

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 419 - Dal 14 al 20 Giugno 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 14 AL 20 GIUGNO 2026

L'Erta di Radda

Roi Clâr

Cuvage

Velenosi

Scacciadiavoli

Farina

Villa Calcinaia

Laurent-Perrier

Nino Franco

Castello di Albola

Hugel

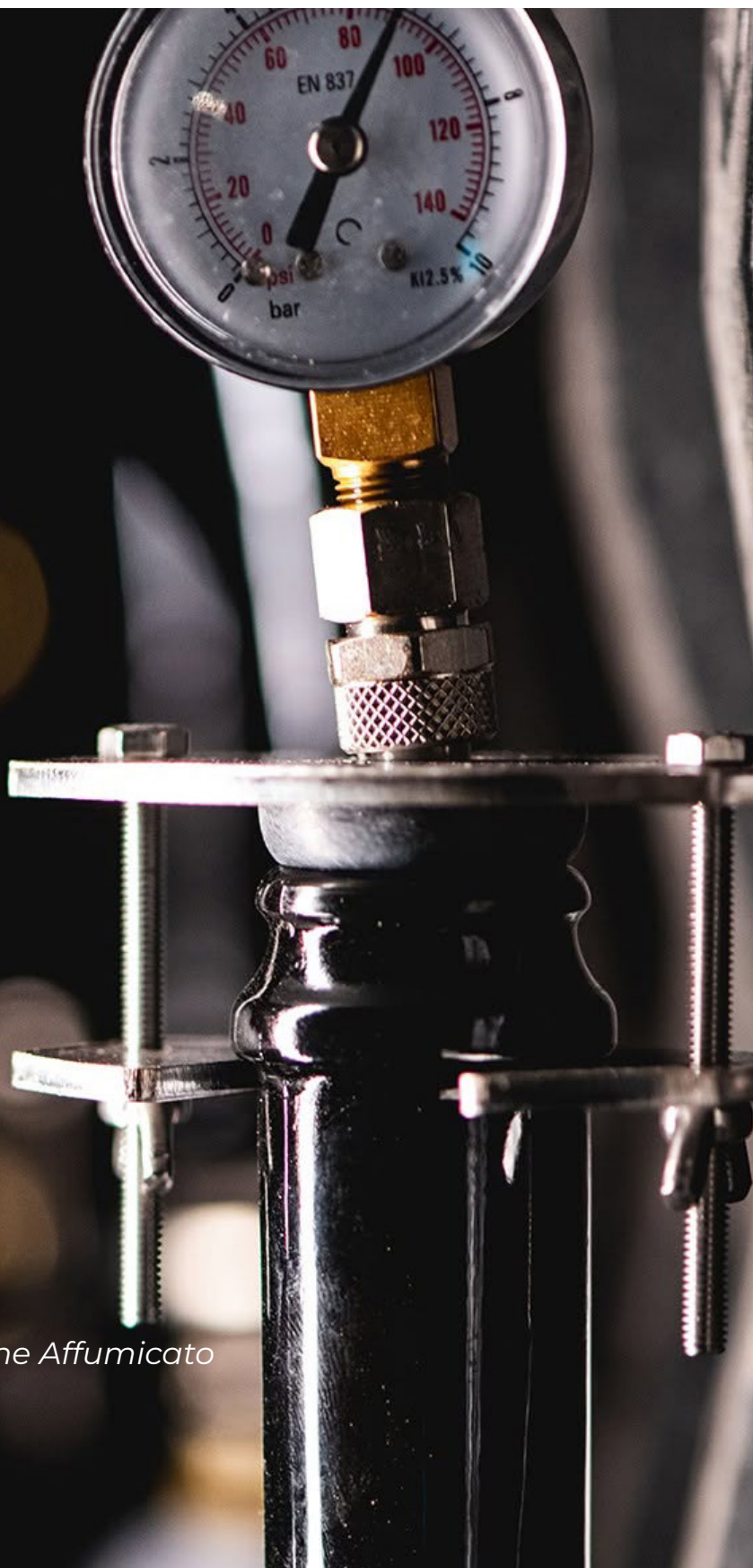
Pio Cesare

Castello di Meleto

Di Majo Norante

Zoom: Upstream, Tartare di Salmone Affumicato

Ristorante: Substance - Parigi





L'ERTA DI RADDA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Diego Finocchi](#)

Proprietà: Diego Finocchi

Enologo: Elisa Arretini

Nei vini de L'Ertà di Radda la fanno da padroni soprattutto i tratti stilistici dettati dall'areale raddese, dove i profumi sono tendenzialmente freschi e sfumati e le strutture snelle, con i tannini, qualche volta, nervosi e protagonisti, insieme alla forza acida, di piacevoli durezza, capaci di amplificare l'incalzare del sorso e il carattere dei vini. Un insieme di caratteristiche che ritroviamo, ben declinate, nel Chianti Classico 2023 dai profumi di piccoli frutti rossi matura, viola e tocchi di pietra focaia, che passano a rimandi affumicati. In bocca il sorso è saporito, succoso e tonico, dai tannini sapidi e dall'acidità ficcante, che muove un finale definito e profondo. Diego Finocchi, giovane patron di questa piccola realtà chiantigiana, nata nel 2006 e posta nella sottozona di Radda in Chianti, ha puntato da subito sul biologico, sulla sintonia con le condizioni pedoclimatiche del luogo in cui si trovano i suoi vigneti, collocati su un'estensione di circa 5 ettari (nella collina che porta al borgo di Volpaia), e su un'enologia essenziale. Le prime bottiglie arrivano sugli scaffali con l'annata 2009 e, pur con le inevitabili incertezze di gioventù, colpiscono fino a raggiungere, attualmente, una coerenza territoriale senza più esitazione e una qualità in crescita, soprattutto guardando alla personalità e all'energia dei suoi vini (30.000 la produzione di bottiglie complessiva).

(fp)



ROI CLÂR

Doc Friuli Colli Orientali Pinot Grigio
Ramato

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Roi Clâr](#)

Proprietà: Michele e Matteo Beàn, Raffaele Petris

Enologo: Michele Beàn

Siamo in Friuli e Roi Clâr è una piccola realtà produttiva, con sede a Villa Beria, nel centro di Manzano, animata da Michele Beàn, Matteo Beàn e Raffaele Petris. Un'azienda che porta con sé l'esperienza di Michele prima a Buttrio con l'enologo Giorgio Grai, a Dogliana del Collio con l'enologo Franco dalla Rosa, poi in sull'Etna nell'azienda Cottanera, dove diventa direttore tecnico, e ancora consulente in Sicilia, infine in Toscana e in Umbria. Qui, insieme a Fabrizio Ratti, fonda l'azienda Sirio Anfore, specializzata nella realizzazione di contenitori in terracotta per il vino. Successivamente, e siamo all'oggi, Michele Beàn ritorna nella sua terra d'origine, mettendo sempre più nel mirino la sfida di produrre un proprio vino dai propri vigneti. Nel 2020 l'incontro decisivo con Raffaele Petris, e la scelta, insieme al fratello Matteo, di mettersi in gioco in prima persona. Nei 4,5 ettari a vigneto di proprietà si coltivano in prevalenza Friulano, Merlot, Pinot Grigio, Malvasia e Ribolla Gialla. Il Friuli Colli Orientali Pinot Grigio 2020, macerato per 15 giorni e poi maturato in anfora per un anno, si presenta di colore rosa leggermente ramato e al naso profuma di melograno, piccoli frutti rossi e fiori, con tocchi di macchia mediterranea, tabacco, agrumi e spezie. In bocca il sorso è ampio e avvolgente, dalla spiccata freschezza acida, che muove anche un finale lungo e persistente.

(are)



CUVAGE

Docg Alta Langa Brut

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cuvage](#)

Proprietà: Gruppo Argea

Enologo: staff tecnico aziendale

La cantina Cuvage è una affermata realtà della spumantistica italiana. È nata nel 2011 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, con l'obiettivo di realizzare una gamma di etichette di Metodo Classico ispirate alla più antica tradizione piemontese e in grado di proporre un eccellente livello qualitativo. Il nome nasce dalla fusione di due parole emblematiche del mondo dello spumante: Cuvée e Perlage. Dal 2021, è inserita nel Gruppo Argea, che ha contribuito all'espansione dei progetti di prodotto e alla visibilità internazionale. L'Alta Langa Docg 2021 è il frutto di un'attenta selezione di uve Pinot Nero e Chardonnay da vigneti che si trovano tra Strevi e Castino, a 450 metri di altezza, su terreni caratterizzati da marne grigio-biancastre ad alta componente calcarea. Questa particolare composizione minerale, unita alla posizione privilegiata, contribuisce a creare uno spumante dalla forte identità territoriale. Nel calice presenta un color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage finissimo e di grande persistenza. Al naso ha un avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia, mentre al sorso è lungo, pregnante, verticale e sapido. A tavola si sposa bene con i secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso. Si abbina bene anche a tartufo bianco e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)



VELENOSI

Docg Offida Rosso Ludi

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano, Cabernet

Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angela Velenosi

Enologo: Matteo Velenosi

Un vino importante, il Ludi di Velenosi, come preannuncia il peso specifico della bottiglia una volta sollevata. Intensa e speziata, l'annata 2020 rivela note scure di sottobosco e amarena sotto spirito, incenso e goudron; rinfrescando leggermente il vino, emergono note floreali e di arancia rossa, con ricordi di pepe verde e foglia di pomodoro. In bocca il tannino è levigato, la freschezza è agrumata e astringente, la sapidità e l'alcol danno invece spessore, mentre il sapore è tutto rivolto alla frutta rossa, ai fiori e alle spezie, con lievi note amaricanti finali. Ludi come gioco (dal latino Ludus), vuole essere un invito al piacere e alla convivialità (come rimarkano i 4 danzatori dorati in etichetta, ispirati dai Danzatori di Matisse). Siamo a Offida, nella Docg di confine delle Marche con l'Abruzzo: qui si trovano la maggior parte dei vigneti di Velenosi, fra i comuni di Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Trento e Castel di Lama. Due sono però gli sconfinamenti: uno in Abruzzo, con filari ad Ancarano a Terni; l'altra nelle stesse Marche, ma più a nord, nella Docg dei Castelli di Jesi in zona San Marcello. In totale sono 150 gli ettari che cura la cantina fondata da Angela ed Ercole Velenosi nel 1984 e che oggi produce oltre 2 milioni di bottiglie. Nell'ultimo lustro sono entrati in amministrazione anche il figlio Matteo (fra vigna e cantina) e la figlia Marianna (per la comunicazione).

(ns)



SCACCIADIAVOLI

Doc Montefalco Bianco

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Trebbiano, Grechetto,
Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Scacciadiavoli](#)

Proprietà: famiglia Pambuffetti

Enologo: Stefano Chioccioli

Maturato in acciaio per 9 mesi sui suoi lieviti, il Montefalco Bianco 2024 profuma di albicocca e pesca, con tocchi floreali e agrumati. In bocca il sorso è saporito e croccante, terminando in un finale fragrante e ben profilato. 40 ettari a vigneto per una produzione di 270.000 bottiglie, sono il potenziale produttivo di questa cantina umbra con sede a Montefalco, gestita dalla famiglia Pambuffetti e dalle origini piuttosto antiche, risalenti a metà Ottocento, quando Ugo Boncompagni-Ludovisi la fondò. Un'azienda che ha cominciato il proprio percorso con maggiore visibilità agli inizi del Nuovo Millennio, quando il territorio di Montefalco ha conosciuto una significativa valorizzazione, passando per un piano di ammodernamento enologico e viticulturale. In vigna sono allevate, evidentemente, in prevalenza le uve tradizionali del territorio: Sagrantino, Sangiovese, Grechetto e Trebbiano Spolelino. Nel portafoglio etichette aziendale, oltre agli immancabili Montefalco Sagrantino e Montefalco Rosso, un Montefalco Bianco, uno Spoleto Trebbiano Spolelino e tre Metodo Classico (Brut, Brut Rosé e Pas Dosé a base Sagrantino), a sottolineare una decisa sterzata verso il lato bianchista della produzione locale e verso tipologie prima lasciate un po' sullo sfondo, attualmente caratterizzato da un deciso incremento, figlio dei nuovi scenari di mercato e delle nuove tendenze in fatto di gusti dei winelover.

(fp)



FARINA

Doc Valpolicella Classico Superiore Lato Serio

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Dindarella

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Andrea Zerman

Farina Wines è una delle cantine più storiche della Valpolicella Classica, con oltre 100 anni di tradizione vitivinicola alle spalle. Dal 2000 i cugini Elena e Claudio Farina, quarta generazione, hanno avviato una nuova fase di sviluppo per ospitalità e apertura all'arte, con mostre di pittori e scultori e una nascente collezione propria, oltre che per la visione innovativa nella produzione dei loro vini. "La filosofia di produzione dei nostri Valpolicella (il Classico "Punto Fermo" e il Classico Superiore "Lato Serio") non è mai cambiata - racconta Claudio Farina. Nel Superiore il grado alcolico (13 gradi) e il residuo zuccherino (5 g/litro) sono gli stessi da sempre, come la nostra attenzione alla bevibilità. Ad essere cambiata negli anni è sicuramente l'accuratezza nelle fasi produttive, anche alla luce delle metodologie adottate grazie alla collaborazione con l'Università di Verona, che ha portato innovazioni, ad esempio nella gestione della temperatura, nei rimontaggi e ridotto i solfiti". Sarà anche per questo che "Lato Serio" 2024, della Linea Classica da uve fresche coltivate a 400 metri a San Pietro in Cariano da poco in commercio, si lascia bere con piacere e invita al sorso successivo. Rosso rubino brillante, delicato al naso di frutta rossa - marasca e lampone maturo - e mandorla dolce, al sorso è secco, ma avvolgente, equilibrato con un finale in cui echeggia la marmellata amarena.

(Clementina Palese)



VILLA CALCINAIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 15.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Conti Capponi](#)

Proprietà: Sebastiano Capponi

Enologo: Federico Staderini

C'è Palazzo Capponi a Firenze, costruito nei primi 30 anni del 1400 da Niccolò da Uzzano e passato alla famiglia Capponi nel 1933. E c'è Villa Calcinaia, investimento agricolo di Niccolò Capponi del 1524 in Val di Greve, sulla riva sinistra del fiume omonimo, dove il suolo è ricco di calcio (da qui probabilmente il nome). Dei 215 ettari di proprietà condotti in biologico, 32 sono coltivati a Sangiovese, Canaiolo, Sanforte, Mammolo, Occhiorosso, Trebbiano, Malvasia, Merlot, Petit Manseng, Viognier, Grechetto, Vernaccia, Marsanne, Gewürztraminer e Chenin Blanc. Ci sono però anche ulivi e boschi, e pure pascoli per capre e api. A Villa Calcinaia conservano e propagano nei nuovi impianti il loro genoma viticolo e olivicolo, che si tramanda dalla fine dell'Ottocento. In cantina lieviti indigeni e fermentazioni spontanee, lunghi affinamenti in legno grande, poca fretta...e sperimentazioni oculate. A fianco alle etichette della tradizione chiantigiana, ci sono infatti i vini Mono - Mammolo, Sanforte e Occhiorosso in purezza - c'è il rosato da Canaiolo, lo Chenin Blanc, il Merlot, Le Refie - uvaggio con Marsanne, Viognier e Gewürztraminer - e il Comitato, uvaggio bianco di uve locali con Petit Manseng. Ma il Chianti Classico? Buono. Ematico, aranciato, floreale, nella versione 2023 sa di ribes rossi in caramella anche al sorso, che polposo e materico si indirizza verso un finale sapido, al sapore di violetta.

(ns)



LAURENT-PERRIER

Aoc Champagne Brut Héritage

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 100,00

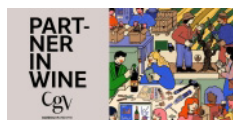
Azienda: [Champagne Laurent-Perrier](#)

Proprietà: famiglia de Nonancourt

Enologo: Olivier Vigneron

Héritage nasce dal cuore del savoir-faire di Laurent-Perrier, quello dell'assemblaggio, codificato da Bernard de Nonancourt con Grand Siècle: ricreare attraverso vini, cru e annate diverse ciò che la natura non offre mai in modo perfettamente compiuto. La nuova cuvée traduce questa filosofia in un Brut composto esclusivamente da vini di riserva, frutto di una collezione costruita nel tempo a partire dalle migliori origini della Champagne. L'idea prende forma nel 2012 con il precedente e storico chef de caves della Maison Michel Fauconnet, che immagina un impiego nuovo per millesimi non destinati all'uscita singola, osservandone l'evoluzione e la capacità di raccontare suoli e terroir. L'assemblaggio vede il 55% di Chardonnay, completato dal 45% di Pinot Noir, da 40 cru, di cui il 50% Grand Cru. La vinificazione avviene in acciaio, con svolgimento della malolattica, mentre l'affinamento sui lieviti supera i 4 anni, con dosaggio di 6 g/l alla sboccatura. Nel calice Héritage ha naso nitido, con note di limone, pesca bianca e frutta sciropata, seguite da richiami di pane tostato e mandorle grigliate. Il sorso ha un attacco fresco e si distende su una trama viva, elegante e complessa, con aromi di frutta bianca e scorze di agrumi. Il finale integra freschezza e maturità, con una sottile nota di miele che richiama la profondità dei vins de réserve e la precisione dell'assemblaggio Laurent-Perrier.

(Chiara Giovoni)



NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Vigneto della Riva di San Floriano Brut

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 13.575

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: Primo e Silvia Franco

Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Vigneto della Riva di San Floriano 2025 si presenta di colore giallo paglierino brillante con bollicina fine e persistente. Profuma di pesca e pera, con tocchi di rosa e fiori di glicine. In bocca il sorso è morbido ma fragrante, sviluppandosi continuo e terminando in finale croccante. La cantina Nino Franco - iconico marchio che ha scandito molti passi significativi della storia del Prosecco - produce 8 spumanti: il "Primo Franco", fra i primi spumanti prodotti dall'azienda con sede a Valdobbiadene, e fra i primi Prosecco millesimati; il "Cartizze", che arriva dalle uve dalla celeberrima collina; il "Rustico", che guarda alla tradizione, vinificato originariamente col fondo; il "Nino Franco", dedicato al figlio del fondatore dell'azienda Antonio; il "Riva di San Floriano", ottenuto dall'omonimo Cru; il "Faive", rosato ottenuto da Merlot e Cabernet Franc del Friuli; il "Nodi", che nel suo nome rimanda ai "nodi" delle piante del vigneto Col del Vent da cui arrivano le sue uve; il "Grave di Stecca", "single vineyard", ottenuto da un vigneto recintato da mura, una specie di "clos". La cantina nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda si consolida. Ma è Primo, figlio di Nino, a dare alla cantina un'impostazione moderna, all'inizio degli anni Novanta del secolo scorso. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa e dalla figlia Silvia.

(gm)



CASTELLO DI ALBOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 450.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Castello di Albola Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Zonin 1821

Enologo: Alessandro Gallo

Il Chianti Classico 2024 è un vino che punta tutto sulla sua propensione alla bevibilità. Aromaticamente, possiede profumi che rimandano ai piccoli frutti rossi maturi e alle erbe aromatiche, con tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è sottile, disinvolto e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale definito su ritorni agrumati e fruttati. Per il gruppo Zonin 1821, dalle molteplici tenute sparse in ogni angolo dell'Italia enoica, il Castello di Albola occupa una posizione primaria, per qualità e coerenza stilistica. Si tratta, a nostro avviso e non solo, della Tenuta più significativa del colosso veneto perché, semplicemente, è situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione del Chianti Classico: l'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti. Da qui arrivano vini definiti e coerenti, forse i migliori dell'intera produzione della cantina con sede a Gambellara, capaci di restare in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del loro terroir. La produzione di 603.000 bottiglie è ottenuta da 110 ettari di vigneto a biologico, che crescono su terreni caratterizzati dai classici substrati chiantigiani a base di alberese e galestro, con gli appezzamenti più vocati - Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Illario, Acciaio - posti tra i 350 metri e i 550 metri sul livello del mare e con l'area del Solatio, a svettare a 580 metri.

(fp)



HUGEL

Aoc Alsace Riesling Sélections de Grains Nobles

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 272,00

Azienda: [Famille Hugel](#)

Proprietà: famiglia Hugel

Enologo: Marc-André Hugel

L'Alsace Riesling SGN 2011 si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Al naso i suoi profumi rimandano alla frutta gialla matura, alle erbe aromatiche e agli agrumi canditi, con tocchi leggermente idrocarburi. In bocca il sorso è marcato dal contrastato, tra un'acidità vivace e la dolcezza del frutto, a scandire un buon ritmo gustativo e un lungo finale dai lampi speziati. Trenta sono gli ettari della famiglia Hugel, tutti nel comprensorio del comune alsaziano di Riquewihr (con parcelle Grand Cru nello Schoenenbourg, Sporen e Pflostig), noto sin dal Medioevo per la produzione di vini di significativa qualità. Fu Hans-Ulrich Hugel ad iniziare nel 1639 la dinastia di questi vignaioli, una delle più antiche del mondo enoico. Nella seconda metà del Ventesimo secolo, Jean Hugel ha svolto un ruolo di primo piano in Alsazia caratterizzato da assoluto rigore, reintroducendo i vini da vendemmia tardiva, tanto che il disciplinare del 1984 dei "Vendage Tardive" e "Sélection de Grains Nobles" è detto anche "legge di Hugel". Benché l'azienda disponga di vigneti per la metà classificati Grand Cru, non utilizza la denominazione Grand Cru Alsace in nessuno dei suoi vini. Inoltre, nonostante Hugel sia stato un pioniere nella realizzazione dei vini dolci dell'Alsazia, solo i vini chiaramente contrassegnati come ottenuti da vendemmia tardiva sono caratterizzati da zuccheri residui.

(are)



PIO CESARE

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: famiglia Boffa Pio

Enologo: famiglia Boffa Pio, Paolo Fenocchio

Da oltre mezzo secolo la cantina storica Pio Cesare di Alba, pur restando focalizzata sui rossi di famiglia, ha avviato un importante percorso sui bianchi, dallo Chardonnay di Piodile al Sauvignon Blanc. Ora debutta con il suo primo bianco Timorasso dei Colli Tortonesi, dove nel 2018 ha acquistato in località Vho a Tortona un terreno di soli due ettari e mezzo, in cui ha piantato un vigneto nel 2021. La prima vendemmia del 2023 porta oggi all'uscita della prima bottiglia, con una produzione fatalmente ridotta al minimo, che anche in futuro non dovrebbe superare le diecimila. Il Derthona Timorasso Riserva Pio Cesare 2023 è stato vinificato per un anno in acciaio, dopo una brevissima macerazione del 20% sulle bucce e si è affinato per due anni in bottiglia. "Per noi sarà poco più di uno sfizio, ma vi abbiamo dedicato grandi energie: è un percorso che si chiude, avviato dal sogno di mio padre, scomparso nel 2021, di realizzare un grande bianco da invecchiamento e lui ricordava sempre di aver assaggiato un Timorasso invecchiato vent'anni che lo aveva impressionato", dice Federica Boffa Pio, erede ventottenne della cantina. Le premesse per un ottimo invecchiamento ci sono tutte: l'esposizione a sud e il terreno calcareo-marnoso conferiscono mineralità e struttura, il tutto bilanciato dalla complessità aromatica garantita da una raccolta leggermente anticipata e dalle medio-grandi dimensioni degli acini.

(Giorgio Caldonazzo)



CASTELLO DI MELETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Castello di Meleto Società Agricola](#)

Proprietà: Viticola Toscana Società Agricola per Azioni

Enologo: Giovanni Balli, Valentino Ciarla

Vigna Meleto, Vigna Casi, Vigna Trebbio, Vigna Poggiarso, Vigna San Pietro, Vigna Cerreta e Vigna Parabuo compongono il patrimonio viticolo di Castello di Meleto: sono 122 ettari - all'interno di una proprietà grande quasi mille - posti a Gaiole in Chianti, e per raccontarne la vocazione (confermata da quasi 1000 anni produzione di vino a Castello di Meleto e), l'azienda ha deciso di vinificare separatamente ognuna delle sue parcelle arrivando a fare anche 60 vinificazioni per vendemmia. I cru più significativi sono Vigna Casi, Vigna Trebbio e Vigna Poggiarso, che infatti nutrono 3 diverse Gran Selezioni; ma anche Vigna Parabuo ha il suo vino - il Merlot in purezza - come pure Vigna San Pietro, che custodisce la Malvasia Nera del Cambio. Il Chianti Classico, la Gran Selezione Castello di Meleto, il Chianti Classico Riserva e il Brut Rosé Teatrino, il Bianco Simbionte e il Vin Santo, invece, provengono da un assemblaggio dei diversi vigneti. C'è infine la linea Borgia, distillati come Gin e Grappa, olio Evo e una serie di prodotti derivati dal miele che provengono dalle loro api: allevamento che a Castello di Meleto prendono molto sul serio. Dopo 15 mesi di maturazione fra cemento e botti grandi, il Chianti Classico 2024 profuma di radici, prugne e susine, macchia mediterranea e chinotto: al palato si ravviva, con in sorso sapido sorretto dall'acidità delle more, dal lungo finale floreale e speziato.

(ns)



DI MAJO NORANTE

Spumante Brut Nature

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 300

Prezzo allo scaffale: € 53,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: famiglia Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Il Metodo Classico Brut Nature 2020, sui suoi lieviti per 48 mesi, profuma di frutta tropicale, agrumi e crosta di pane. In bocca il sorso è morbido e strutturato, dall'effervescenza cremosa e dal buon contrasto, terminando in finale lungo e saporito, che invoglia la beva. Di Majo Norante è oggi senz'altro la cantina più importante del Molise. La cantina Di Majo Norante, condotta da Alessio, purtroppo recentemente scomparso, che ha continuato l'attività produttiva e per certi aspetti pionieristica del padre Luigi - vero e proprio paladino del Molise enoico - oggi continua il suo percorso virtuoso con il figlio Luigi, ribadendo il suo carattere saldamente familiare. L'azienda si trova a nord del Gargano, in contrada Campomarino, in una zona di confine, estendendosi per 120 ettari a vigneto - ricavati dall'antico Feudo dei Marchesi di Santa Caterina - condotti a biologico e producendo 1 milione di bottiglie all'anno. Ricco il portafoglio etichette della cantina con sede a Campomarino, che privilegia, pur non mancando mirate incursioni sui vitigni internazionali, le varietà delle tradizioni molisane, campane e pugliesi - Montepulciano, Sangiovese, Bombino, Aglianico, Tintilia, Trebbiano, Falanghina, Malvasia, Moscato e Greco - protagonisti di vini dal tratto sicuro e dall'affidabile costanza qualitativa, capaci di rendere Di Majo Norante una delle realtà più considerevoli del sud-Italia enologico.

(alex regoli)

ZOOM



UPSTREAM, TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO

VIA GIUSEPPE DI VITTORIO, 39 - LEMIGNANO DI COLLECCHIO (PR)

Tel: +39 0521 646466

Sito Web: www.upstreamsalmons.com

Dal salmone selvaggio dell'Alaska, il Sockeye, il Red King, a quello irlandese, norvegese, per arrivare a quello delle isole Far Øer, Claudio Cerati nel suo progetto ha privilegiato allevamenti particolari, tutelati dai regimi di regolamentazione veterinaria dell'acquacoltura di assoluto rigore. Nel 2013, crea Upstream, la propria azienda a Parma. Quando passa alla fase produttiva e commerciale fa effettuare la lavorazione in Irlanda dove invia chips di faggio delle colline parmensi. Nel 2021 sposta gli impianti di lavorazione a Lemignano di Collecchio. Tutto il prodotto è venduto in confezioni sottovuoto, il fresco denominato "Puro", abbattuto in barca a -80° e surgelato con scadenza a uno-due anni. Per le baffe affumicate, lavorate sul fresco a Parma, si utilizza faggio dell'Appennino emiliano; la tartare, invece, si ottiene con coltello, per conservare le qualità originali. I prodotti Upstream sono destinati al mondo Ho-reca, a gastronomie ed enoteche di fascia alta e alla ristorazione d'eccellenza.

RISTORANTE



SUBSTANCE

18, RUE DE CHAILLOT - PARIGI

Tel: +33 01 47200890

Sito Web: www.substance.paris

Il Substance di Parigi - ristorante 1 stella Michelin dell'universo gastronomico di Stéphane Manigold, patron del gruppo Eclor - è guidato da una coppia di italianiissimi chef provenienti dalla Capitale: Flavio Lucarini, talentuoso cuoco che lavora su una cucina che prende l'impianto classico d'Olttralpe e lo alleggerisce di pesantezza, lasciando intatta la disciplina tecnica; e Aurora Storari, premiata "Passion Dessert" dalla Michelin, concentra la sua esperienza sul sapore puro dell'ingrediente, la profondità naturale e la persistenza, smettendo di usare il dessert come semplice chiusura confortante del percorso gastronomico. I loro piatti riflettono il loro viaggio personale: due italiani che hanno assorbito la rigidità francese senza diventare freddi, proponendo una grammatica italiana riscritta, con quella sana distanza che consente di scavalcare gli stereotipi. Cinque i diversi menù proposti: in quello vegetariano c'è la Barbabietola, koji, latticello, ibisco; la Cacio e pepe; il dolce Cioccolato, tamarindo e meliloto.



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: © Cuvage

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

vitaly

SEE YOU NEXT EDITION
APRIL 11-14, 2027



**Certifichiamo la qualità
del vino italiano**



L'innovazione in viticolum