

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 245 - Marzo 2026 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidewineneWS@wineneWS.it
www.wineneWS.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MARZO 2026

IL BAROLO



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 1.300,00

Azienda: [Conterno Giacomo Az. Vitivinicola](#)

Proprietà: Roberto Conterno

Enologo: Roberto Conterno

Vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, la cantina con sede a Monforte d'Alba fu fondata nel 1924 da Giacomo Conterno. Il figlio Giovanni, nel 1974, acquista il vigneto Francia, che diventerà l'apezzamento che fornirà, a partire dalla versione 1978, la materia prima destinata alla produzione del "Monfortino" (originariamente ottenuto dalle uve acquistate tra Monforte e Serralunga d'Alba). [La versione 2019](#) utilizza anche le uve del Cru Arione e profuma di frutti di rovo maturi, sottobosco, china e spezie, con tocchi balsamici rinfrescanti. In bocca il sorso è succoso, dinamico e articolato, terminando in un finale lungo e segnato da una nota fragrante di liquirizia.

(are)



SANDRONE

Docg Barolo Vite Talin

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 500,00

Azienda: [Società Agricola Sandrone Luciano](#)

Proprietà: Barbara e Luca Sandrone

Enologo: Luca Sandrone, Alessia dall'U

Sandrone

Il Barolo Vite Talin - prodotto dalla cantina Sandrone a Barolo per la prima volta con l'annata 2013 e dedicato al precedente proprietario della vigna (Natale, detto Talin) e alla particolare vite di Nebbiolo che vi fu rinvenuta - è vinificato in legno, matura per 3 anni in tonneau e legno grande ed infine affina per altri 3 anni di bottiglia. La versione 2020 profuma di piccoli frutti neri, rosa leggermente appassita, torrefazione e liquirizia, con tocchi di resina, tabacco, agrumi e spezie. Strutturato e possente il sorso, che risulta materico, sapido e dall'architettura tannica articolata, vivacizzata da una acidità ficcante, che ne sostiene il lungo finale persistente e balsamico.

(are)



CERETTO

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Ceretto Aziende Vitivinicole](#)

Proprietà: famiglia Ceretto

Enologo: Alessandro Ceretto

A partire dagli anni Trenta del secolo scorso e passando da Riccardo a Bruno e Marcello, che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento dei singoli Cru, per arrivare ad Alessandro, che, con la certificazione biologica dell'azienda (2010), sta guardando ad un più stretto rapporto con l'ambiente, la famiglia Ceretto è una delle dinastie di riferimento del Piemonte enoico. Il Barolo Brunate 2022 profuma di rose, ciliegia, liquirizia e spezie, con tocchi balsamici e agrumati. In bocca il sorso è pieno ed avvolgente, dallo sviluppo polposo, sapido e ben condotto da una incisiva acidità che lo conduce fino ad un finale lungo e persistente, dai ritorni fruttati e balsamici.

(are)



BRUNO GIACOSA

Docg Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.560

Prezzo allo scaffale: € 650,00

Azienda: [Bruno Giacosa](#)

Proprietà: Bruna Giacosa

Enologo: Giuseppe Tartagliano

Fondata nel 1900 da Carlo Giacosa la cantina con sede a Neive vede poi il figlio Mario prenderne le redini, coadiuvato dal figlio Bruno, che diventerà un personaggio a dir poco di riferimento in Langa e la condurrà fino alla sua morte (2018), decretandone il successo definitivo. La sua eredità è oggi nelle mani della figlia Bruna, in azienda dal 2004. [Il Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2020](#) profuma di frutti di bosco, rosa, liquirizia, tabacco e sottobosco, con lampi ferrosi e rimandi alla pietra focaia. In bocca, il sorso è raffinato e potente al tempo stesso, dalla ricca articolazione tannica e dalla spinta acida vivace, terminando in un finale arioso dai tocchi di anice.

(are)

EDITORIALE

IL FUTURO

DEL BAROLO

STA NEI SUOI CRU

[Oggi il Barolo è uno dei vini più preziosi delle Langhe](#), in molti casi anche d'Italia, e nasce da vigneti ad alto valore patrimoniale (anche alcuni milioni di euro ad ettaro negli areali più importanti). [E proprio le singole vigne i "Cru" sono state fondamentali nell'elevare in pochi decenni l'immagine e la percezione del Nebbiolo](#), ribaltando di fatto una situazione che, negli anni Cinquanta del Novecento, vedeva il Dolcetto come il vino trainante del territorio, con il Barolo che arrivava dopo. Fu all'inizio degli Anni Sessanta che produttori illuminati cominciarono a vinificare separatamente le uve dei vigneti migliori, per arrivare al riconoscimento ufficiale delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) del Barolo nel 2010 (complessivamente 181).

Un caposaldo fondamentale che ha proiettato [tutto un territorio nel gotha dell'enologia mondiale](#) dove pochi metri di terra fanno la differenza nel carattere di un vino. Perché le MGA definiscono una provenienza e questo è il loro grande valore aggiunto. Le menzioni del Barolo possono essere paragonate ai "Cru" francesi: il principio è lo stesso e, soprattutto, solo per fare l'esempio più immediato, è possibile comunicarlo anche all'estero sapendo di utilizzare un termine noto. [Ma i "Cru" non sono una bacchetta magica](#) che risolve tutti i problemi: i risultati arrivano col tempo. Anche a Barolo si continua a lavorare per poter migliorare il sistema per un'ulteriore valorizzazione di questo strumento. Uno strumento fondamentale anche e soprattutto in proiezione futura, in una fase in cui il mondo del vino è [sempre più attento ai territori d'eccellenza](#) e a [condividere la loro espressione unica e originale](#).

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE



COGNO

Docg Barolo Ravera

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.800
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: [Elvio Cogno Società Agricola](#)
Proprietà: Nadia Cogno, Valter Fissore
Enologo: Valter Fissore

Se il compianto Elvio Cogno - massimo e insuperato interprete del Barolo di Novello e uno dei personaggi di spicco dell'areale langarolo - ha fatto la storia del Cru Ravera, i suoi eredi - che sono la figlia Nadia col marito Valter Fissore - oggi non sono da meno. Basta infatti portare al naso il Barolo Ravera 2022 per percepire l'essenza di questo terroir langarolo. I suoi profumi sono nitidi, raffinati e accattivanti e rimandano alla rosa, alla ciliegia, al mirto, all'arancia, alla prugna, al sottobosco, al cacao e al pepe. Il sorso è ben profilato, risultando fresco, sapido e segnato da tannini articolati e ben coperti dal frutto, terminando in un finale lungo e intensamente balsamico.

(are)

PIO CESARE

Docg Barolo Mosconi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)
Proprietà: famiglia Boffa Pio
Enologo: famiglia Boffa Pio

La cantina della famiglia Pio è fra le poche rimaste a lavorare nel centro storico di Alba fin dal 1881. Con gradualità e oculati investimenti nel tempo, è divenuta proprietaria di circa 80 ettari di vigna suddivise in parcelle distribuite nei diversi comuni del Barolo e oltre, coprendo Barbaresco, Alta Langa e Colli Tortonesi. La particella in Mosconi a Monforte d'Alba è arrivata finalmente nel 2014: raggiunge i 380 metri di altezza ed è composta da suoli calcarei a marnosi, componendo vini potenti ma eleganti. La versione 2022 ha trama fitta ma vellutata: amarena, spezie e sottobosco anticipano un sorso saporito di frutta e fiori, dai tannini sapidi e dal finale vegetale.

(ns)

ODDERO

Docg Barolo Bussia Vigna Mondoca
Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: [Poderi e Cantine Oddero Società Agricola](#)
Proprietà: sorelle Oddero
Enologo: Mariacristina Oddero, Luca Veglio

La famiglia Oddero vinifica a Barolo dalla fine del 1700. I loro ettari a Nebbiolo da Barolo oggi sono 16,50 sui 35 totali, con questi ultimi che coprono anche le zone di Barbaresco, Monferrato Astigiano e Colli Tortonesi. Bussia (340 ettari di estensione) è la seconda Mga più estesa della denominazione, e in Bussia Soprana l'azienda - oggi capitanata dalle sorelle Mariacristina e Mariavittoria - possiede Vigna Mondoca, particella a 380 metri di altezza nel lembo più meridionale della menzione. La sua Riserva 2020 profuma di fragola e arancia rossa, con note balsamiche di alloro e ginepro; il sorso è polposo, dai tannini fini e pepati che allungano il sorso sapido verso un finale floreale e speziato.

(ns)

DAMILANO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: [Damilano Azienda Agricola](#)
Proprietà: famiglia Damilano
Enologo: Guido Damilano, Beppe Caviola

Da Giacomo Borgogno, che fonda l'attività nel 1890, al genero Giacomo Damilano, che dà il nome all'azienda e la porta al successo, fino al 1997 quando i nipoti Guido, Mario e Paolo Damilano inaugurano il mercato internazionale: una realtà in costante crescita che oggi supera i 50 ettari di vigna coltivata (e oltre 440.000 bottiglie prodotte), comprendenti le Menzioni Liste, Brunate, Cerequio, Raviole, Serralunga e Cannubi, da cui producono la Riserva 1752 e l'annata. La versione 2022 di quest'ultima profuma di more e amarene sotto spirito, di fiori rossi con una nota ematica; al sorso, dall'aderenza intensamente saporita e sapida, si aggiunge freschezza balsamica e speziata.

(ns)

LA GRIFFE



PRUNOTTO

Docg Bussia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.392
Prezzo allo scaffale: € 73,00
Azienda: [Società Agricola Prunotto](#)
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrenzo

Il Barolo Bussia 2021 è rosso rubino brillante, dai contrasti granati. Al naso si susseguono rimandi alla liquirizia e ai frutti neri, cenni balsamici, di china, alloro, tabacco e vaniglia. Il sorso è ben profilato, sapido e appena speziato, sviluppandosi compatto e continuo e terminando in un lungo e persistente finale, ancora dai lampi balsamici e speziati. Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di Langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti e poi dal fratello Tino Colla. La cantina, nel 1961, inizia a individuare zone tipiche di produzione particolarmente pregiate per la vinificazione separata dei Cru, come il Barolo Bussia e la Barbera d'Alba Pian Romualdo. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione. La filosofia produttiva unisce da subito Prunotto alla famiglia Antinori che, in questa zona, incontra una nuova sfida, un nuovo terroir dove esprimere la grande territorialità dei vitigni autoctoni e non. Tale progetto si concretizza nel 1990, quando Albiera Antinori, delinea ulteriormente la personalità della casa vinicola, rivolgendo particolare attenzione ai vigneti, primi tra i quali: il vigneto di Bussia, il vigneto di Costamiele ad Agliano, per la produzione di Nizza, e i terreni a Calliano per lo studio e l'analisi di nuovi vitigni quali Albarossa e Syrah. Oggi questa realtà produttiva conta su 74 ettari vitati e produce complessivamente 990.000 bottiglie.

(are)



by GATE 39

ETTORE GERMANO

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Azienda Agricola Germano Ettore](#)
Proprietà: famiglia Germano
Enologo: Maria e Sergio Germano

L'azienda della famiglia Germano - fondata negli anni Sessanta del secolo scorso da Ettore Germano - si concentra sulla vendita delle uve a terzi. Negli anni Ottanta il figlio di Ettore, Sergio, entra in azienda portando con sé una nuova visione e mettendo la cantina di proprietà in quel flusso virtuoso, che ha poi determinato il successo delle Langhe. Oggi questa realtà, con sede a Serralunga d'Alba, conta su 22 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie annue. Il Barolo 2022 profuma di frutta rossa matura, liquirizia, vaniglia e cioccolato. In bocca il sorso è caldo ed avvolgente, dalla trama tannica articolata e dal finale dai tocchi balsamici.

(fp)

FORTEMASSO

Docg Barolo Castelletto

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Società Agricola Fortemasso](#)
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Paolo Terzolo, Piero Ballarín

La famiglia Gussalli Beretta è approdata in Langa nel 2013, investendo su 5 ettari in corpo unico in Castelletto e quasi il doppio a San Sebastiano di Monforte d'Alba, imbottigliando 71.000 etichette l'anno. Il Barolo Castelletto 2022 profuma di piccoli frutti rossi e rosa, con tocchi agrumati e speziati. In bocca il sorso è intenso e dallo sviluppo continuo, chiudendo in un finale ancora fruttato. Una piccola produzione che si aggiunge a quella delle altre tenute: Lo Sparviere in Franciacorta, Castello di Radda in Chianti Classico, Orlandi Contucci Ponno sulle Colli Teramane d'Abruzzo e Steinhaus in Alto Adige, Fabio Motta a Bolgheri e Specogna nel Friuli Colli Orientali.

(fp)

BURLOTTO

Docg Barolo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Azienda Vitivinicola Comm. G.B. Burlotto](#)
Proprietà: Marina Burlotto
Enologo: Fabio e Giuseppe Alessandria

Il Barolo 2022 profuma di rosa, frutta rossa, sottobosco, erbe aromatiche, liquirizia e spezie. In bocca il sorso si muove tra tannini ben coperti dal frutto e vivace verva acida, terminando in un lungo finale agrumato. L'azienda con sede a Verduno - 18 ettari a vigneto per una produzione di 95.000 bottiglie - è nata alla metà del XIX secolo, per iniziativa di Giovan Battista Burlotto, uno dei primi che scommise sulla vendita dell'imbottigliato, poi la cantina Burlotto fu gestita dalla nipote di Giovan Battista, Marina Burlotto, e dal marito di quest'ultima, Giuseppe Alessandria. Oggi è condotta dal loro figlio, Fabio Alessandria, che ne continua il percorso enoico con rigore.

(are)

MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 81,00
Azienda: [Cantine dei Marchesi di Barolo](#)
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Davide Abbona

Ernesto e Anna coi figli Valentina e Davide sono la sesta generazione della famiglia Abbona che porta avanti [un pezzo dirimente della storia di Barolo](#), ereditato dagli avi - Pietro, Ernesto, Marina e Celestina - grazie all'acquisto nel 1929 delle Cantine dei Marchesi di Barolo, dove la Marchesa Giulia aveva contribuito a creare il Barolo nel 1800. Sarmassa fa parte dei cru storici di Barolo dell'azienda, capace di dare struttura e concentrazione al Nebbiolo. È così anche nella versione 2021, riccamente speziata e fruttata, ma finemente definito da note di fiori appassiti e cenni iodati; il sorso è centrale e deciso, materico e fitto, generoso di sapidità e sapori fino in chiusura.

(ns)

VINTAGE



LA SPINETTA

Docg Barolo Vursù Vigneto Campè

Vendemmia: 2005
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: [Società Agricola La Spinetta](#)
Proprietà: famiglia Rivetti
Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti

Il Barolo Vursù Vigneto Campè 2005 possiede colore rosso rubino ancora brillante con lievi venature granate. I suoi profumi rimandano ai fiori appassiti, alla confettura di frutti di bosco, alla torrefazione, al sottobosco, ai funghi e alle spezie, con tocchi di cuoio e liquirizia. Il sorso è tendenzialmente caldo e avvolgente, di articolazione tannica ricca e dal bel ritorno speziato che ne segna anche il finale intenso e persistente. 174 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 900.000 bottiglie sono i numeri di La Spinetta, con sede a Castagnole delle Lanze, cantina che ha rappresentato uno dei punti di riferimento del modernismo enologico nel Piemonte enoico a cavallo tra nuovo e vecchio millennio. La gamma delle etichette di Giorgio Rivetti, senz'altro personaggio di spicco del mondo del vino piemontese, spazia tra le denominazioni più importanti di Langa, ma l'azienda, con in etichetta l'inconfondibile rinoceronte è sbarcata anche sui Colli Tortonesi - non prima di essersi annessa la cantina astigiana Contratto - e, ad inizio Nuovo Millennio, aver messo un piede in Toscana con la Tenuta Casanova di Terricciola.

(are)

L'OUTSIDER



PODERI LUIGI EINAUDI

Docg Barolo Terlo Vigna Costa Grimaldi

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.768
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Poderi Luigi Einaudi Azienda Agricola](#)
Proprietà: Matteo Sardagna Einaudi
Enologo: Zvonimir Jurkovic

"Quando veniva servito il Barolo a tavola c'era sempre la domanda inevitabile: era di mia produzione? Mi seccava confessare che non lo era. Perciò comperai questi vigneti". È così che Luigi Einaudi giustificava la sua prima acquisizione a Barolo, l'ultima di sua mano: 4,8 ettari di vigna per "moto d'orgoglio" a Terlo, menzione poco conosciuta del territorio, eppure capace di regalare vini piacevolmente contrastati. Vigna Costa Grimaldi ne copre 1,6 ettari esposti a sud-est a 310 metri di altezza, con piante del 1977. L'annata 2015 proveniva da un inverno innevato e le piogge di maggio e giugno hanno dato respiro alle temperature calde estive, dando la possibilità di portare in cantina grappoli sani e maturazione perfetta: un'annata importante, che sta permettendo ai vini di invecchiare bene. Ne è riprova questa Vigna Costa Grimaldi, dalle note intense di prugne speziate e fiori appassiti, con cenni ematici e vegetali a stemperare la dolcezza; al palato aderisce con decisione lasciando però scorrere il sorso con freschezza balsamica e sapidità fruttata, lasciando la bocca piccante di pepe verde e profumata di fiori rossi.

(ns)



KARVER WINE SHOP C.SO PIAVE, 56 - ALBA (CN)

Karver Wine Merchant nasce nel 2002 dalla passione comune di tre persone: l'idea di creare una piccola enoteca a Saluzzo e un e-commerce dedicati ai prodotti enoici di alta gamma del Piemonte e non solo. Negli anni il progetto si è sviluppato con una distribuzione dedicata al settore ho.re.ca. regionale, con un'agenzia di rappresentanza e, infine dal 2025, con un nuovissimo [Wine Shop](#) ad Alba (Tel. +39 0173 471286):

COSA VENDE

Tattinger, Champagne Brut BdB Gr. Crus Comte de Champagne 2011 - € 251,00
Uno dei marchi top della Champagne

Bruno Paillard, Champagne Extra Brut N.P.U. Nec Plus Ultra 2009 - € 435,00
Sempre molto personali le etichette di Bruno Paillard

Bollinger, Champagne Extra Brut R.D. 2008 - € 458,80
Un vero e proprio classico della Champagne

Joseph Druhim, Beaune Blanc Premier Cru Clos de Mouches 2022 - € 273,80
Elegante bianco dagli aromi agrumati e dal gusto decisamente sapido

Kellerei Terlan, Alto Adige Terlan Pinot Bianco Rarity 2012 - € 203,30
Pinot Bianco alto-atesino di straordinaria tenuta nel tempo

Laurent Ponsot, Meursault Charmes Cuvée de la Centauree 2017 - € 271,80
Una delle espressioni più intriganti dello Chardonnay made in France

Bartolo Mascarello, Barolo Etichetta Celebrativa 2019 - € 350,00
Un nome che ha fatto la storia del Barolo

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2019 magnum - € 2.104,00
Forse il vino più rappresentativo nell'intera produzione barolistica

Sandrone, Barolo Vite Talin 2015 - € 519,00
Particolare Barolo di bella esecuzione

Gaja, Barolo Sperss 2021 - € 475,80
Il marchio più importante dell'enologia piemontese

COSA CONSIGLIA

Ceretto, Barolo Brunate 2021 - € 151,00
Uno dei marchi più affermati del comprensorio del Barolo

Mauro Veglio, Barolo Arborina 2021 - € 60,40
Barolo ben eseguito e dallo stile tendenzialmente modernista

Renato Corino, Barolo Rocche dell'Annunziata 2018 - € 65,00
Ben fatto questo Barolo dai tratti aromatici netti e dalla bocca di buon peso

Cascina Fontana, Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2021 - € 85,00
Raffinato Barolo dai toni balsamici e dalla progressione ben proporzionata

Guido Porro, Barolo Vigna Rionda 2019 - 120,00
Convincente interpretazione di uno dei terroir più noti del Barolo

G.D. Vajra, Barolo Cerretta Luigi Baudana 2018 - € 74,00
I vini G.D.Vajra rappresentano una delle punte di diamante dell'itero areale

Seghesio, Barolo Ginestra 2010 - € 63,00
Un Barolo prodotto in un'annata molto intrigante

Luigi Pira, Barolo Vigna Rionda 2021 - € 90,00
Da uno dei vigneti più noti del Barolo un vino di bella espressività

Parusso, Barolo Bussia 2020 - € 107,00
Buone sensazioni complessive per questo Barolo intenso e ben declinato

Pio Cesare, Barolo Mosconi 2021 - € 140,00
Barolo di confortante affidabilità qualitativa

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BERSANO

Docg Barolo Cannubi Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.333
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: [Bersano Vini](#)
Proprietà: sorelle Massimelli
Enologo: Roberto Morosinotto

Bersano, il cui nucleo produttivo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è una solida realtà enoica capace di occupare praticamente tutti i principali areali vitivinicoli del Piemonte. Gli ettari vitati sono 166, per una produzione complessiva media annua di 1.000.000 di bottiglie. La storia aziendale comincia nel 1907 e vede come tappe fondamentali del suo cammino il passaggio alla guida della cantina, nel 1935, di Arturo Bersano, a cui imprime un'impronta significativa, e quella più recente (1985) di Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne hanno forgiato l'attuale fisionomia. Nel 2021, le quote aziendali della famiglia Soave sono state rilevate dalla famiglia Massimelli, che oggi ha in mano interamente l'azienda, attraverso la gestione delle sorelle Federica, Fulvia, Orietta e Paola Massimelli. Il Barolo Cannubi Riserva 2016 profuma di piccoli frutti rossi e erbe aromatiche, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca spicca una vivace freschezza acida, che tuttavia trova un buon equilibrio nei tannini ancora serrati e nel frutto maturo. Il sorso ne risulta sapido, intenso e dal bel allungo.

(fp)

LA SORPRESA



CASTELLO DI PERNO

Docg Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: [Azienda Agricola Castello di Perno](#)
Proprietà: Gregorio Gitti
Enologo: Oscar Arrivabene, Gian Luca Colombo

Castello di Perno è un esempio virtuoso di vino come strumento: strumento per raccontare un territorio, ma anche per traghettare cultura. In questo caso racconta la storia di un castello medievale costruito dalla famiglia Falletti, poi diventato sede secondaria della casa editrice Giulio Einaudi, che vi ospitava gli scrittori, come Primo Levi. Nel 2012 il professore Gregorio Gitti, l'acquistista col preciso intento di recuperare la storia culturale e agricola del Castello. Da ottobre Oscar Arrivabene dirige questo fresco inizio con poche vendemmie alle spalle, convinto che "il vino è solo vino, senza il suo contesto". E che contesto! 15 gli ettari vitati, di cui 8 in Barolo dedicati ai cru Castelletto, Perno e a questo Barolo del Comune di Monforte d'Alba, che matura 24 mesi in botti di rovere austriaco. La versione 2021 è fine ma intensa: profumi di frutta rossa e fiori viola con erbe aromatiche di campo rivelano cenni speziati anche scuri, e carattere polposo che si ritrova anche in bocca; il sorso è fresco e sapido, e scorre, nuovamente speziato e fruttato, verso un lungo finale balsamico e dolce di succo di mora.

(ns)



SPUNTATURE

BAROLO: WAIT AND SEE

Il Barolo di cent'anni fa non è il Barolo di oggi e il Barolo fra cent'anni non sarà quello di oggi. Un'evoluzione che oggi colleghiamo subito all'emergenza climatica, ma in realtà segnata da un'inevitabile evoluzione sociale e di gusti. [E se alla crisi climatica è forse ancora possibile adattarsi, se pure con sforzo e duro lavoro](#), sarà comunque la ricchezza di una terra come quella del Barolo a guidare i passi fondamentali. E questo non solo nel vino. [Anche la cucina langarola sarà determinante per gettare un ponte tra passato, presente e futuro](#). Tenendo fermo quello che ha sempre contraddistinto questi luoghi: la convivialità che, per sua natura, è nella tavola. E il Piemonte ha sempre avuto questa [cultura dello stare insieme](#). Un "rito" da tramandare necessariamente alle nuove generazioni. Abbinare grandi vini ad una cucina di grande qualità è stato un [connubio vincente per raccontare un territorio](#), e continuerà a restare tale. Il modo migliore per valorizzare un vino che non può essere riprodotto da nessun'altra parte al mondo. Una lettura della realtà nei suoi cambiamenti inevitabili dove, appunto, bisogna saper "aspettare e vedere". È in questa prospettiva che i Barolo continuano a rappresentare un baluardo della classicità enoica italiana, [anche grazie alle nuove generazioni soprattutto femminili](#). Una prospettiva che [continua a trapiantare con confortante continuità](#) anche dai nostri assaggi che hanno costruito questa monografia (e le edizioni del [2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025](#)) e anche dai vini di Sordo, Scarpa, Domenico Clerico, Paolo Manzone, Fratelli Alessandria, Marcarini, Diego Morra, Pelassa, Livia Fontana, Réva, Angelo Negro, Fratelli Borgogno, Pico Maccario, Giovanni Rosso, Davide Fregonese, Coppo, Lodali, Brezza, Marrone, Azelia, Icardi, Pecchenino, Dosio, Rocche Costamagna, [Gianni Gagliardo](#), Michele Chiarlo, a breve nella newsletter settimanale ["I Vini di WineNews"](#).

(fp)

IL BUONO DEL TERRITORIO



RAVIOLI DEL PLIN PASTIFICIO DEFILIPPIS

VIA LAGRANGE, 39 - TORINO

Tel: +39 011 542137

Sito Web: www.pastificiodefilippis.it

PAROLA DI RISTORANTE



BELSIT IN LANGA

VIA ALBA, 17/BIS - LA MORRA (CN)

Tel: +39 0173 383288

Sito Web: www.belsitinlanga.it

A La Morra, il ristorante Belsit in Langa di Roberto Conterno offre un'esperienza gastronomica che valorizza la tradizione piemontese con un approccio contemporaneo. La cucina propone piatti gourmet dalla cucina di territorio più autentica, come gli antipasti di vitello tonnato; la battuta di fassona con il tartufo nero; il tortino di zucca, fondata di Raschera olio al prezzemolo. Tra i primi, il plin ai tre arrostiti con il loro ristretto o il tajarin ai 30 tuorli con ragù di salsiccia di Bra. Tra i secondi, la guancia di vitello al Barolo con soffice di patate o le animelle fritte, porri, carote in agrodolce e fondo bruno. E per finire, il tortino al cioccolato fondente, gelato allo zabaione o il semifreddo alle noccioline caramellate, salsa al cacao. In carta, una selezione ampia e profondissima di vini delle Langhe e del Monferrato.

(fp)

DALLA CARTA DEI VINI DI "BELSIT IN LANGA"

- > **Nervi, Spumante Dosaggio Zero Rosé Jefferson 2019 - € 85,00**
Spumante fragrante e ben profilato dal sorso sapido e dinamico
- > **Domenico Clerico, Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2021 - € 70,00**
Ottima espressione del Nebbiolo coltivato a Monforte d'Alba
- > **Fratelli Alessandria, Barolo Gramolere 2013 - € 130,00**
Un Barolo dai tratti raffinati e di esecuzione ineccepibile
- > **Giacomo Conterno, Barolo Cerretta 2019 - € 300,00**
Una delle etichette di riferimento del Barolo
- > **Giovanni Rosso, Barolo Vigna Rionda Ester Canale 2021 - € 530,00**
Barolo dal carattere raffinato e dallo stile ben leggibile

Il Pastificio Defilippis lega Casa Savoia alla famiglia Damilano. Fu infatti il cuoco della dinastia regale, Domenico Toso, ad aprire il suo laboratorio nel 1872, una volta tornato a Torino. La famiglia Defilippis rileva l'attività negli anni Quaranta del secolo scorso, dandogli il suo nome e ampliando e rinnovando i locali. Nel 2008 la famiglia Damilano subentra alla precedente proprietà, aggiungendo un ristorante e una gastronomia con una ricca e golosa scelta di "take away". La specialità del pastificio è da sempre la pasta fresca all'uovo fatta a mano, tipica della tradizione piemontese e forte delle ricette infallibili, tramandate nel tempo da mani esperte e di professionalità "regale". C'è la pasta classica o quella ripiena e, in questo caso, le margherite, i ravioli e gli agnolotti, possono contenere diversi ripieni a seconda delle stagioni: fondata e tartufo, magro, noci e gorgonzola, zucca o verdura e molto altro. Ma che pastificio piemontese sarebbe senza i classici ravioli "del plin"? Plin in piemontese significa "pizzicotto", gesto necessario per chiudere a mano ogni singolo raviolo. Tradizione vuole che il ripieno sia di arrosto, perché una volta era il modo per finire gli avanzati di carne, con il suo intingolo a fare da condimento. Considerato l'intento originario, però, probabilmente questi ravioli potevano in effetti contenere anche altro cibo recuperato. Il Pastificio Defilippis usa 50 rossi d'uovo per ogni chilo di farina e, per il ripieno classico, tre arrostiti di fassona piemontese, coniglio e maiale.

(ns)

RESISTENTI

NICOLA BIASI

INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio Langhe Vini

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2026 www.winenews.it



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



heres
THE WINE HUB