

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 420 - Dal 21 al 27 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 21 AL 27 GIUGNO 2026

Louis Latour

Isole e Olena

Angoris

Leovì

San Leonardo

Colombaio di Cencio

Zorzettig

CastelGiocondo

Rocca di Castagnoli

Casa Setaro

Argiolas

Livon

Alberelli di Giodo

Vistorta

Zoom: Birrificio War, Birra Pils Acqua Amara

Ristorante: Meraviglioso - Polignano a Mare (BA)





LOUIS LATOUR

Ardèche Igp Grand Ardèche

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 650.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Maison Louis Latour](#)

Proprietà: Florent Latour

Enologo: Marion Bosquet, Jean-Charles Thomas

Con una cinquantina di ettari a vigneto distribuiti in alcuni tra i più significativi climat di Borgogna, quasi 30 dei quali classificati Grand Cru - Corton, Corton-Charlemagne, Aloxe-Corton, Beaune, Chambolle-Musigny, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin, Meursault, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Volnay e Vosne-Romanée - Domaine Louis Latour è una delle più importanti realtà vitivinicole di tutta la regione, con due principali tenute poste una a Beaune e l'altra ad Aloxe-Corton. Una cantina le cui radici affondano nel passato - la famiglia Latour è infatti attiva nel commercio dei vini da un paio di secoli - e che oggi coniuga qualità e grandi numeri. Domaine Latour produce tradizionalmente "in house" le proprie barrique e, oltre alla pregiata produzione borgognona, ha anche valorizzato altre denominazioni - il Domaine possiede altre proprietà in differenti areali quali Pierres Dorées, Ardèche, Var, Chablis, Mâconnais e Beaujolais - in particolare l'Ardèche e la Coteaux de Verdon, in grado di produrre vini di notevole interesse. Il Grand Ardèche 2023 si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati e propone un bagaglio aromatico che rimanda alla mela, agli agrumi, ai fiori di gelsomino, alle mandorle fresche e alle spezie. In bocca il sorso è ampio e polposo dal bel contrasto tra acidità e dolcezza, terminando in un finale lungo e sapido.

(are)



ISOLE E OLENA

Toscana Igt Bianco Chardonnay

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Isola e Olena](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Emanuele Reolon

Isola e Olena - marchio storico di San Donato in Poggio in Barberino Val d'Elsa, fondato da Paolo De Marchi e oggi guidato dal gruppo EPI - custodisce un'anima pionieristica. Accanto a miti come Cepparello, l'azienda ha dimostrato che questo terroir sa esprimere l'eccellenza anche in bianco. Lo Chardonnay - che l'anno prossimo festeggia i 40 anni di vita - nasce da sei ettari di vigne circondati dal bosco, a oltre 400 metri di quota con esposizione a nord. I suoli di calcare, marne e galestro danno al vitigno internazionale una notevole e personalissima firma gessosa, fondendo rigore chiantigiano e seduzione aromatica. Il millesimo 2024 si rivela luminoso e vibrante. Dopo un inverno mite e una primavera regolare, l'estate fresca e piovosa ha garantito uno sviluppo vegetativo equilibrato. La vendemmia (27 agosto - 15 settembre) ha portato in cantina grappoli sani e dalla spiccata finezza. Vinificato in piccoli legni (solo 30% nuovi) e affinato per dieci mesi sulle fecce fini, il vino unisce mirabilmente freschezza e profondità. Nel calice si offre un bianco di grande equilibrio e longevità, specchio fedele di una filosofia votata all'eleganza e alla "qualità in evoluzione". Sono state prodotte 22.000 bottiglie e 500 magnum. Un'interpretazione dello Chardonnay che fa suo l'eco non lontano dei boschi e che guadagna in balsamicità e in freschezza, caratteristiche che smorzano la burrosità della beva.

(Francesca Ciano)



ANGORIS

Doc Collio Pinot Grigio Locatelli

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta di Angoris](#)

Proprietà: Marta, Claudia e Massimo Locatelli

Enologo: Alessandro Bologna

La Tenuta di Angoris, 600 ettari di estensione complessiva tra campi e boschi con al centro Villa Locatelli, conta anche su 70 ettari coltivati a vigneto e distribuiti fra le denominazioni Collio, Isonzo e Friuli Colli Orientali, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie. Nel 1968, Giulio Locatelli acquistò la proprietà, intrecciando in modo definitivo la storia di questo luogo con il nome della sua famiglia. Oggi, a guidare la cantina sono le sorelle Marta e Claudia Locatelli, figlie di Luciano, che hanno rinnovato vini e immagine dell'azienda. La gamma delle etichette aziendali è articolata e propone la linea "Riserva Giulio Locatelli" - composta dallo Chardonnay "Spiule", dal Collio "Langor", dal Collio "Langor Grappolo Solidale", dal Merlot "Ravost" e dal Pignolo - la linea "Locatelli" - Chardonnay, Friulano, Malvasia, Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon, Refosco, Schioppettino, Cabernet Sauvignon - la linea "Villa Locatelli" - che comprende anche il Merlot e il Cabernet Franc - la linea "Albertina" - Pinot Nero e Pinot Nero "Grappolo Solidale" - a cui si aggiunge il vino dolce Picolit e due spumanti: il Metodo Classico Millesimato "1648 Bianco" da uve Chardonnay, e lo Chardonnay "Modolet", uva a base di Ribolla Gialla, Pinot Bianco e Chardonnay. Il Pinot Grigio Locatelli 2024 profuma di rosa, pera e mandarino, ad anticipare un sorso sapido e ben profilato, dal finale consistente e ammandorlato.

(fp)



LEOVÌ

Salento Igp Rosso Faraglione

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Primitivo, Susumaniello

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Leovi Azienda Agricola](#)

Proprietà: Annarosa Pierri, Vincenzo Leo

Enologo: Lino Carparelli

Generoso e intenso nei profumi dolci di ciliegia e susina, talco e rosa, e nelle note più scure, sia speziate di pepe nero e cardamomo, che balsamiche di mirto e corteccia, con un tocco affumicato e di chinotto. Un naso profondo per un sorso altrettanto profondo, materico e fresco, dai tannini vellutati e ammandorlati, che lasciano sulla lingua sensazioni di sale e di caldo che cedono poi il posto ad un lungo finale di note fruttate e floreali, agrumate e speziate, infine vegetali. Nel Faraglione 2021, Susumaniello e Primitivo si intrecciano ritmicamente dopo essere cresciuti su suolo prevalentemente argilloso in Contrada Cantamessa a Cellino San Marco ed essere stati fermentati con lunga macerazione in acciaio, maturando infine in barrique per 12 mesi. Siamo a una ventina di km a sud di Brindisi e meno di una decina dal mare. Nel 2014 la coppia Annarosa Pierri e Vincenzo Leo inizia questo progetto composto da 30 ettari di terra, di cui 10 piantati a vite e il restante a ulivi, e la tenuta di San Pietro Vernotico. Il Faraglione è il primo vino da loro prodotto, intrigiti dal risultato che danno Primitivo e Susumaniello insieme, ma in vigna ci sono anche Negroamaro e Malvasia Nera, che un giorno entreranno a far parte della produzione. Un progetto piccolo che sta crescendo lentamente, con pochi ma solidi punti fermi: lo ricorda anche il nome scelto per questo vino, simbolo di silenziosa resistenza.

(ns)



SAN LEONARDO

Doc Trento Brut Blanc de Blanc Marchesi Guerrieri Gonzaga Riserva Privata

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.718

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola San Leonardo](#)

Proprietà: Marchesi Guerrieri Gonzaga

Enologo: Carlo Ferrini

Nel panorama enico del Trentino la Tenuta San Leonardo dei Guerrieri Gonzaga occupa una speciale posizione per la sua produzione di alto livello, soprattutto rossista. Nasce qui infatti uno dei migliori tagli bordolesi all'italiana, costantemente nell'eccellenza assoluta di questa tipologia. Ma nell'azienda con sede ad Avio - 45 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie - si è dapprima intrapreso anche un percorso bianchista per poi passare anche alla spumantizzazione, ciliegina sulla torta per una realtà costantemente impegnata ad alzare la propria asticella qualitativa. Il Blanc de Blancs Riserva Privata 2018, che sosta sui suoi lieviti per almeno 36 mesi ha un bagaglio aromatico che possiede tratti floreali e leggermente fruttati, con tocchi di pan-brioche e lampi affumicati; in bocca, il sorso è pieno, fragrante, continuo e dalla carbonica fine. Lo sviluppo è ben profilato e il vino si congela sapido, ampio e persistente, con richiami agrumati e toni gessosi a contrasto. Il progetto dedicato alla Doc Trento ha ormai superato i dieci anni di esperienza (primo Metodo Classico prodotto nell'annata 2015), trovando una sua identità definita attorno a tre etichette (questa Riserva Privata, la Cuvée Pietra e la Riserva 100), alimentate dalle uve provenienti da nove ettari conferiti alla famiglia da Pressano, in Val di Cembra, per un totale di 60.000 bottiglie all'anno.

(fp)



COLOMBAIO DI CENCIO

Doc Chianti Classico Gran Selezione Vinci

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.750

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Colombaio di Cencio](#)

Proprietà: Casa E. di Mirafiore e

Fontanafredda

Enologo: Alessandro Faenzi

Rappresentano il culmine della piramide produttiva del Colombaio di Cencio le tre Gran Selezione dell'Unità Geografica Aggointiva di Gaiole, ottenute da tre distinti Cru: Cornia, Montelodoli e Vinci. Quest'ultimo, nella versione 2021, matura per 30 mesi in legno grande, profumando di amarena matura e vaniglia, con tocchi tostati; in bocca il sorso è corposo, dai tannini calibrati e dal finale ampio ancora su toni fruttati e tostati. È Andrea Farinetti, figlio di Oscar, noto imprenditore, a condurre il Colombaio di Cencio dal 2017 (cantina creata negli anni Novanta dall'imprenditore tedesco Werner Ernest Wilhelm). Ventitre gli ettari a vigneto, collocati su 3 unità produttive principali: Montelodoli, Cornia e Vinci, posti ad altezze variabili che vanno dai 280 ai 480 metri di altezza. La sfida, evidentemente, è quella proposta dal Sangiovese, varietà affascinante e capace di esprimersi alla grande a queste latitudini, ma anche ostica e poco propensa ad essere "intrappolata" da protocolli produttivi non in linea con la sua espressività. La famiglia Farinetti ha costituito nel tempo un vero e proprio gruppo vitivinicolo, mettendo assieme, aziende quali le piemontesi Fontanafredda, Casa E. di Mirafiore, Brandini, Cantine del Castello di Santa Vittoria, San Romano e Borgogno, la friulana Le Vigne di Zamò, la veneta Serafini & Vidotto e il progetto etneo Carranco, in joint venture con Francesco Tornatore.

(alex regoli)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Myò

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Società Agricola Annalisa Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Saverio Di Giacomo, Luca

D'Attoma

Zorzettig è una realtà produttiva che da oltre cent'anni interpreta uno dei terroir più vocati dal punto di vista vitivinicolo di tutto il Friuli Venezia Giulia, quello dei Colli Orientali. L'azienda vinicola oggi è nelle mani di Annalisa Zorzettig, vignaiola tenace e coraggiosa il cui impegno è la produzione di vini, "con un equilibrio esatto di conoscenza e territorio". L'imprenditrice vitivinicola ha incontrato la stampa a Roma, presso il ristorante "Da Etta" a Trastevere, per una degustazione di etichette dalla grafica rinnovata della Linea "Myò", che rappresenta l'eccellenza della cantina, focalizzandosi su vitigni autoctoni. In perfetto abbinamento con un primo piatto di paccheri con scampi, magiorana e fiore di zucca croccante, abbiamo apprezzato il Pinot Bianco 2024, che Annalisa Zorzettig ha definito "tra i vini del cuore della linea Myò, un vino che ha eleganza e identità e che è nostra volontà produrre, nonostante sia un po' prevaricato dal Pinot Grigio, che è più richiesto". Nel calice il vino presenta un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso si avvertono note di mela matura, fiori bianchi e pesca gialla. Il sorso è fresco e misurato, esprime una cremosità calibrata e una progressione lineare, che ne amplifica armonia e definizione. Abbinamenti consigliati a tavola: piatti di mare importanti e risotti, vitello tonnato, carni bianche, sushi, formaggi freschi.

(Cristina Latessa)



CASTELGIOCONDO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

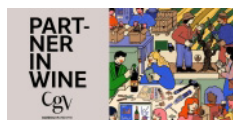
Azienda: [Marchesi Frescobaldi Società](#)

Agricola

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Nicolò d'Afflitto

CastelGiocondo è una storica tenuta vinicola toscana a Sud-ovest di Montalcino dove si produce Brunello sin dal 1800. Acquistata dalla famiglia Marchesi Frescobaldi nel 1989, si estende per 815 ettari (di cui circa 235 vitati) ed è descritta dalla stessa proprietà come un luogo dove la grande varietà di esposizioni e di terreni - dal galestro alle argille, con presenza anche di sabbie plioceniche - regala infinite sfumature. Ed è infatti la ricchezza di sentori la particolarità del Brunello di Montalcino CastelGiocondo Docg anche nell'annata 2021, caratterizzata da un leggero anticipo di germogliamento a causa di un inizio di primavera prematuro. Le uve Sangiovese crescono su terreni tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare, altitudine ideale per il vitigno. L'estate ha portato belle escursioni termiche e gli acini alla raccolta avevano uno stato sanitario perfetto. Il vino ha fermentato in serbatoi di acciaio inox ed è poi maturato in legno e affinato in bottiglia. Ne è uscito un Brunello dal bel frutto, levigato nel retro palato. I sentori rimandano a viola mammola, rosa canina e frutti di bosco, per poi lasciare spazio a note speziati come l'anice stellato e il pepe bianco e nero. Il terziario esprime foglie di tè e di tabacco e chicco di caffè. Sul finale si sente una leggera balsamicità con rimando alla liquirizia. Tannico al palato ma senza aggressività ha un finale estremamente persistente.



ROCCA DI CASTAGNOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Capraia Effe 55

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Rocca di Castagnoli Soc. Agricola](#)

Proprietà: Alessandro e Francesco Cali

Enologo: Salvino Picone, Federico Staderini

CASA SETARO

Spumante Brut Nature Caprettone
Pietrafumante

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Caprettone

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Casa Setaro](#)

Proprietà: Massimo Setaro

Enologo: Massimo Setaro

ARGIOLAS

Doc Vermentino di Sardegna Is Argiolas

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 20,50

Azienda: [Argiolas Soc. Agricola per Azioni](#)

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

LIVON

Doc Collio Friulano Manditocai

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Aziende Agricole Livon](#)

Proprietà: Valneo, Tonino e Matteo Livon

Enologo: Giovanni Genio

La famiglia Cali arriva tra le colline di Gaiole nel 1981 acquisendo la cantina di Rocca di Castagnoli - attualmente composta da 102 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di circa 500.000 bottiglie - ed iniziando il suo percorso enologico virtuoso, che l'ha condotta tra i nomi più significativi del variegato scenario del Gallo Nero. Oggi, un indirizzo stilistico ben definito, che privilegia equilibrio e bevibilità tipici dei Chianti Classico più riusciti, è la caratteristica principale dei vini della cantina di Gaiole, a cui si affianca una qualità costante e affidabile nel tempo e, non di rado, la capacità di raggiungere l'eccellenza assoluta della denominazione. La famiglia Cali ha tra le sue proprietà anche la siciliana Tenuta Graffetta (acquisita nel 2004) e Poggio Maestrino (acquistata nel 2005), realtà vitivinicola maremmana. Dalla selezione aziendale "Capraia" - che comprende anche un rosato, il Chianti Classico annata e la Riserva - arriva il Chianti Classico Gran Selezione Effe 55, maturato in tonneau per 15 mesi a cui seguono 6 mesi in legno grande. La versione 2022 possiede un profilo aromatico contraddistinto da rimandi ai frutti rossi maturi e alle erbe aromatiche, affiancati da tocchi affumicati e speziati. In bocca il sorso è polposo e ben scandito da un grip tannico vivace, terminando in finale ampio e persistente, dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)

Ricordo la mia prima visita a Massimo Setaro, circa 10 anni fa. Percorrevamo l'intreccio di stradine tortuose verso la casa-cantina, a Trecase, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. Massimo rileva nel 2004 i vigneti paterni, una parte a Bosco del Monaco a circa 150 metri di altitudine a pergola vesuviana ora più che ottantenni, e altri nell'Alto Tirone, zona più alta sui 350 metri, dove le vigne prefilosseriche su terreno sabbioso confinano con le pinete. In un decennio Massimo, modi pacati ma fermi, ha realizzato altri sogni. Mi porta a vedere alcuni appezzamenti vitati nel 2025, entrando in un fitto bosco per poi sbucare in una radura con il mare di fronte. Una visione splendente, anche se pioviggina. E poi tappa a Vigna delle Rose, la struttura ricettiva con ospitalità, ristorazione e piscina, circondata dalle vigne, da un lato il mare, dall'altro il Vesuvio. Un passo dopo l'altro, Massimo è diventato un riferimento nell'areale vesuviano. Con il Caprettone, vitigno autoctono vesuviano a rischio di abbandono per la scarsa produttività, scelto come simbolo aziendale, realizza 3 interpretazioni in purezza: metodo classico, anfora e legno, acciaio. In blend con Fiano e Greco in acciaio per creare il primo vino "da contrada", progetto di zonazione vesuviano. Il Pietrafumante Brut Nature 2021, sui lieviti per 48 mesi, profumo di agrumi, nocciola, con sbuffi fumé, il sorso è sapido, fresco e ben equilibrato.

(Alessandra Piubello)

Se c'è una cantina sarda che forse più di tutte rimanda immediatamente alla dimensione enoica dell'isola, senz'altro è quella della famiglia Argiolas. La svolta fondamentale, di una storia enoica avviata da quasi un secolo, arriva agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, sull'onda del "rinascimento" enologico della Sardegna, che portò alla ribalta del Bel Paese questa realtà di stampo squisitamente familiare. L'azienda, guidata dalla terza generazione formata da Valentina, con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio, conta su 230 ettari vitati, da cui arrivano 2.000.000 bottiglie di produzione complessiva, distribuite in una gamma che propone dai vini "quotidiani" a quelli identitari e di alto lignaggio. Prodotti che non deludono mai, ben caratterizzati stilisticamente e dall'ormai raggiunta e costante affidabilità qualitativa, capaci di plasmare la forza di un marchio consolidato e di una cantina dalla fama nazionale e internazionale, che svolge un ruolo a tutto tondo nelle vicende enoiche dell'isola dei Nuraghi. Il Vermentino di Sardegna Is 2025 - di cui una piccola parte è vinificato e maturato in legno piccolo - possiede colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso prevalgono i rimandi agli agrumi, alla frutta e ai fiori bianchi con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è polposo, fresco e vivace, dal finale persistente dai lampi balsamici e dai ritorni fruttati.

(gm)

Manditocai ha una storia romantica dalle ragioni solide. Nasce alla vigilia di quella deliberazione europea del 2006 (conseguente alla diatriba con l'Ungheria) che sancì la prevalenza del territorio sul vitigno nella definizione di un vino, impedendo così al Friuli da lì in avanti di poter chiamare Tocai una delle sue uve più rappresentative. I fratelli Valneo e Antonino Livon capiscono la solennità del momento e decidono di creare un vino che possa mantenere viva un legame durato secoli. Piantano così un vigneto di (dal 2007) Friulano sulla vocata cima della collina di Ruttars a Dolegna del Collio, coperta dalla tipica roccia del Collio (la ponca) e lo chiamano Manditocai: letteralmente un saluto al Tocai (mandi è un buon augurio in lingua friulana, dall'etimologia dibattuta fra lingua volgare e lingua latina); per Livon un "arrivederci Tocai, ti auguro di perdurare e resistere alle intemperie". Dopo una fermentazione divisa a metà fra acciaio e barrique di rovere (contenitori in cui resta a maturare per i successivi 8 mesi), nasce un vino che vuole contenere contemporaneamente aromatiche, mantenendo vive le tradizionali tecniche di vinificazioni locali. La versione 2023 profuma di mandorla bianca, albedo, ananas, pesca e vaniglia, arricchiti da note di bosso e mirto e di fiori bianchi; il sorso è sapido e pepato, piacevolmente astringente e più gentile nel finale, al sapore di cedro in caramella, salvia e, di nuovo, mandorla bianca.

(ns)



ALBERELLI DI GIODO

Terre Siciliane Igt Bianco Carricante

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Carlo e Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Il Carricante 2023 - maturato in acciaio per sei mesi - profuma di agrumi e fiori di ginestra, con tocchi di grafite e pietra focaia. In bocca il sorso è sapido, scorrevole e fragrante, dal ritmo ben scandito da un'acuta spina acida che muove un finale verticale e profondo. Alberelli di Giodo è il progetto enologico etneo, nato nel 2016, di Carlo Ferrini e della figlia Bianca, che affianca quello di Montalcino (nato nel 2002). Una scelta precisa che mette insieme due degli areali più affascinanti del panorama enico del Bel Paese, entrambi animati da due protagonisti ben precisi, il Nerello Mascalese e il Sangiovese, vitigni dal carattere spiccato e capaci di dare vita a vini altrettanto originali e riconoscibili. Il vigneto etneo della famiglia Ferrini si compone di 3,5 ettari spezzettati in diversi piccoli appezzamenti sul versante nord del vulcano: posti tra i 900 e i 1000 metri di altezza, in prevalenza allevati con vecchi impianti ad alberello anche pre-fillosserici e quindi anche a piede franco, i ceppi possono toccare i 100 anni d'età. Il progetto, coerentemente, affianca al Nerello Mascalese (prima annata 2016) anche la produzione di un Carricante (prima annata 2020), vitigno a bacca bianca tradizionalmente allevato sul Vulcano, dove trova il luogo ideale per esprimersi in tutta la sua fragranza e piacevolezza, tanto da meritarsi la menzione "Superiore" se coltivato nel versante Est della denominazione.

(alex regoli)



VISTORTA

Venezia Giulia Igt Merlot Vistorta

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 12.611

Prezzo allo scaffale: € 40,50

Azienda: [Azienda Agricola Vistorta](#)

Proprietà: Brandino Brandolini d'Adda

Enologo: Brandino Brandolini d'Adda, Alec Ongaro

Fra le due bretelle trafficate, che a ridosso delle prealpi attraversano il confine fra Veneto e Friuli (la SS13 e la A28), ci sono una miriade di cittadine ma anche tanta campagna silenziosa e scorci davvero unici. A sud di Sacile c'è Vistorta, un borgo rurale denso di storia legata ai Brandolini fin dal Quattrocento, quando i Brandolini erano capitani di ventura al servizio della Serenissima Repubblica di Venezia. L'azienda agricola fu fondata nel 1872 da Guido Brandolini d'Adda ma il motore verso una produzione di vino di qualità arriva da Brandino Brandolini, appassionato alla terra come il suo avo. Dopo gli studi in Texas ed esperienze in Francia, torna a Vistorta nella villa neoclassica con parco inglese, casa di famiglia dagli anni Cinquanta. Decide di puntare sul Merlot - già presente in tenuta con viti centenarie minuziosamente salvaguardate - ed è un successo: così nasce Vistorta, il vino simbolo dell'azienda. Oggi nei 40 ettari vitati - su 200 totali a conduzione biologica - ci sono anche Cabernet Franc e Refosco, insieme alle uve bianche friulane, autotone e internazionali, che si vinificano con metodi essenziali a Cordignano. Il Vistorta 2018 ha note affumicate e balsamiche, accompagnate da piccoli frutti rossi e neri, rovi compresi, buccia di arancia, pepe nero e cacao amaro; il sorso ha tannini vellutati ma ha incedere fresco e astringente, addolcendosi nel finale caldo, fruttato e floreale.

(ns)

ZOOM



BIRRIFICIO WAR, BIRRA PILS ACQUA AMARA

VIA CASCINA SAN MARCO - CASSINA DE' PECCHI (MI)

Tel: +39 351 6521000

Sito Web: www.birrificiowar.it

Dal colore dorato chiaro, l'Italian Pils Acqua Amara del Birrificio War di Cassina de' Pecchi, nel milanese, potrebbe sembrare una comune bionda, ma in realtà la sua progettazione prevede canoni ed equilibri ben precisi, in particolare per quanto riguarda i luppoli. L'utilizzo massiccio in dry hopping di luppolo tedesco di nuova generazione, la rende super aromatica e super fresca in bocca e al naso. Al sorso una carbonazione vivace ma sottile, si mischia con una delicata dolcezza maltata, colorata di crosta di pane. Il corpo è agile e invoglia un abbondante consumo, come da tradizione per lo stile e il territorio di origine, senza essere però troppo evanescente, il finale è amaro erbaceo sia in intensità che in persistenza. Il Birrificio Agricolo Indipendente a Cassina De' Pecchi, è la prosecuzione dell'attività di coltivazione cerealicola dell'azienda. Il Birrificio War nasce nel 2017 con un utilizzo di 2 ettari di terreno. Oggi la produzione utilizza quasi 17 ettari di terreno coltivato.

RISTORANTE



MERAVIGLIOSO

LARGO GELO, 16 - POLIGNANO A MARE (BA)

Tel: +39 080 4249509

Sito Web: www.ristorantemeraviglioso.it

Allungare la stagionalità della materia prima, coinvolgere la filiera delle marine pugliesi per sostenere l'economia locale. Sono questi alcuni degli aspetti dal progetto che Leonardo Fontana, con lo chef Andrea Vicario, stanno portando avanti al Ristorante Meraviglioso, a Polignano a Mare, nel barese. Al Meraviglioso si è scelta, abbandonando la "comfort zone" del pesce appena pescato, la frollatura, cioè la variabile tempo, anche per il pesce. Una tecnica che trasportata nella carne di mare permette di lavorare sulla materia prima, trasformandola in modo radicale. Ogni piatto è calibrato per creare stratificazione e persistenza, senza mai perdere leggibilità. Lavorando per concentrazione e sottrazione, non per accumulo. Una cucina che studia la materia prima locale, restituendola in un menù dai rimandi e connessioni tra terra e mare. Il mare entra nei vegetali attraverso estrazioni e affumicature; la terra accompagna il pesce con fermentazioni, erbe amare, note tostate e componenti acide.



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: © Frescobaldi

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