La Botte di Gianni 2019 è stato proposto in assaggio alla stampa in occasione della degustazione organizzata dall'azienda abruzzese presso il ristorante Pierluigi a Roma. Nel calice presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è raffinato, intenso, con note aromatiche di frutta gialla fresca, mela, albicocca e sentori di iris. All'assaggio è di ottima struttura, delicato, con un sorso fresco e sapido di grande piacevolezza. Si abbina bene con antipasti crudi di pesce, risotti di mare e carni bianche.

(Cristina Latessa)

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



ZARDETTO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Refosso

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera e altre uve ammesse dal disciplinare
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Mack & Schühle Italia S.p.A.
Proprietà: Fedele Angelillo, Christoph Mack
Enologo: S. Martinico, W. Zamburlini

Mack & Schühle AG è un distributore di vino e spiriti tedesco operativo a livello internazionale, nato nel 1939. La sua "divisione" Italia - che nasce nel 2022 dall'incontro con la famiglia Angelillo, a sua volta alla guida dell'azienda Lautentia dal 2008 - supera attualmente gli 90 milioni di bottiglie di produzione complessiva (commercializzate con i marchi "Zardetto", "Novantaceppi", "Famiglia Angelillo" e "Ca' di Prata"). Un percorso nell'industria del vino che conta su un primo stabilimento di vinificazione in Puglia (nato nel 2011), l'acquisizione della cantina Villa Frattina a Prata di Pordenone (2016), un secondo stabilimento a Conegliano (nato nel 2018) e l'acquisizione del marchio e della cantina Zardetto (2020). L'attività di Mack & Schühle ha avuto un ulteriore e recente slancio con il progetto "Genevitis" che consiste nella creazione di una serie di marchi in co-branding con diverse cantine italiane, distribuite in Abruzzo, Campania, Lazio, Piemonte, Puglia e Sardegna, con l'obbiettivo di comprendere anche le regioni attualmente mancanti entro il 2027. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Refosso 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 il sorso è cremoso e tendenzialmente sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante, che ritorna piacevolmente sul frutto.
(fp)



STATTI

Calabria Igt Rosso Gaglioppo

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Statti
Proprietà: Alberto e Antonio Statti
Enologo: Nicola Colombo

Profumi netti di ciliegia e fiori rossi - come rosa, viola e camelia - poi cenni balsamici di alloro e santoreggia, infine freschezza agrumata di arance rosse: si presenta così al naso il Gaglioppo 2023 di Statti, con queste note dolci che rivelano anche freschezza e vivacità, oltre che trasparenza nella sua gradevolezza. Al palato esordisce dolce e pepato, con una buona aderenza centrale che imprime pienezza di sapori fruttati e floreali, lasciando la bocca pulita e lievemente vegetale sul finale. Insieme al Gaglioppo, nelle vigne della famiglia Statti - che vive della sua campagna dal 1784 - si trovano anche Magliocco, Greco Nero, Greco, Mantonico, Pecorello e Zibibbo. In tutto 100 ettari vitati alternati a campi di ulivi, di agrumi e di seminativi, dove cresce il mais per nutrire i bovini da latte che allevano. Ci troviamo in Calabria a Lamezia Terme, in provincia di Catanzaro, dove la punta dello stivale di stringe per allungarsi verso la Sicilia. Qui le vigne si trovano a ridosso delle colline: non superano i 200 metri di altezza e vivono di suoli rossi. Le estati sono calde e secche, gli inverni temperati e brevi, ma il vicino Mar Tirreno ha effetto mitigante sulle uve, permettendo (ancora) un buon bilanciamento fra zuccheri e acidità. Il risultato sono 500.000 bottiglie di produzione media annua, suddivisa in 16 etichette, che comprendono rossi, bianchi e rosati, ma anche due spumanti e un passito.
(ns)



KREN

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Kren
Proprietà: Luca Kren
Enologo: Luca Kren

Nel Collio - dove la viticoltura è una questione di pendenze, confini e stratificazioni geologiche - il Friulano resta una voce identitaria. L'azienda agricola Kren, a Cormons, lo interpreta con misura e fedeltà al luogo, lavorando vigneti storici affacciati su uno dei paesaggi più complessi e luminosi del Friuli-Venezia Giulia. Con quasi un secolo di vita alle spalle, questa realtà rimane di impronta familiare e ha, alle origini, un racconto che inizia dalla coltivazione di frutta e verdura, passando anche per l'allevamento di bestiame. Le vigne, allevate a guyot, affondano le radici nella ponca, la tipica alternanza di marne e arenarie che segna il Collio e che nel bicchiere si traduce in tensione, profondità e una salinità riconoscibile. Il clima, mitigato dalla vicinanza al mare e protetto dalle Prealpi Giulie, accompagna maturazioni lente e regolari, preservando freschezza e definizione aromatica. Il Friulano Collio Doc 2024 nasce da una vendemmia manuale, seguita da una vinificazione che privilegia l'equilibrio: fermentazione in acciaio e un passaggio parziale in legno. Il risultato è un vino che rifugge l'eccesso e lavora per sottrazione. Nel calice mostra un colore giallo luminoso. Il naso è nitido, scandito da fiori bianchi, erbe di campo e dalla classica nota di mandorla, mentre il sorso è pieno ma slanciato, sostenuto da una freschezza viva e da una chiusura leggermente amaricante.
(Francesca Ciancio)



CRAMA CORBUȚ

Doc Crisana Palatin Reserve

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească Neagră
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Crama Corbuț
Proprietà: famiglia Corbuț
Enologo: Clara Cardos

Soprattutto nel recente passato, la produzione vinicola romena, non priva di una certa tradizione, ha beneficiato di un processo di recupero e di valorizzazione che ha fatto emergere molte realtà produttive nello scenario enoico europeo, attirando anche l'interesse di molti tecnici provenienti soprattutto dall'Italia e dalla Francia, attratti dal suo potenziale. Fondata nel 2002 dalla famiglia Corbuț, la cantina con sede a Diosig nella contea rumena di Bihor, conta su 8 ettari a vigneto e produce intorno alle 15.000 bottiglie distribuite in un portafoglio etichette formato da: "Alb de Diosig" (da Sauvignon, Pinot Grigio, Riesling, Traminer e Chardonnay), "Rose de Diosig" (da Merlot e Fetească Neagră), "Palatin" (da Cabernet Sauvignon, Merlot e Fetească Neagră), "Cânt" (Riesling), "Cânt" (Sauvignon), "Cânt" (Pinot Grigio), "Nicolas" (da Pinot Grigio, Sauvignon e Traminer) e "Anastasia" (da Fetească Neagră, Merlot e Cabernet Sauvignon). Il Crisana Palatin Reserve 2004, oggetto del nostro assaggio, è rosso ottenuto da un uvaggio a base di Cabernet Sauvignon, Merlot e Fetească Neagră. Al naso è dominato da un rigoglioso fruttato maturo con tocchi speziati e tostati, mentre in bocca il sorso è diretto e tendenzialmente convenzionale, rivelandosi morbido e dolce e caratterizzato da uno sviluppo continuo e dai tannini risolti, congedandosi in un finale pulito e fragrante, di nuovo segnato da ritorni fruttati.
(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Rive di Ogliano Extra Dry RDO Levante

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Masottina
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

La storia di Masottina inizia nel 1946, quando Epifanio Dl Bianco acquista i suoi primi 5 ettari nella tenuta Ai Palazzi, a Gorgo il Monticano. Gradualmente, per 80 anni, l'azienda cresce fino ad arrivare ai 370 ettari di oggi, di cui 102 di proprietà e i restanti in affitto. Un parte di vigna si trova ad Ogliano, zona compresa nella Docg di Conegliano Valdobbiadene e designata nel disciplinare fra le menzioni di Rive. Terreni morenici, ventilazioni costante, forti escursioni termiche e piante di oltre 60 anni sono le caratteristiche di Ogliano su cui punta Masottina per produrre vini freschi e aromaticamente fini. Le singole parcelle di queste Rive vengono distinte fra l'area orientale e quella occidentale, dando origine alle due etichette di pregio dell'azienda: le Rdo - Rive di Ogliano, di Levante (Extra Dry) e di Ponente (Brut). L'Rdo Levante 2024, dopo 120 giorni di riposo sui suoi lieviti, profuma di mela granny smith e pera, biancospino e mentuccia; in bocca la spuma decisa diffonde un sorso dolce e poi sapido, dalla freschezza citrina e dal finale al sapore di pasta di mandorle. A Ogliano crescono anche le uve delle due riserve di vini fermi - Ai Palazzi Montesco Rosso e Ai Palazzi Rizzardo Bianco - che si aggiungono alle altre etichette ferme, prodotte dalla famiglia Dal Bianco nella zona del trevigiano e del Piave. Insieme, fra spumanti e non, la produzione annuale media è di 1,5 milioni di bottiglie.

(ns)



CASTELLO DI CIGOGNOLA

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Pas Dosé Blanc de Noir Cuvée 'More

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Castello di Cigognola Soc. Agricola
Proprietà: Gabriele Moratti
Enologo: Nicolas Secondé, Federico Staderini

L'Oltrepò Pavese è un areale non privo di difficoltà ancora irrisolte, come testimonia la vicenda della cooperativa Terre d'Oltrepò; ma è anche un areale popolato da progetti che guardano al futuro, puntando, in particolare, sul Metodo Classico e sul nuovo nome "Classese" . Questo è lo sguardo di Castello di Cigognola, la tenuta vitivinicola guidata da Gabriele Moratti, figlio di Gian Marco Moratti e di Letizia Brichetto Arnaboldi e già co-founder e direttore creativo di Redemption. L'azienda conta su 28 ettari a biologico con il Pinot Nero a rappresentare la varietà di riferimento del Metodo Classico di casa, declinato con la consulenza dello Chef de Cave francese Nicolas Secondè. L'Oltrepò Pavese Pinot Nero Blanc de Noir Pas Dosé Cuvée 'More, maturato per 36 mesi sui lieviti, possiede perlage fine e definito e profumi che rimandano ai piccoli frutti rossi, alla crosta di pane e agli agrumi; in bocca è fragrante e godibile e dalla carbonica ben dosata, sviluppandosi continuo e ben profilato e terminando in finale vivace e persistente. Sul fronte delle bollicine, la gamma delle etichette del Castello di Cigognola comprende anche la Cuvée 'More Brut, un Rosé e la Cuvée dell'Angelo. Dalla cantina lombarda escono però anche i vini fermi, come "Castello di Cigognola" (Pinot Nero), "Dodicidodici" (Barbera), "L'Ala" (Barbera), "Per Papà" (Nebbiolo) e "Bianca" (da uve Barbera e Nebbiolo vinificate in bianco).

(fp)

ZOOM



SIGI, CONFETTURA DI MORICI

VIA ACQUEVIVE, 25 - MACERATA
Tel: +39 0733 283164
Sito Web: www.agricolasigi.it

L'azienda SiGi nasce nel 1996 per volontà di Silvano Buccolini e di sua moglie Giuliana, da cui il nome ottenuto dalle iniziali dei nomi della coppia. Al centro dell'attività la coltivazione biologica delle materie prime, che alimentano un portafoglio prodotti comprendente confetture, gelatine, sottoli, salse di frutta, condimenti, realizzati a mano, con strumenti semplici, come il passaverdure a diverse grandezze, e metodi di cottura tradizionali, come la bollitura a pentola aperta. Mantenendo in in vita ricette, lavorazioni e frutti antichi come la Sapa, le Visciole al sole (unica produzione Italiana ancora esistente), i Morici, le Brugnolette, i Fichi bianchi, il Vino di Visciola e il Giuggiolone, bevanda aromatizzata a base di vino. La confettura di Morici è ottenuta dalla delicata cottura dei gelsi neri a frutto intero. Rimane così tutta la consistenza del frutto al naturale e un incredibile gusto viene trasferito nel goloso e versatile succo che si forma. Ottima con ricotta o yogurt e nei tortini.

RISTORANTE



LARGO GALEFFI 1

LARGO GALEFFI, 1 - BORGO SAN FREDIANO (FI)
Tel: +39 055 9850384
Sito Web: largogaleffi1.com

È Largo Galeffi 1 il nuovo locale che prende il posto dello storico ristorante giapponese Momoyama in San Frediano, a Firenze, che recentemente ha chiuso i battenti. A condurlo Lapo Gaetani Lovatelli che propone un ristorante dal menu impostato su una cucina in prevalenza di carne, ma diversa dal solito, sospesa tra steakhouse, tapas e sushi bar, con protagonista l'alta qualità della materia prima, lavorata con tecniche e abbinamenti creativi. In carta ci sono hamburger gourmet, tagli come l'hanger steak, gli spiedoni verticali e i roll di sushi di carne. Ma non manca lo spazio anche per la tradizione, con la classica bistecca fiorentina T-bone, la tagliata al lardo di Pata Negra, oppure il Tomahawk. Poi ci sono le tapas, come i Rock Chicken, il tataki di manzo o il fondente di pecorino con miele e tartufo o i rock shrimps, gamberetti sgusciati fritti. Fra i dolci da provare la red velvet. La carta dei vini propone etichette toscane classiche con qualche chicca meno conosciuta e una buona lista di birre e cocktail.



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: © Feudo Montoni

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