N. 410

DAL 12 AL 18 APRILE 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 410 - Dal 12 al 18 Aprile 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 12 AL 18 APRILE 2026

Castiglion del Bosco
Pasqua
Scarpa
Caravaglio
Contadi Castaldi
Paolo Manzone
Gianni Brunelli
Michele Chiarlo
Fratelli Alessandria
Gatto Pierfrancesco
Kellerei Kaltern
Sassodisole
Domenico Clerico
Fattoi

Zoom: Pastificio Morelli, Pasta con il Germe di Grano
Ristorante: Viride by Carlo Cracco - Hotel Corinthia, Roma

I VINI DI WINENEWS





CASTIGLION DEL BOSCO

Docg Brunello di Montalcino Campo del Drago

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.744
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Castiglion del Bosco Soc. Agricola
Proprietà: International Family Office
Enologo: Giuseppe Gorelli

Dal 2022 di proprietà di un "international family office", Castiglion del Bosco - antico borgo trasformato in un resort a cinque stelle, su cui gravitano due ristoranti gourmet, 11 ville con piscina e l'unico golf Club privato in Italia con campo a 18 buche - ha 64 ettari a vigneto in biologico (200.000 bottiglie). Ed è proprio sul versante produttivo che si registra un deciso cambio di passo di questa storica cantina, immersa negli ettari ed ettari dei bellissimi boschi di Montalcino. È diventato, da pochi giorni, enologo e consulente Giuseppe Gorelli, a sua volta piccolo produttore di Brunello, di cui conosce i caratteri più intimi, espertissimo del territorio di Montalcino (è stato, negli Anni Ottanta del Novecento, il primo dipendente del Consorzio di Montalcino, ed ha collaborato gomito a gomito di Giulio Gambelli). Un passo fondamentale nel percorso avviato dalla tenuta, all'insegna di una rigorosa ed importante scelta di territorio. Completando una dirigenza aziendale già solida che, accanto all'ad Simone Pallesi, comprende Laura Paolucci, direttrice commerciale. Il Brunello Campo del Drago 2021 profuma di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è polposo e sapido, dallo sviluppo fragrante e dal finale ben profilato, dai toni balsamici e dai ritorni speziati e fruttati. Castiglion del Bosco sarà sempre di più una delle anime più belle e buone del territorio del Sangiovese.

(are)



PASQUA

Veneto Igt Bianco Hey French You Could Have Made It But You Didn't Edizione V

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Pasqua Vigneti e Cantine
Proprietà: famiglia Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

Il debutto della quinta edizione degustata in verticale con le quattro precedenti ha raccontato il "divenire" di Hey French: You Could Have Made It But You Didn't (Ehi Francese, avresti potuto farlo tu, ma non l'hai fatto), il più dirompente tra i vini *unconventional* di Pasqua che strizzano l'occhio alla Generazione Z e quello di maggior successo. Se l'innovazione è centrale nei valori di Pasqua, senza competenza, sensibilità e dedizione la visione non si sarebbe trasformata in creazione: un nome omaggio e provocazione per i cugini d'oltralpe a "imbrattare" una vecchia etichetta - dalla creatività dell'artista CB Hoyo - e la scelta, criticata e coraggiosa, di produrre un "multivintage" che si potesse confrontare con i più grandi bianchi. Se il vino d'annata rappresenta una istantanea del territorio, un blend di diversi millesimi lo fotografa senza l'interferenza degli andamenti climatici altalenanti degli ultimi anni. Più potenti, voluminose e concentrate, le prime due edizioni (la prima, del 2019, è all'apice), la terza segna una svolta in finezza e verticalità. Eleganza, precisione e compiutezza del profilo aromatico delle ultime due edizioni sono maggiori, con l'ultima - concerto di sei annate - verticale e freschissima: erbe aromatiche e frutta esotica al naso, al sorso mineralità vulcanica del vigneto (5 ha) sul Monte Calvarina nell'areale del Soave e note di mandorla della prevalente Garganega.

(Clementina Palese)



SCARPA

Docg Barolo Tettimorra®

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.425
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Antica Casa Vinicola Scarpa
Proprietà: Evgeny Strzhalkovsky
Enologo: Silvio Trinchero

A fondare l'azienda fu Antonio Scarpa, nel 1900. Nel 1949, senza eredi, Antonio Scarpa decise di vendere la cantina a Mario Pesce, produttore di Nizza Monferrato. Anche Mario Pesce non ebbe figli e accolse in azienda il nipote Carlo Castino, fresco di studi compiuti alla Scuola Enologica di Alba. Castino divenne prima il braccio destro di Pesce e, successivamente, il direttore aziendale. A lui si deve l'intuizione di acquistare, nel 1969, la più importante tenuta dell'azienda, i Poderi Bricchi: 25 ettari a vigneto tra Castel Rocchero e Acqui Terme nel cuore del Monferrato enoico, con il vigneto La Bogliona a recitare il ruolo di protagonista. Il suo erede, dopo un percorso produttivo così articolato, è oggi l'enologo Silvio Trinchero, che, a partire dal 2018, ha potenziato ed allargato il campo d'azione della cantina Scarpa spingendosi soprattutto in Langa, con l'acquisizione di porzioni vitate a Verduno - con il Cru Monvigliero - e a Neive - con il Cru Canova. Attualmente, la cantina con base a Nizza Monferrato, conta su 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie. Il Barolo Tettimorra 2021 profuma di viole, bacche rosse e sottobosco, con tocchi di tabacco, spezie e agrumi. In bocca il sorso è solido, sapido e di buona freschezza acida, dai tannini fitti e vibranti e dal finale polposo, lungo e persistente, che torna sul frutto aggiungendo toni balsamici.

(are)



CARAVAGLIO

Salina Igt Bianco Malvasia Punta Capo

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola Caravaglio
Proprietà: famiglia Caravaglio
Enologo: Antonino Caravaglio, Thomas Duroux, Federico Coltorti

La nuova frontiera della Malvasia delle Lipari passa dall'incontro tra Nino Caravaglio - titolare della cantina isolana fondata nel 1989 - e Thomas Duroux, oggi ceo di Château Palmer e enologo di Ornellaia dal 2001 al 2004. Un connubio per certi aspetti originale, da una parte forte della profonda conoscenza, anche empirica, della Malvasia e dell'arcipelago delle Eolie e, dall'altro, del rigore tecnico e della esperienza enologica internazionale, che ha dato vita a due Malvasia di Lipari secche: Piano della Croce e Punta Capo, che arrivano sugli scaffali con l'annata 2024. Due differenti espressioni del vitigno coltivato nell'isola "Cru" di Salina, quello che cresce sui suoli sabbiosi e vulcanici di Valdichiesa, nel caso del Piano della Croce, e quello allevato tra le falesie mediterranee e le sabbie di Capo Faro nel caso del Punta Capo, quest'ultimo oggetto del nostro assaggio. Fermentato e maturato in botti da 800 litri piccolo è un vino dai profumi di erbe aromatiche, agrumi e pietra focaia, ad anticipare un sorso deciso e potente, ma mai sopra le righe, sostenuto da una vivace dinamica, che lo accompagna verso un finale lungo, vibrante e dai ritorni ancora agrumati. L'azienda di Nino Caravaglio conta su 20 ettari a vigneto in biologico, posti su quattro delle sette Isole Eolie - Salina, Lipari, Vulcano e Stromboli - da cui si ricava una produzione complessiva di 50.000 bottiglie.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

Area39 by GATE 39

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati
per noi sono passione e lavoro
dal 1856.



CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Contadi Castaldi
Proprietà: Holding Terra Moretti
Enologo: Gian Luca Uccelli

Fondata nel 1987 e insediata negli spazi di un'ex fornace ottocentesca a Adro, Contadi Castaldi rappresenta uno dei progetti che hanno contribuito alla definizione contemporanea dello stile Franciacorta, con una produzione orientata alla leggibilità del territorio e alla precisione tecnica, grazie alla guida di Gian Luca Uccelli. Il Satèn Brut nasce da Chardonnay in purezza proveniente da un mix di parcelle della denominazione, con vigneti allevati a Guyot, Casarsa e Cordone speronato, su densità comprese tra 3.000 e 5.000 ceppi per ettaro e un'età media delle viti di 23 anni. La vinificazione prevede pressatura con una resa in vino del 65%, decantazione statica a freddo, seguita da fermentazione in acciaio per circa 20 giorni con svolgimento parziale della malolattica. Il primo affinamento dura sette mesi, suddiviso tra acciaio e barrique, prima del tiraggio in maggio. La permanenza sui lieviti si estende tra 30 e 36 mesi, cui segue la sboccatura da dicembre e un ulteriore affinamento post dégorgement di 3-4 mesi; il dosaggio è di 5 g/l. La pressione ridotta tipica del Satèn conferisce un perlage fine e persistente, che lo rende riconoscibile. Nel calice brillante ha un profilo fresco ed elegante, con note di biancospino, agrumi succosi, pesche bianche croccanti, sfumature di mela e mirabelle. Il sorso è delicato ma ben sostenuto da una freschezza avvolgente che accompagna un finale lungo e definito.

(Chiara Giovoni)



PAOLO MANZONE

Docg Barolo Meriame

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Paolo Manzone Viticoltore
Proprietà: Gian Paolo Manzone, Luisella Corino
Enologo: Gian Paolo Manzone

L'azienda agricola di Luisella e Paolo Manzone si trova nel cuore della Menzione Geografica Aggiuntiva Meriame, situata tra i Cru Baudana e Lazzarito, di fronte a Castiglione Falletto. I vigneti appartengono da cinque generazioni alla famiglia della mamma di Luisella, che, insieme al marito enologo, ha intrapreso il percorso dell'imbottigliamento in proprio a partire dal 1999, dopo che l'azienda ha cessato di vendere le proprie uve a terzi e Paolo Manzone ha abbandonato la sua attività di consulente in altre realtà. Oggi l'azienda, di chiaro stampo familiare, conta su una ventina di ettari vitati in biologico, distribuiti fra i comuni di Serralunga d'Alba, Sinio e Roddino. Il Cru Meriane nel comune di Serralunga, intorno ai 15 ettari complessivi, è di proprietà dei Manzone per circa la metà, che lo hanno rivendicato in etichetta fin dall'inizio della loro avventura enoica. Dalla cantina, attualmente, esce una produzione complessiva di 85.000 bottiglie di solida e continua affidabilità qualitativa, che comprende le principali denominazioni della zona: Barolo, Barbaresco, Langhe, Roero, Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba. Il Barolo Meriame 2022, maturato per 24 mesi in tonneau e legno grande, profuma di frutta rossa matura, tabacco e grafite, con tocchi speziati ed affumicati. In bocca il sorso è tendenzialmente austero e polposo, terminando in un finale lungo e dagli intensi richiami balsamici.

(fp)



GIANNI BRUNELLI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.905
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Agricola Chiuse di Sotto
Proprietà: Maria Laura Vacca Brunelli
Enologo: staff tecnico aziendale

Fu Gianni Brunelli, ritornato nei propri luoghi natali, a fondare, nel 1987, questa piccola realtà vitivinicola di Montalcino, dopo aver avviato, a Siena, l'"Osteria Le Logge". Dopo la sua prematura scomparsa, a guidare le sorti di questa piccola cantina c'è sua moglie Maria Laura Vacca insieme alla famiglia, ma la qualità dei vini non ha subito alcun cedimento, anzi, nelle ultime vendemmie pare proprio che ci sia stato uno scatto ulteriore, a rafforzare una gamma di etichette di confortante continuità, non prive di personalità e dallo stile aggraziato. Caratteristiche che, probabilmente, stanno nelle uve dei due distinti poderi che compongono l'azienda: "Le Chiuse di Sotto" nel settore nord dell'areale di Montalcino e "Podernovone" in quello di sud-est, per un totale di 7,5 ettari per un massimo di 30.000 bottiglie di produzione complessiva. Un incrocio di due espressività del Sangiovese di Montalcino molto diverse, ma che riesce sempre a trovare una sintesi in vini leggiadri e di ottima tenuta nel tempo, ottenuti guardando alla tradizione: da macerazioni medio-lunghe e da invecchiamenti in legno grande. Il Brunello di Montalcino 2021 profuma di frutti di bosco, con tocchi floreali e di macchia mediterranea e cenni speziati. In bocca il sorso è vivace e reattivo sviluppandosi con trama tannica avvolgente e terminando in un finale lungo e persistente dai toni leggermente balsamici.

(are)



MICHELE CHIARLO

Docg Nizza La Court Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Michele Chiarlo
Proprietà: Alberto e Stefano Chiarlo
Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

Nonostante l'annata sia stata veramente difficile dal punto di vista climatico, con una estate calda e arida, nel 2022 la cantina Michele Chiarlo è riuscita ad ottenere comunque una Barbera di spessore, elegante, piacevole e con un tannino di carattere, grazie anche ai preziosi suoli a base di marne argilloso-calcaree di origine sedimentaria marina che caratterizzano il vigneto La Court. Il vino si presenta nel bicchiere con una veste rosso porpora scuro, tendente al bordeaux ma con brillanti riflessi rosso rubino. Il naso, inizialmente delicato, è elegante e piacevole, con immediati sentori di frutti rossi (amarena) e neri (mora), nonché note floreali, di rosa canina, a cui seguono, con l'ossigenazione, altre note che rendono il bouquet complesso: melagrano, prugna, sottili sentori speziati, di chiodi di garofano e pepe bianco, e, infine, note di cuoio, cacao, caffè e smalto. Al palato l'ingresso è sapido con un tannino ben integrato ma che, come accennavo all'inizio, mostra tutto il suo carattere, conferendo al vino una notevole struttura. Si conferma la notevole complessità percepita al naso, con l'aggiunta di note balsamiche che rendono il sorso ancora più fresco. Il finale, lunghissimo, fresco e graffiante, si chiude su interessanti note balsamiche, di frutti rossi e di cacao amaro. Vino perfetto in abbinamento a primi e secondi di carne o funghi, arrosti e formaggi di buona stagionatura.

(Paolo Lauria)

I VINI DI WINENEWS











FRATELLI ALESSANDRIA

Docg Barolo Monvigliero

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Fratelli Alessandria
Proprietà: Giovanni Battista, Alessandro e Vittore Alessandria
Enologo: Vittore Alessandria

Quasi tutti i vigneti di Fratelli Alessandria sono a Verduno, ad eccezione di due appezzamenti in Gramolere a Monforte d'Alba, che danno luce al Barolo omonimo. Verduno è il comune più settentrionale della denominazione e gode dell'aria fresca che il fiume Tanaro rilascia fiancheggiandolo. I suoi campi vitati sono suddivisi in 11 menzioni geografiche aggiuntive e Fratelli Alessandria possiede filari in 8 di queste, che sono San Lorenzo, Riva Rocca, Boscatto, Compasso, Neirane, Pisapola, Rocche dell'Olmo e Monvigliero. Quest'ultimo è un anfiteatro naturale di fini marne bianche, che guarda a mezzogiorno dall'estremo confine settentrionale della Docg, regalando un colpo d'occhio notevole su tutto il territorio. Per tutti questi motivi, tecnici e romantici, riesce a dare versioni di Barolo particolarmente centrati, di fine sostanza. Questo Monvigliero 2022 profuma di fiori rossi appassiti, di macchia mediterranea, ciliegia e scorza d'arancia: il sorso è caldo e quasi salato, ma il sapore è gentile come i tannini, e la freschezza fruttata e pepata allunga il sorso dandogli forma slanciata, ritmo danzante e persistenza luminosa. La famiglia Alessandria coltiva queste terre dal 1893: 16 gli ettari totali e una produzione media annua di 90.000 bottiglie. Non solo di Nebbiolo (da Barolo), ma anche - sempre a Verduno - Barbera, Dolcetto, Favorita e l'indimenticabile Pelaverga. Fanno pure il Barolo Chinato!

(ns)



GATTO PIERFRANCESCO

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agr. Gatto Pierfrancesco
Proprietà: Pierfrancesco Gatto
Enologo: Pierfrancesco Gatto

Il Ruchè di Castagnole Monferrato "Caresana" racconta prima di tutto la storia e la visione di Pierfrancesco Gatto, vignaiolo che dal 1993 guida l'azienda di famiglia a Castagnole Monferrato. Il Ruché è uno di quei vitigni che non puoi portare altrove: nasce qui, cresce qui e qui trova il suo equilibrio. L'uva arriva da vigneti che si estendono tra Castagnole Monferrato, Montemagno e Viarigi: in tutto 12 ettari di filari. Caresana è la vigna del cuore: la prima realizzata da Pierfrancesco, punto di partenza di un legame profondo con questo vitigno antico, introdotto in zona, vuole la leggenda, dai monaci cistercensi e noto per la sua spiccata aromaticità. La vinificazione avviene in vinificatori rotativi a 26°C per cinque giorni, seguita da un affinamento in acciaio per 6–12 mesi e da un breve riposo in bottiglia. «Il Ruchè è un vino che piace. Lo vedi subito quando lo fai assaggiare: la gente lo capisce, non ha bisogno di tante spiegazioni. È profumato, è morbido, non stanca», racconta Pierfrancesco. Un bel rosso rubino con sfumature porpora, un bouquet fine e persistente di viola e geranio. Al palato è morbido, vellutato e leggermente tannico, con un finale che richiama i frutti di bosco. Caresana si presta ad abbinamenti che ne valorizzano il profilo aromatico e la morbidezza: ottimo con carni bianche speziate, la selvaggina, la cucina asiatica delicata, piatti a base di funghi ed erbe aromatiche.

(Fiammetta Mussio)



KELLEREI KALTERN

Spumante Brut Nature

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Cantina Kaltern Società Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Thomas Scarizuola

La Cantina di Caldaro - dal 2016 "fusa" con la "Erste+Neue" - è stata fondata agli inizi del Novecento. Oggi è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige, Regione dove questo modello di organizzazione produttiva ha, senza dubbio, trovato il proprio luogo d'eccellenza, riportando risultati a dir poco significativi e diventando un po' il modello di riferimento anche per le aziende cooperative a carattere enologico di tutto il resto d'Italia. Si tratta di una cantina sociale che mette assieme oltre 530 soci conferitori, che lavorano piccoli appezzamenti di terreni vitati (per un totale di 420 ettari) sparsi un po' in tutte le zone più rinomate di questo areale: dall'Oltradige alla conca di Bolzano, per arrivare alla Valle Isarco e, naturalmente, alle pendici che sovrastano il lago di Caldaro, producendo 3.500.000 bottiglie di ormai conclamata e confortante continuità qualitativa e realizzate con esecuzioni ineccepibili. Lo Spumante Brut Nature 2021 - fermentato in acciaio e tonneau e maturato per 39 mesi sui suoi lieviti - si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati con perlage fitto e continuo. I suoi profumi rimandano ai fiori bianchi e alla frutta gialla, con tocchi di pan-brioche, menta e mandorla tostata. In bocca il sorso è vivace, sapido e tendenzialmente verticale, dallo sviluppo croccante e fresco e dal finale cremoso con nota iodata a congedo.

(are)



SASSODISOLE

Docg Brunello di Montalcino Sasso di Luna

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Società Agricola Sassodisole
Proprietà: famiglia Terzuoli
Enologo: Roberto Terzuoli

Il Brunello di Montalcino Sasso di Luna 2021 profuma di lampone, rosmarino e agrumi. In bocca il sorso è ampio e non privo di forza, ma senza accenni a densità pesanti, sviluppandosi sapido e articolato e terminando in un finale intenso e ben profilato, dai toni balsamici e ancora fruttati. La famiglia Terzuoli è legata alla coltivazione dell'uva da 4 generazione, ma la prima bottiglia è uscita nel 2001, dopo una scissione aziendale legata a questioni ereditarie che hanno interessato 4 fratelli. Alla fine, a Bruno Terzuoli è andata l'azienda Sassodisole, che oggi gestisce con il figlio Roberto, protagonista di un nuovo corso aziendale. La cantina si trova nella parte orientale del territorio di Montalcino, vicino a Torrenieri, e guarda verso le colline della Val d'Orcia. Qui, sono 100 gli ettari di terreno aziendali, gestiti in biologico: la maggior parte destinati a seminativo, con 14 ettari dedicati invece ai vigneti, impiantati a 300 metri di altezza sul livello del mare. La produzione complessiva di SassodiSole è di 80.000 bottiglie, suddivise tra Brunello e Rossi di Montalcino e Orcia Doc (ma c'è anche uno spumante a metodo Charmat). Il vino di punta - declinato con stile classicheggiante e maturazioni in legno grande - è ovviamente il Brunello (in versione Riserva, Annata e Selezione), ma l'azienda si è fatta notare anche per i suoi convincenti vini della denominazione Orcia.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Heres THE WINE HUB



DOMENICO CLERICO

Docg Barolo Ginestra Ciabot Mentin®

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Domenico Clerico
Proprietà: Giuliana Viberti
Enologo: Orlando Rocca, Gianmatteo Raineri

La storia della cantina Domenico Clerico coincide con la storia di un uomo che ha rivoluzionato la viticoltura nelle Langhe, guardando a nuovi principi e dando vita a Barolo basati sulla ricerca della concentrazione del corpo e del frutto. Fin dal 1976, quando Domenico Clerico prese in mano l'azienda di famiglia a Monforte d'Alba - partendo da tre ettari di vigneto a Dolcetto - decide di scommettere su quel territorio. Nel 1977 Clerico acquista un terreno nel cuore della Bussia dove inizia a produrre il suo primo Barolo Bussia Briccotto. Un'espansione che continua nel 1981 con nuovi appezzamenti vitati a Monforte D'Alba: nei Cru Ginestra poi Pajana nel 1990 e Mosconi nel 1995. Domenico Clerico è scomparso nel 2017, dopo aver costruito una delle realtà più significative dell'intera langa enoica, e la sua eredità è stata raccolta dalla moglie Giuliana e portata avanti da un team guidato da Oscar Arrivabene, nel rispetto dell'impronta senza compromessi del suo fondatore. L'azienda oggi conta su 23 ettari vitati di proprietà e una produzione media di 120.000 bottiglie. Il Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2021 profuma di visciola e liquirizia, con tocchi floreali, balsamici e agrumati, con cenni speziati e di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è polposo, profondo e tendenzialmente potente, dai tannini fitti e articolati e dal finale intenso e persistente su toni che tornano balsamici e agrumati.

(are)



FATTOI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 34.785
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Azienda Agricola Fattori Ofelio e Figli
Proprietà: famiglia Fattoi
Enologo: Giuseppe Gorelli

Esordisce balsamico come un bosco d'estate il Brunello di Montalcino 2021 di Fattoi, per poi tornare gentile su note di fiori rossi e infine dolce di ciliegia e vaniglia, con leggeri ricordi di pepe. Un naso dai profumi stratificati e armoniosi, che anticipa la trama compatta ma bilanciata del sorso, che aderisce bene al palato, pieno e polposo, rilasciando sapidità e acidità al sapore di violette, spezie e piccoli frutti di bosco. È il risultato di un Sangiovese fermentato in acciaio, malolattica compresa, che poi è andato a maturare in botti di legno da circa 40 ettolitri a partire dalla primavera del 2022, riposando per almeno 4 mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio (gennaio 2026). Come il Toscana Igt, il Rosso di Montalcino e il Brunello Riserva di Fattoi, le uve di questa etichetta provengono dalle vigne di proprietà dell'azienda, che si trovano tutte dislocate intorno alla cantina. Siamo nella zona centro-meridionale di Montalcino, sopra i 300 metri di altezza, fra la strada provinciale che porta a Grosseto e la Maremmana che porta verso Camigliano. I 12 ettari vitati (in totale sono 70, coperti anche da boschi, campi di grano e ulivi di Leccino, Frantoio e Moraiolo) sono suddivisi in 13 appezzamenti piantati su suoli tufacei e galestrosi, con diversi anni di impianto: il più vecchio risale al 1974, il più recente al 2023. La produzione è limitata: 70.000 bottiglie di vino e 1000 di olio Evo.

(ns)

ZOOM



PASTIFICIO MORELLI, PASTA CON IL GERME DI GRANO

VIA S. FRANCESCO, 8 - SAN ROMANO (PI)
Tel: +39 0571 459032
Sito Web: www.pastamorelli.it

La pasta dell'Antico Pastificio Morelli di San Romano in provincia di Pisa - nato nel 1860 e dopo cinque generazioni ancora condotto dalla famiglia Morelli, con i fratelli, Lucia, Antonio e Marco, che portano avanti una tradizione di decisamente significativa - è unica nel suo genere. Il segreto è un ingrediente che non si trova nelle paste comuni. Si tratta del germe di grano, che costituisce il cuore del chicco, e che contiene vitamine e proteine vegetali. Normalmente, durante la macinazione del cereale, il germe di grano viene escluso dalla semola per ridurne la deperibilità. Le grandi industrie pertanto lavorano quasi esclusivamente farine senza il germe di grano, ma l'approccio artigianale dell'Antico Pastificio Morelli consente di poter reinserire il germe di grano, sempre fresco, dentro la semola. I formati prodotti dal pastificio pisano sono quelli classici: dagli strozzapreti alle penne, dai calamari ai tortiglioni, dalle linguine agli spaghetti, dai paccheri agli straccetti e alle mafalde.

RISTORANTE



VIRIDE BY CARLO CRACCO

PIAZZA DEL PARLAMENTO 18 - HOTEL CORINTHIA, ROMA
Tel: +39 06 00205100
Sito Web: www.corinthia.com

Il Corinthia Rome, hotel a cinque stelle inaugurato a fine febbraio scorso nella storica Piazza del Parlamento, esprime la sua filosofia di grand boutique anche nella ristorazione: la proposta gastronomica, centrata sul ristorante "Viride", il bistrot del cortile "Piazzetta" e il cocktail bar "Ocra", è stata infatti affidata alla regia dello chef stellato Carlo Cracco (al suo debutto nella capitale) e del suo Executive Chef Alessandro Buffolino. Nel ristorante Viride, che prende il nome dal latino viridis, "verde", ispirandosi ai giardini nascosti e alle colline verdeggianti di Roma, la cucina di Cracco si concentra su una rilettura contemporanea della tradizione italiana e romana. La cucina romana viene reinterpretata con proposte come il bruscitt alla romana con agnello e carciofi o lo spaghettino alla carbonara di tuorlo marinato e ancor più nell'hosomaki di coda alla vaccinara. Presente nel menu anche l'insalata russa alla romana, reinterpretazione di uno dei piatti iconici dello chef.

(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: © Kellerei Kaltern

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

SAGNA
Importatori e Distributori dal 1928

vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY

VALORITALIA Certifichiamo la qualità del vino italiano

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura