

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 404 - Dal 1 al 7 Marzo 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 1 AL 7 MARZO 2026

Casanova di Neri
Jean Dauvissat
SalvaTerra
Baglio di Pianetto
Sartori
La Borderie
Secondo Marco
Altesino
Monte del Frà
Bibbiano
Aminta
Maryamado
La Fuga
Costa Arènte

Zoom: Cătineățu, Cătină cu miere

Ristorante: Luca's Restaurant - Hotel La Gemma, Firenze



CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Cerretalto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.700

Prezzo allo scaffale: € 360,00

Azienda: [Azienda Agricola Casanova di Neri](#)

Proprietà: Giacomo Neri

Enologo: Giovanni Neri

Nasce nel 1971 - con le prime bottiglie di Brunello prodotte a partire dal 1978 - la cantina condotta attualmente da Giacomo Neri con i figli Giovanni, Gianlorenzo e Marianna. Una realtà produttiva che conta su 79 ettari a vigneto - divisi a metà, tra il nucleo più antico che guarda Torrenieri, sul versante nord-est della "cartina" enoica di Montalcino, e quello piantato nella parte opposta, sotto Sant'Angelo in Colle - e su una produzione complessiva media di 300.000 bottiglie all'anno. Un'azienda a trazione familiare che ha saputo, come è noto, imporsi tra i marchi più significativi della denominazione - grazie ad una cifra stilistica moderna e inizialmente, per alcuni aspetti, rivoluzionaria rispetto alla tradizione produttiva di Montalcino - affermandosi, nientemeno, come una delle aziende più prestigiose (e più premiate) dello scenario vitivinicolo nazionale ed acquistando, come è altrettanto noto, una celebrità internazionale decisamente invidiabile. Il Brunello di Montalcino Cerretalto 2019 fermenta in tini di legno, affinandosi successivamente in botte per 36 mesi. Possiede un bagaglio aromatico formato da aromi che rimandano alle spezie e ai balsami, da cui emergono lampi fruttati e profumi di sottobosco e macchia mediterranea. In bocca il sorso è pieno, polposo e tendenzialmente sapido, dai tannini dolci e articolati e dal finale lungo e persistente, dove tornano nuovamente accenti speziati.

(are)



JEAN DAUVISSAT

Aoc Chablis Les Tierces Bio

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.159

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Domaine Jean Dauvissat](#)

Proprietà: Jean e Sébastien Dauvissat

Enologo: Fabien Dauvissat

Il Domaine Jean Dauvissat si estende su 25 ettari vitati, suddivisi in circa sessanta parcelle tra sette comuni. Questa distribuzione molto frammentata permette di ottenere vini molto rappresentativi dell'insieme del vigneto di Chablis e, in particolare, di beneficiare delle caratteristiche specifiche delle due rive della valle del Serein. La tenuta lavora dal Petit Chablis ai Chablis Premier Cru, con parcelle in Côte de Léchet, Montmains, Vaillon, Fourchaume e Homme Mort. Chablis Les Tierces Bio 2023, degustato nell'evento a Roma di presentazione del portfolio clienti organizzato da Cuzziol GrandiVini, è ottenuto da 100% Chardonnay proveniente da parcelle certificate biologiche coltivate su suoli argillo-calcarei ricchi di fossili marini. Un vino che riflette pienamente l'identità del terroir e la filosofia sostenibile del Domaine, che da anni adotta pratiche biologiche e biodinamiche, nonostante le difficoltà del clima rigido e continentale, nell'obiettivo di portare nel calice la manifestazione più pura dei diversi terroir. Nel calice si presenta giallo paglierino brillante, mentre all'olfatto si avvertono profumi di agrumi freschi, nettarina bianca e un accenno di fiori. Al palato è teso, vibrante e salino, per un finale lungo ed elegante. Versatile negli abbinamenti, accompagna con finezza ostriche, frutti di mare, sushi, pesci alla griglia, crostacei, formaggi freschi e piatti vegetariani delicati.

(Cristina Latessa)



SALVATERRA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà del territorio

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenute SalvaTerra](#)

Proprietà: Veraison Group S.p.A.

Enologo: Enrico Nicolis

SalvaTerra da ormai qualche anno sta attraversando grandi cambiamenti. Nel 2022 è entrata a far parte del Gruppo Veraison S.p.A. che unisce la cantina veronese al Gruppo FreedL di Edoardo Freddi, alle aziende Progetti Agricoli e 4RU. L'enologo Enrico Nicolis resta a capo della gestione enologica, ma è stata rivista l'organizzazione dei vini aziendali che ora sono divisi in 4 brand: SalvaTerra, SalvaTerra Legacy, Falia e Casa Giona. Il primo di questi - SalvaTerra - è la linea più tradizionale e più legata alla storia della cantina. E proprio quest'anno è stata associata al gioco degli scacchi, arte nobile che animava i salotti del Rinascimento, compreso quello di Villa Giona in cui ha sede SalvaTerra. Nove sono le etichette coinvolte in questo progetto chiamato Lover's Gambit, tutte associate alle pedine del gioco: un Riposato Bianco e un Riposato Rosso (pedone bianco e nero), un Pinot Grigio delle Venezie (alfiere bianco), un Lugana e un Valpolicella Classico (cavallo bianco e nero) una Corvina Spumante e un Valpolicella Ripasso Classico Superiore (torre bianca e nera) e infine un Amarone della Valpolicella Classico come regina e un Amarone Riserva come Re. L'Amarone della Valpolicella Classico 2019 (che anticipava il progetto con una capsula a scacchi bianco e nero) profuma di ciliegia, rosa e agrumi, con cenni di sottobosco; il sorso è sapido e fresco, dall'incedere vivace al sapore di ciliegia e pepe.

(ns)



BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Rosso ViaFrancia

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: Grégoire Desforges

Enologo: Giuseppe Loiacono, Graziana Grassini

La linea "Viafrancia" di Baglio di Pianetto è composta da tre etichette: il rosato, da uve Syrah; il bianco, da un assemblaggio di Grillo, Inzolia e Viognier; e il rosso - oggetto del nostro assaggio - che accoppia Nero d'Avola e Syrah e che viene maturato in legno piccolo di primo e secondo passaggio per 18 mesi. La versione 2022 profuma di frutti neri maturi, liquirizia e macchia mediterranea con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è intenso, cremoso e ben profilato, dai tannini fitti e levigati e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale lungo e dai ritorni fruttati. Baglio di Pianetto si trova nell'entroterra palermitano, tra i rilievi che cingono la Conca d'Oro di Palermo e il Lago di Piana degli Albanesi. L'estensione complessiva a vigneto è di 82 ettari coltivati a biologico - distinti nei due nuclei specifici di Contrada Pianetto a Santa Cristina Gela e Portella della Ginestra a Piana degli Albanesi - per una produzione complessiva media di 600.000 bottiglie all'anno. Una realtà significativa e ormai consolidata nel panorama enoico siciliano, fondata nel 1997 da Florence e Paolo Marzotto ed oggi condotta dalla terza generazione della famiglia rappresentata da Grégoire Desforges, che sta dando un particolare impulso soprattutto ai vigneti aziendali posti negli appezzamenti più alti, con nuovi impianti che arrivano anche a 900 metri di altitudine sul livello del mare.

(fp)



SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Corte Brà Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Sartori di Verona](#)

Proprietà: f. Sartori e Collis Heritage S.p.A.

Enologo: Christian Scrinzi

È cominciato a Corte Brà, alla fine degli anni Ottanta, lo studio agronomico finalizzato all'ottenimento di un vino d'eccellenza, quello che poi è diventato l'Amarone Corte Brà e che oggi fa parte della linea "Heritage" di Sartori, insieme al Ripasso Regolo, il Bianco Marani e il Metodo Classico Extra Brut Cuvée 1898. Quattro vini che rappresentano il meglio dell'azienda con sede a Santa Maria di Negrar e che interpretano i passaggi fondamentali di una storia che risale agli anni Sessanta del secolo scorso, quando furono gettate le basi di quella che oggi è diventata una delle realtà più significative dello scenario enico veronese. Negli anni Novanta Sartori ha accolto nel proprio CDA la cantina Sociale di Colognola ai Colli, mentre, più di recente, ha contribuito a fondare Collis Heritage S.p.A., fondendosi con Cantine Riondo. Oggi Sartori può contare su 120 ettari a vigneto - distribuiti tra Valpolicella e Soave, insieme a quelli lavorati da un gruppo di viticoltori che forniscono la materia prima per i Lugana, Bardolino e Custoza - per una produzione complessiva di 16.000.000 di bottiglie. L'Amarone Classico Corte Brà Riserva 2018, maturato in legno di varia misura per 5 anni, profuma di ciliegie in confettura, erbe aromatiche, pepe e grafite. In bocca il sorso è ricco, polposo e tendenzialmente saporito, dallo sviluppo avvolgente e dal finale caldo e ancora fruttato, balsamico e speziato.

(fp)



LA BORDERIE

Aoc Champagne Brut Nature Blanc de
Noirs De Quoi Te Mêmes Tu?

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Champagne Domaine La Borderie](#)

Proprietà: famiglia Normand

Enologo: Simon Normand

"Di cosa ti impicci?" dice l'etichetta "De Quoi Te Mêmes Tu?". Un'espressione diretta e identitaria del lavoro di Simon Normand, anima del Domaine La Borderie, realtà familiare situata nell'Aube, tra Bar-sur-Seine e Merrey-sur-Arce, dove la viticoltura è praticata da sei generazioni. Fondata nel 2013, la maison conduce oggi 11,5 ettari suddivisi in 35 micro-parcelle ed è stata la prima del territorio a ottenere la certificazione Viticulture Durable en Champagne, ponendo al centro del progetto la preservazione della biodiversità e la lettura puntuale del terroir. Questo Blanc de Noirs nasce da un'unica parcella (da cui prende il nome) di Pinot Nero piantata sulle marne argillose di Neuville-sur-Seine nel 1980, esposta a nord, vinificata esclusivamente a partire da jus de cuvée prevalentemente in acciaio, cui si aggiunge una quota del 20% di vin clair vinificata in fût di rovere la cui malolattica viene bloccata. È privilegiato l'levage pre-raggiungimento del 7 luglio 2022, con dégorgement al 30 gennaio 2024 che evidenzia una breve maturazione sui lieviti, di cui beneficia l'impronta fortemente territoriale aiutata dal dosaggio Brut Nature. Il profilo aromatico apre su note di mela, mandorle tostate, arance disidratate, amarena, liquirizia, ed elementi balsamici come cardamomo e alloro. Al palato è elettrico e vibrante, con la dorsale sapida dei suoi di matrice kimmerigiana, fino all'allungo, preciso ed energico.

(Chiara Giovoni)



SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e
altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 17.940

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Secondo Marco](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Ciliegia, lampone e ribes rossi; poi petali di rosa e camelia, fiori di rosmarino e santoreggia; infine buccia di arancia e una nota di pepe bianco. Crescono coi minuti che passano, gli aromi rilasciati dal Valpolicella Classico 2022 di Secondo Marco, che è di un vivace rosso trasparente nel bicchiere. Il sorso invece si fa serio, più incisivo nell'impronta acida sulla lingua, e più scuro nei sapori, che però si diffondono omogenei, grazie ad una struttura gentile fatta di tannini vellutati e di sapidità morbida. Un Valpolicella didattico quando si vuole raccontare un territorio dalla convivialità leggera a tavola, di bottiglie quotidiane capaci di accompagnare i piatti senza pretendere attenzioni da one man show. Caratteristica anche pericolosa, in effetti, vista la piacevolezza di beva: d'altronde l'etichetta avverte: "Se ti gira la testa senza balar, ocio". Questo racconto di leggerezza di Marco Speri si ritrova in tutte le sue 4 etichette, che comprendono l'Amarone Classico, il Ripasso Classico e il Recioto Classico. Vini dalla trama definita, dalla struttura anche importante e intensa, ma a cui non manca mai ritmo e freschezza acida. Certo è il risultato della valle in cui sta l'azienda, fra Fumane e San Pietro in Cariano, certo è il risultato della gestione agronomica delle piante, che qui sono tutte a Pergoletta a Y, che assicura grappoli liberi, asciugati dal vento e protetti dall'eccesso di sole.

(ns)



ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Vigna
Montosoli

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Altesino Società Agricola](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Enologo: Paolo Caciorgna

Con bottiglie come Montosoli 1988, che restano testimonianze memorabili, Altesino ha contribuito in modo significativo al successo iniziale del Brunello di Montalcino. Di proprietà della famiglia Gnudi Angelini dal 2002 - già in loco con la Tenuta Caparzo, nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Vagliagli del Chianti Classico con Borgo Scopeto e in Maremma con Doga delle Clavule - Altesino introdusse a metà degli anni Settanta nella denominazione del Brunello di Montalcino il concetto di vigneto e/o Cru (proprio con il Brunello Montosoli, a fare da riferimento per la sottozona settentrionale), ma anche le prime sperimentazioni di maturazione dei vini in barrique nel 1979. Oggi questa realtà produttiva - 60 ettari a vigneto per una produzione di 320.000 bottiglie - sembra aver ritrovato uno nuovo smalto, riproponendo i suoi cavalli di battaglia con un piglio sobriamente contemporaneo e capace di non stravolgere il carattere del Sangiovese di Montalcino ottenuto nel versante nord della denominazione. Vinificato per la prima volta come vino a sé stante nel 1972, il Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2021, maturato in legno grande per due anni, possiede aromi di piccoli frutti rossi maturi, erbe aromatiche, sottobosco, spezie e toni affumicati. In bocca il sorso polposo e continuo, sviluppandosi sapido e terminando con un finale con qualche rimando agrumato, su toni di macchia mediterranea.

(fp)



MONTE DEL FRÀ

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Casa Capitei

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Elia Bartolamai

Monte del Frà è l'azienda della famiglia Bonomo, che comincia la sua avventura enoica nel 1958. Oggi rappresenta una realtà consolidata dello scenario enoico veronese, soprattutto nel territorio del Lago di Garda, dove sorge il suo nucleo produttivo principale, tra le colline di Custoza e la Lugana. Ma la terza generazione dei Bonomo, specialmente nel recente passato, ha intrapreso un percorso che l'ha vista "sbarcare" anche in Valpolicella, dove sono attive la Tenuta Lena di Mezzo e la struttura di San Pietro in Cariano. Ecco allora ad affiancare alla sua produzione storica - saldamente ancorata alle denominazioni Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, e Custoza - un crescente fermento attorno a quella dei Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto. E nel panorama vitivinicolo veneto, l'azienda con sede a Sommacampagna è ormai diventata un'impresa certamente significativa, forte di 137 ettari a vigneto di proprietà, per una produzione di 1.200.000 di bottiglie, declinate con uno stile dalla fisionomia definita, dove, oltre ad una buona sintonia con il territorio d'origine, non mancano godibilità e piacevolezza. L'Amarone Casa Capitei 2019 profuma di frutti rossi in confettura, liquirizia, mirtillo, sottobosco, spezie e china; ricco, polposo e avvolgente il sorso, dai tannini dolci e fitti e dal finale persistente, dai ritorni fruttati e dalla nota di congedo pepata.

(are)



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna
del Capannino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli

Giungiamo a Bibbiano attraverso una strada sterrata e dissestata. Non seguire il navigatore, ti eviterai un camel trophy. Arriviamo prima del previsto e Tommaso Marrocchesi Marzi ancora non c'è: ci pensa Pietro Renzi, responsabile commerciale, a portarci sulla sommità della collina antistante alla sede per mostrarci la bellezza dei luoghi. Guardando Vigna del Capannino, laggiù, con i boschi, gli ulivi e lo sguardo che corre, si respira un'aria di tranquillità, bellezza e armonia. Qui camminò dal 1942 e per oltre 60 anni Giulio Gambelli, l'uomo che sussurrava al Sangiovese, tecnico fondamentale per i vignaioli dell'epoca. In casa Marrocchesi Marzi era persona di famiglia, capitava che andasse a prendere in stazione il giovane Tommaso, che crebbe vivendo personalmente le vendemmie. Quando nel 2005 il Maestro del Sangiovese se ne andò, la famiglia continuò a seguirne gli insegnamenti. Mentre Tommaso versa i vini restiamo affascinati dalla storia che nasce nel 1865, giunta alla quinta generazione con lui. Nel calice rifugge Vigna del Capannino 2021: le marze portate da Gambelli negli anni Cinquanta da Montalcino oggi sono un clone monopolio, registrato a livello ministeriale. La Gran Selezione principia con voce austera: protegge una profondità olfattiva impressionante. Si percepisce la stoffa del grande vino nell'essenza della materia pulsante e integra, precisa nei dettagli e nello sviluppo gustativo commovente.

(Alessandra Piubello)



AMINTA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)

Proprietà: Andrea Cecchi

Enologo: Miria Bracali

Il Brunello di Montalcino 2020 di Aminta profuma di frutti di bosco, rosa, melograno, liquirizia, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è di buon corpo restando tendenzialmente agile e fragrante e sviluppandosi avvolgente e continuo, per terminare in un finale persistente e ancora su toni fruttati e speziati. Ultimo, ma soltanto in ordine di tempo, è arrivato tra le colline di Montalcino 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 di proprietà - 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.

(fp)



MARYAMADO

Toscana Igt Rosso Fonteboni

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 12.973

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Maryamado Società Agricola](#)

Proprietà: Maryam e Emad Khashoggi

Enologo: Luca d'Attoma

Ha un naso intenso il Fonteboni 2021 di Maryamado, decisamente "rosso" nei profumi di amarena, susina, melograno, rosa e geranio, con note aranciate ed ematiche, cui si aggiungono tonalità più scure di more, corteccia, pepe verde e alloro. In bocca aderisce con tannini succosi, che rilasciano un sorso fresco e sapido, dal sapore vivace e persistente di frutta e spezie. Fonteboni è il risultato di un uvaggio al 60% di Sangiovese fermentato in acciaio e poi maturato per 16 mesi in cemento al 60% e barrique e tonneaux per la restante parte. È parte della triade di rossi (ed un rosato) prodotti per ora dall'azienda, e composti da uve sia toscane che internazionali (a cui si aggiungono Colorino, Cabernet Franc, Vermentino, Petit Manseng, Riesling e Trebbiano) coltivate in 45 ettari di vigne di cui al momento solo 13 sono in produzione. La proprietà sulle colline di San Casciano in realtà è molto più grande: comprende anche boschi, oliveti, orti e giardini distribuiti su 250 ettari che Maryam e Emad Khashoggi hanno acquistato nel 2019 e che facevano parte della vecchia tenuta agricola di Lucignano, guidata in passato dalla famiglia Guicciardini. Il desiderio di recuperare la fattoria cinquecentesca Villa di Bonorlo ha spinto la coppia ad investire, non solo per far rifiorire la produzione agricola, ma anche per dare valore alle dimore custodi delle Arti e del Paesaggio, seguendo gli insegnamenti della famiglia Medici.

(ns)



LA FUGA

Docg Brunello di Montalcino Le Due Sorelle Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: **Società Agricola Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari**

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: R. Orlandini, R. Potentini

Le Due Sorelle è la Riserva di Brunello di Montalcino di Tenuta La Fuga, e si accompagna al Brunello di Montalcino, al Rosso di Montalcino, alla Grappa invecchiata e all'Olio Extra Vergine di Oliva. Una piccola produzione (e la più piccola del gruppo, che comprende le Tenute di Nozzole e Cabreo nel Chianti Classico, Campo al Mare a Bolgheri, Vigne a Porrona fra Montecucco e Scansano, Torcalvano a Montepulciano), che non raggiunge le 50.000 bottiglie e che proviene da 9 ettari di vigneto e 2,7 ettari di uliveto. Qui la famiglia Folonari è arrivata nel 2001: siamo a nord di Camigliano, il borgo più a sud-ovest del comune di Montalcino e anche la zona più calda della denominazione, ma spesso ventilata dalle brezze del Mar Tirreno che da Follonica si incanalano nelle colline oltre la Maremma. Il suolo è ricco di fossili, risultato delle terre emerse nell'era pliocenica, e di sedimenti vulcanici, derivanti dall'ormai spento Monte Amiata, che - insieme al microclima di questa tenuta posta a 350 metri di altezza - secondo l'azienda: "consente la produzione di vini di grande finezza ed eleganza, con caratteristiche note minerali che esaltano il carattere del Sangiovese". Dopo 48 mesi in botte grande, Le Due Sorelle Riserva 2020 profuma di ciliegie e prugne, di chinotto, con note balsamiche di sottobosco; il sorso ha aderenza agrumata e piccante, sviluppo sapido e finale al sapore di ciliegia in caramella.

(ns)



COSTA ARÈNTE

Docg Amarone della Valpolicella Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come da disciplinare

Bottiglie prodotte: 2.866

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: **Costa Arènte**

Proprietà: Tenute del Leone Alato

Enologo: Giovanni Casati

"Dietro le produzioni delle Tenute del Leone Alato, tra cui Costa Arènte, ci sono sostenibilità, rigenerazione dei suoli, riduzione delle emissioni di CO2, difesa della biodiversità, custodia dei paesaggi e mantenimento della tradizione che li ha generati". Così Igor Boccardo, AD delle Tenute del Leone Alato, racconta come nell'azienda di Grezzana (VR) qualità agricola, coerenza stilistica, rispetto di territorio e tradizione a dieci anni dall'inizio del progetto in Valpantena - preso il pieno controllo delle fasi produttive dal vigneto alla bottiglia nel 2019 - si traducono in vini dalla fisionomia identitaria. A dimostrare nel bicchiere questo percorso una verticale di Amarone, condotta da Giovanni Casati e Riccardo Cotarella, culminata con l'anteprima della Riserva 2019, di prossima uscita. Una grande annata corrobora, nel caso della Riserva, da una maggior durata della messa a riposo delle uve - le ultime ad essere pigiate - e della macerazione sulle bucce che conferiscono una struttura importante, levigata da un affinamento prolungato per tre anni in tonneau, seguito da un anno in botti di Slavonia e almeno uno in bottiglia. "È un vino che rappresenta il concetto di Riserva", come ha sottolineato Cotarella, fin dal colore profondo dai riflessi granati e, più che dal naso, dal sorso piacevole, scorrevole e persistente grazie all'armonia tra ricchezza di estratto, potenza e acidità. Longevo.

(Clementina Palese)

ZOOM



CATINEAȚA, CATINA CU MIERE

STR. FERMEI, 44 - COMUNA CURTEȘTI, BOTOȘANI

Tel: +40747 970970

Sito Web: catineata.ro

L'Olivello Spinoso è un cespuglio diffuso in Europa e in Asia. Una specie pioniera, capace di colonizzare anche suoli poveri, resistente alle condizioni atmosferiche difficili: ama il sole ma non teme il vento, la siccità, il sale del mare e nemmeno il freddo. Come se non bastasse anche il suo frutto è speciale: una bacca arancione oblunga che contiene molta vitamina E e più vitamina C degli agrumi; è la fonte più ricca di acidi grassi omega 3, 6, 7 e 9. Nella provincia più nord-occidentale della Romania, una piccolo gruppo di agricoltori ha deciso di piantare in conduzione biologica oltre 8 ettari di olivello spinoso, trasformandolo in succo. Călineața, nato nel 2019 a Curtești nel distretto di Botoșani, ha avuto un tale successo che oggi gli ettari sono più di 14. Il succo - in bottiglia o bag-in-box - c'è in due gusti: con zenzero e miele o solo miele. Di colore arancio intenso, quest'ultimo ha gusto dolce e acidulo, struttura densa, persistente e dissetante. Un contributo sano alla dieta e all'ambiente.

RISTORANTE



LUCA'S RESTAURANT

VIA DEI CAVALIERI, 2C - FIRENZE

Tel: +39 055 0105200

Sito Web: www.lagemmahotel.com

Il Luca's Restaurant dell'Hotel La Gemma, nel pieno centro di Firenze, fresco della sua prima Stella Michelin, propone una cucina intrigante, dove la tecnica incontra la creatività, senza perdere mai di vista la sorpresa e la gioia. Alla guida dei fornelli Paulo Airaud, chef italo-argentino, già all'Arzak di San Sebastián e al The Fat Duck di Londra. La sua proposta è un avvincente percorso sensoriale che rimane impresso nella memoria, dosando con equilibrio passato ed innovazione, le tradizioni culinarie fiorentine e toscane con uno sguardo moderno. Il risultato sono piatti come i tagliolini, burro di capra, alici, limone di Sorrento e caviale Oscietra; i bottoni di patate e taleggio con vin jaune e cannolicchi; o i cappelletti di piccione; o, ancora, il wagyu cipolla bianca e porcini; il dentice e bagna cauda; il vitello cipolla bianca e cardoncelli. I vini selezionati al calice valorizzano i piccoli produttori locali e le etichette toscane, con particolare attenzione ai vitigni non convenzionali.

Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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: © Mayamado

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 visita 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



12-15 April 2026
Verona, ITALY



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum