

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 421 - Dal 28 Giugno al 4 Luglio 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 28 GIUGNO AL 4 LUGLIO 2026

Pieve Santa Restituta

Bibi Graetz

Billecart-Salmon

Gall

Val D'Oca

Rathfinny

Pascolo

Montezovo

Ayala

Pighin

Tenute del Cabreo

Bortolomiol

La Collina dei Ciliegi

Ascevi Luwa

Zoom: Mamù, Pasta di Meliga

Ristorante: Locanda delle Vigne - Cormòns (GO)





PIEVE SANTA RESTITUTA

Docg Brunello di Montalcino Rennina

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 14.600

Prezzo allo scaffale: € 185,00

Azienda: [Pieve Santa Restituta](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Nicola Vaglini



BIBI GRAETZ

Toscana Igt Bianco Testamatta

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Ansonica

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 77,50

Azienda: [Azienda Agricola Bibi Graetz](#)

Proprietà: Bibi Graetz

Enologo: Bibi Graetz



BILLECART-SALMON

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Nicolas François

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Champagne Billecart-Salmon](#)

Proprietà: famiglia Roland-Billecart

Enologo: Florent Nys



GALL

Doc Collio Friulano

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Gall](#)

Proprietà: Stefano Gall e Elisa Colautti

Enologo: Stefano Gall

Sullo spessore di Angelo Gaja c'è poco da aggiungere: rappresenta l'eccellenza assoluta a livello mondiale dell'enologia piemontese, anzi dell'Italia tutta. Merito di un personaggio capace di alzare costantemente l'asticella della qualità sempre più in alto. Lo sguardo di Gaja si è spostato per la prima volta fuori dai confini langaroli nel 1994, proprio con l'acquisizione di Pieve Santa Restituta a Montalcino, nel quadrante sud-orientale della denominazione. Una quarantina di ettari a vigneto posti in parte attorno alla Pieve ad un'altezza media di 350 metri, dai suoli calcarei, argillosi e sabbiosi a seconda degli appezzamenti ("Santo Pietro", "Castagno Vecchio", "Sugarrille", "Pian dei Cerri"), cui si sono aggiunti altre vigne a Torrenieri, a Bolsignano, e - più in alto - a Villa a Tolli. Tre le etichette aziendali: il Brunello di Montalcino (ottenuto prevalentemente dai vigneti sparsi per la denominazione), il Brunello di Montalcino "Sugarrille" e il Brunello di Montalcino "Rennina", dai vigneti della Pieve. Quest'ultimo nella versione 2021, maturata in legno per 24 mesi e per altri sei in cemento, profuma di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, con accenti speziati e di pietra focaia. In bocca il sorso è polposo, dalla trama tannica densa e sapida e dal finale persistente. Dopo Montalcino sono arrivate Ca' Marcan-da a Bolgheri (1996), nonché la "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci (2017).

(fp)

Bibi Graetz è il fondatore della cantina che porta il suo nome: produttore istrionico toscano, ha raggiunto in pochissimo tempo fama e riconoscimenti. Bibi è nato a Firenze ma cresciuto in una famiglia di artisti stranieri; si laurea all'Accademia delle Belle Arti nella sua città natale, ma a trentanni si rende conto che la sua vera passione è il vino. Nel 2000, quindi, prende in mano i vigneti di famiglia sui Colli Fiorentini, a Vincigliata, e inizia a lavorare e sperimentare con i vitigni autoctoni di queste zone: Sangiovese, Canaiolo e Colorino. I risultati premiano il suo impegno, spingendolo a puntare anche sull'Isola del Giglio, e i suoi vini ottengono rapidamente successo. Ed è proprio un vino prodotto sull'isolotto toscano il protagonista del nostro assaggio: un bianco di Ansonica in purezza, proveniente dai quattro vigneti di Serrone, Radice, Scopeto e Olivello. Le uve dopo la diraspatura sono state pressate, poi fermentate a basse temperature in tini di acciaio per 6-7 giorni. Un 70% del vino è stato poi spostato in barriques per concludere la fermentazione e l'affinamento a contatto con i lieviti e il restante 30% ha, invece, concluso la sua fermentazione ed affinamento in acciaio. Il Testamatta Bianco 2025, di colore giallo paglierino scarico, profuma di agrumi, limone e pera, e fiori bianchi. Al palato è lungo, persistente e salino a ricordare la brezza marina dell'Isola del Giglio.

(gm)

La cuvée Nicolas François nasce nel 1964 come omaggio al fondatore della Maison Billecart-Salmon e rappresenta una delle espressioni più compiute del suo savoir-faire nell'arte dell'assemblaggio. Il millesimo 2012 è costruito esclusivamente su Grands e Premiers Crus, con il 60% di Pinot Nero proveniente dalla Montagne de Reims e dalla Vallée de la Marne, in particolare Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ e Verzenay, e il 40% di Chardonnay della Côte des Blancs, da Mesnil-sur-Oger, Chouilly e Avize. La vinificazione prevede una quota del 10% in fûts tradizionali, elemento che contribuisce ad ampliare il profilo del vino senza appesantirne la naturale eleganza, mentre la maturazione sui lieviti per 120 mesi ne definisce profondità, precisione e prospettiva evolutiva. Il dosaggio contenuto a 3,8 g/l risulta pienamente integrato e lascia emergere l'impronta calcarea della cuvée. Una cuvée dal profilo che unisce intensità del frutto e complessità minerale, con note di susina gialla, clementina, mandorla leggermente tostata, acacia e biancospino. Il sorso è teso ma avvolgente, sostenuto da una materia matura che richiama biscotto all'orzo, il limone candito, sfumature di vaniglia Bourbon e cannella. La trama resta salda e verticale, con una potenza controllata dalla freschezza e da una vinosità elegante. Il finale, lungo e saporito ha note evolutive e anticipa insieme maturità e capacità di invecchiamento.

(Chiara Giovoni)

Ci sono il Merlot e il Cabernet Sauvignon, il Refosco e il Cabernet Franc, ma anche la Malvasia e il Pinot Grigio, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, il Verduzzo e il Friulano fra i vitigni coltivati dalla famiglia Gall - nello specifico oggi da Stefano Gall e Elisa Colautti - nei loro 10 ettari vitati, distribuiti fra il Collio di Cormons e il territorio dell'Isonzo. Tutti sono vinificati in purezza: in vasche d'acciaio i bianchi, in vasche d'acciaio e botti di rovere i rossi. "Targati" Collio sono il Merlot, il Cabernet Franc, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc e il Friulano, che crescono in due zone distinte: limitrofe all'azienda, ai piedi del Monte Quarin, e più a sud, in località Pradis. Il Friulano 2024 profuma di pietra focaia, cedro e mandorla, con un cenno di iodio. Un naso riservato, che anticipa invece un sorso vitale: morbido in ingresso, avanza agrumato e astringente al palato con un tocco pepato, chiudendo su note dolci di cedro in caramella e fresche di mandorla cruda. Stefano Gall nel 1996 ha preso in mano l'azienda di famiglia che esiste dal 1932, grazie a Pierantonio Gall, che decide di stabilirsi proprio fra "terre e aria buone" ai piedi del Monte Quarin per fare il contadino. Merlot e Friulano furono i primi vitigni piantati, ma c'erano anche mucche e cereali (mais, soia e frumento rimangono ancora oggi). Negli anni si sono aggiunti terreni e vitigni e, dal 1993, una nuova cantina.

(ns)



VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Extra Brut

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Glera e altre uve

Bottiglie prodotte: 3.990

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Cantina Produttori di](#)

[Valdobbiadene Società Coop. Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: R. Cotarella, S. Gava, A. Fuson



RATHFINNY

Pdo Sussex Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Rathfinny Wine Estate](#)

Proprietà: Marc e Sarah Driver

Enologo: Tony Milanowski



PASCOLO

Doc Collio Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Pascolo](#)

Proprietà: Alessandro Pascolo

Enologo: Alessandro Pascolo



MONTEZOVO

Doc Garda Bianco Morenella

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Garganega, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Azienda Agricola Monte Zovo](#)

Proprietà: famiglia Cottini

Enologo: Diego e Michele Cottini

Val d'Oca vanta una presenza molto forte di viticoltori in Cartizze e da sempre interpreta questo vino in senso classico e vicino alla tradizione. Ma ecco arrivare il Cartizze Extra Brut che offre un'interpretazione più attuale del cru. Il suo dosaggio estremamente contenuto (meno di 2 g/l) è alla base di uno stile essenziale e raffinato. La nuova proposta amplia la Linea Heritage, fiore all'occhiello del brand, che già conta il Cartizze Dry e Uvaggio Storico Prosecco Superiore Dry. Il Cartizze Extra Brut è stato presentato a Roma, presso il ristorante Settimo Panoramic Flavours of Rome del Sofitel Roma Villa Borghese, alla presenza del direttore generale di Val d'Oca, Stefano Gava, e di Riccardo Cotarella che ha contribuito come consulente al nuovo progetto. La bottiglia è caratterizzata da un packaging sostenibile: un'etichetta realizzata con pigmenti naturali derivati dalle pietre del territorio e una capsula in carta combinata con alluminio. Nel calice il vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine e persistente. A naso si avvertono note floreali di glicine e fiori bianchi, accompagnate da sentori di pera e mela verde, con leggere sfumature agrumate. Al palato risulta fresco e verticale, sostenuto da una marcata sapidità e da una buona acidità che ne favoriscono la bevibilità. A tavola si sposa perfettamente a crudité di mare e primi piatti.

(Cristina Latessa)

Il fenomeno dei cosiddetti "Bretagne", ormai non è più una novità e può vantare una storia quasi trentennale. Complice il "global warming" - ma, soprattutto, una buona dose di intraprendenza - nelle zone più temperate del sud dell'Inghilterra si sta consolidando una produzione spumantistica, dalla qualità sempre più significativa: anche sotto la spinta, non meno influente, di molte Maison francesi che hanno attraversato la Manica, per piantare poco oltre le bianche scogliere di Dover. Rathfinny è una realtà produttiva posta nella contea del Sussex, nel sud dell'Inghilterra presso l'areale delle South Downs, coltivato fin dal Medioevo. Il suo percorso enoico è cominciato nel 2010, quando i coniugi Mark e Sarah Driver hanno piantato i loro primi 20 ettari a vigneto, oggi diventati oltre 90, allevati, naturalmente, in prevalenza a Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier. La gamma delle etichette di Rathfinny, dal 2022 protetta dalla Dop "Sussex Sparkling", comprende gli spumanti Classic Cuvée, Rosé, Blanc de Blancs e Blanc de Noirs, a cui si aggiungono i vini fermi a marchio "Cradle Valley" (ottenuti da uve Pinot Grigio, Chardonnay e Pinot Nero). Il Blanc de Blancs 2018 profuma di agrumi, fiori e frutti bianchi e spezie con tocchi leggermente tostati. In bocca il sorso è fragrante, cremoso ed avvolgente, dalla carbonica ben dosata e dal finale lungo e appagante di nuovo su toni agrumati.

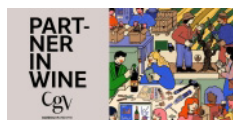
(are)

I vigneti dell'azienda Pascolo, realtà produttiva dall'impronta squisitamente familiare e fondata nel 1974, si trovano sulla collina di Ruttars, nella parte meridionale di Dolegna del Collio. I 6 ettari e mezzo di vigna fanno da contorno alla cantina e sono allevati con le varietà classiche di questo areale friulano: Ribolla Gialla, Malvasia, Riesling, Sauvignon Blanc, Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot e Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, che originano una produzione complessiva attestata sulle 20.000 bottiglie annue. Il portafoglio etichette aziendale è articolato ed è formato da tre linee principali: l'"Etichetta Bianca" - che comprende un Collio Pinot Bianco, il Collio Bianco "Agnul" e il Collio Merlot "Sveva" - la "Selezione" - con il Collio Bianco "Studio in Bianco", l'Igt "Pascal" da uve Cabernet Sauvignon e il Collio Rosso "Rosso di Ponca" - e la "Classica" - linea composta dai Collio Ribolla, Pinot Bianco, Friulano, Malvasia, l'Igt Rosso Cabernet Sauvignon e lo spumante Dosaggio Zero "Bolla Gialla" (da uve Ribolla Gialla, Pinot Grigio e Riesling). Il Collio Sauvignon Blanc 2024, maturato in acciaio per 9 mesi, profuma di salvia, foglia di peperone, ananas, pompelmo e frutto della passione. In bocca il sorso è pieno ed avvolgente, dallo sviluppo tendenzialmente sapido e dal finale persistente e fragrante, che torna su toni fruttati a cui si aggiunge anche un leggero tocco balsamico.

(fp)

Montezovo è una realtà che produce vini in diversi territori interpretandone l'identità, ed è incline alla sperimentazione anche per rispondere alle tendenze di consumo, senza tradire la qualità. Ne è un esempio il Morenella - 9,5 gradi alcol - tra i primi Garda doc a basso grado naturale - nuova categoria inserita nella denominazione dalla vendemmia 2025 - ottenuto lavorando in vigneto e cantina e non ricorrendo alla dealcolazione. Uno dei pregi di Morenella - dall'origine morenica dei suoli - è che non delude quanto a corpo, spesso penalizzato dalla bassa alcolicità di questa tipologia di vini. Il "segreto" sta nel mix tra Garganega (75%) e Chardonnay (25%) prodotte in vigneti a diverse altitudini e nell'attenta scelta del livello di maturazione. "La Garganega, da un vigneto nella parte più bassa della tenuta di Caprino Veronese a circa 300 metri, seppur raccolta in anticipo per contenere l'alcol, presenta un bel corredo aromatico fruttato e floreale - spiega Diego Cottini, a capo dell'azienda familiare. Lo Chardonnay, da un vigneto di Spiazzi, sotto il Monte Baldo a 900 metri, viene raccolto a una maturazione tale da non sbilanciare l'insieme sensoriale e conferire consistenza al vino". Al naso fiori bianchi e frutta gialla sono sostenuti da una nota di limone, al sorso è armonico, di bell'acidità, ma non spigoloso, con note vegetali e un tocco amaro in chiusura caratteristico della Garganega.

(Clementina Palese)



AYALA

Aoc Champagne Brut Majeur

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Julian Gout

Lo Champagne Brut Majeur profuma di agrumi, fiori bianchi e mela, con tocchi delicati di pasticceria. In bocca il sorso è tendenzialmente teso e verticale, dal carattere vinoso e dalla fine effervescenza, terminando in un finale fresco e persistente, ancora su toni agrumati. È una Cuvée formata prevalentemente da Chardonnay, con un buon apporto di Pinot Nero e un restante 10-15% di Pinot Meunier. La vinificazione avviene in 120 piccoli tini, tenendo separato ogni cru, ogni varietà e ogni annata, per mantenere integre le caratteristiche aromatiche di ogni parte in gioco. I cru coinvolti, in questo caso, sono tutti i 70 di cui dispone l'azienda e provengono dalla Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, e dalla Côte des Bar: 22 di questi sono di proprietà di Ayala, mentre i restanti 100 sono di famiglie produttrici partner. Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, la Maison è stata una dei membri fondatori del Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. Dopo molte vicissitudini, l'azienda nel 2005 approda finalmente nelle mani di Bollinger - solidissima Maison dalla fama universale - traghettandola in un interessante percorso di rinascita e consolidamento, attraverso scelte stilistiche che guardano alla purezza e all'equilibrio: prevalenza di Chardonnay, micro-vinificazioni, dosaggi minimi, prolungati tempi di affinamento e una fornita biblioteca di vini di riserva.

(alex regoli)

PIGHIN

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Società Agricola Fernando Pighin & figli](#)

Proprietà: Roberto Pighin

Enologo: Cristian Peres, Federico Diamante

I fratelli Luigi, Ercole e Fernando Pighin hanno fondato questa realtà produttiva nel 1963 a partire dai vigneti di Risano, nei pressi di Pavia di Udine, per poi, nel 1968, acquistare un ulteriore nucleo di terreni vitati a Spessa di Capriva nel Collio. Nel 2004 l'azienda passa a Fernando Pighin, che la gestisce insieme alla moglie Danila e ai figli Roberto e Raffaella, ed oggi l'azienda dispone di 176 ettari a vigneto, che si traducono in una produzione che supera il milione di bottiglie, pur rimanendo una cantina a conduzione familiare. Articolatissima la gamma delle etichette aziendali. Sotto la denominazione Collio troviamo, il "Sorelli" e poi, un Pinot Grigio, un Sauvignon, una Ribolla Gialla, uno Chardonnay, una Malvasia, un Friulano, un Merlot e un Cabernet. I vini a denominazione Friuli Grave sono Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco. Sul fronte degli Igt ci sono invece il "Viridis" (a base delle varietà resistenti Sauvignon Nepis, Sauvignon Ritos, Sorelli e Fleurta), un rosato da uve Refosco e una Ribolla Gialla. Concludono l'offerta due spumanti, uno da uve Ribolla e uno da uve Prosecco. Il Collio Malvasia 2025 profuma di frutta tropicale e agrumi, con qualche rimando terroso. In bocca il vino si muove scorrevole, succoso e fruttato, sviluppandosi con buona fragranza e terminando con un finale persistente e non privo di sapidità.

(fp)

TENUTE DEL CABREO

Spumante Brut Blanc de Blancs La Pietra

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Tenute Folonari](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Giovanni Folonari

Chi ha detto che le alte colline del Chianti Classico sanno parlare solo la lingua dei grandi rossi? Con La Pietra Metodo Classico, le Tenute del Cabreo - parte delle Tenute Folonari - firmano una scommessa affascinante, dimostrando che lo Chardonnay allevato a Panzano può trasformarsi in una bollicina d'eccezione, capace di competere con i territori spumantistici più blasonati. Ambrogio e Giovanni Folonari ha scelto di assecondare la naturale freschezza delle uve provenienti dai vigneti più alti, traducendola in un Brut Blanc de Blancs che unisce il sole della Toscana al rigore del metodo tradizionale. Il lunghissimo riposo sui lieviti in cantina, che supera i quaranta mesi, forgia un carattere unico. Nel calice l'annata 2021: incontriamo un perlage finissimo e continuo, accompagnato da un ventaglio di profumi sorprendente, che spazia dai classici sentori di crosta di pane appena sfornato e agrumi, rosmarino e un sorprendente tocco finale di zenzero. In bocca è una carezza vibrante, secca ed elegantissima, dove la ricchezza tipica del vitigno si sposa con una mineralità salina che invita immediatamente al sorso successivo. Una bollicina di assoluto prestigio e standing internazionale, ideale per aprire i momenti speciali, per accompagnare crudi di mare o una raffinata frittura. Sorprende, infine, la capacità di invecchiamento che per questa bollicina è il fiore all'occhiello. Pazienza ripagata.

(Gilberto Bertini)

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Audax

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 97.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Bortolomiol](#)

Proprietà: sorelle Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin, Simone Spagnol

Giuliano Bortolomiol fu il primo a produrre uno spumante secco e moderno nel Valdobbiadene: erano gli anni Sessanta e a questa sua rivoluzione si ispira il Prosecco Superiore Audax, che fa un passo ulteriore uscendo come Extra Brut, dosaggio prossimo allo zero. Audace, insomma, come il pioniere fondatore di una delle aziende storiche del territorio. Il millesimo 2024 ha profumi dalle tonalità bianche - fiori di glicine e gelsomino, pesca e melone, albedo - poggiate su decise note gessose; in contrasto ad un naso tendenzialmente dolce, la bocca si rivela secca e sapida, dalla bollicina cremosa e dal sorso roccioso, che porta verso un finale agrumato di pompelmo. Audace completa la linea I Tradizionali, composta dal Brut Prior, dall'Extra Dry Senior, dal Dry Major e dal Demi-Sec Suavis, in un crescendo di dosaggio che mostra le diverse espressioni aromatiche di cui è capace la Glera. All'apice della produzione aziendale c'è la linea Fondatore Collection, composta da tre etichette (70th Anniversary - Grande Cuvée del Fondatore - Ius Naturae) che celebrano Giuliano Bortolomiol, non solo pioniere del moderno Prosecco, ma anche riferimento per la comunità locale: nell'assoluta povertà del dopo guerra, costituisce nel 1946 la "Confraternita del Prosecco" per combattere l'abbandono delle vigne e nel 1962 con 10 colleghi produttori dà vita al Consorzio di Tutela. Un'indelebile eredità, oggi in mano alle 4 figlie.

(ns)



LA COLLINA DEI CILIEGI

Doc Valpolicella Superiore Peratara

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 9.250

Prezzo allo scaffale: € 37,50

Azienda: [Azienda Agr. La Collina dei Ciliegi](#)

Proprietà: famiglia Gianolli

Enologo: Paolo Posenato

La Collina dei Ciliegi è una realtà produttiva ideata e realizzata nel 2005 per costruire un solido progetto che valorizzi le potenzialità del veronese enoico. Di proprietà della famiglia Gianolli, la tenuta si trova ad Erbin di Grezzana in Valpantena, tra viti e ciliegi (da cui il nome), e conta attualmente su 48 ettari a vigneto per una produzione media che tocca le 120.000 bottiglie. Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati più significativi. Siamo sulle colline tra le più vocate della provincia di Verona, dove si trovano i vigneti e la cantina di proprietà e da cui nascono vini rossi intensi, come l'Amarone, il Ripasso, il Corvina e il Valpolicella Superiore, e bianchi freschi e delicati, come la Garganega. Vini, quelli a marchio La Collina dei Ciliegi, tendenzialmente aderenti al terroir di appartenenza, sebbene declinati con cifra moderna, dotati di buona espressività e non privi di originalità anche guardando alle tecniche utilizzate in cantina. Il Valpolicella Superiore Peratara 2020, ottenuto dall'omonimo vigneto, matura per 2 anni in botte grande, tonneaux, barrique e anfora. Di colore rosso rubino brillante con qualche venatura granata, al naso fa predominare un rigoglioso fruttato che rimanda ai frutti di bosco e alle ciliegie, con tocchi speziati; al sorso, invece, è morbido e dai tannini soffici, terminando in un finale ancora fruttato.

(gm)



ASCEVI LUWA

Doc Collio Pinot Grigio Grappoli

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Ascevi Luwa](#)

Proprietà: Marjan Pintar

Enologo: Luana Pintar

Ascevi è il toponimo della località di Asci a San Floriano in Collio, piccolissimo borgo di appena 700 anime che si trova a un sorriso dal confine fra Italia e Slovenia. Qui, nel 1972, Marjan Pintar e la moglie Loredana hanno piantato la loro prima vigna, e sempre qui hanno deciso di crescere: i loro figli, innanzitutto - Luana e Walter, le cui iniziali formano il "cognome" dell'azienda - ma anche l'azienda, che oggi conta su un totale di 30 ettari di vigneto, superando i confini del Collio per approdare anche sull'Isonzo. Scelta che accomuna molte aziende del luogo, vista la differenza e, al contempo, la vicinanza di due territori dal clima simile (temperato dalle Prealpi Giulie e mitigato dalle brezze marine proveniente da sud) ma dal suolo molto diverso (ponca friabile sulle colline del Collio, argilla con ghiaia e ciottoli nella piana dell'Isonzo). I vitigni che coltivano sono quelli ormai tipici della zona: Cabernet Sauvignon, Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Grigio. Quest'ultimo esce in due versioni: Cerò e Grappoli. Quest'ultimo proviene dai migliori grappoli di San Floriano e macera brevemente a freddo sulle sue bucce. Dal colore dorato con accenni rosati, la versione 2024 risulta subito balsamica, di erbe aromatiche spontanee, arricchita da note di pesca e violetta. Il sorso è dolce e sapido, scorre centrale e saporito, lasciando persistenza materica in bocca.

(ns)

ZOOM



MAMÙ, PASTA DI MELIGA

VIA SAVONA, 20 - ALESSANDRIA

Tel: +39 338 6511384

Sito Web: mamumonferrato.it

Le paste di meliga sono biscotti da pasticceria tipici di molte zone del Piemonte occidentale, che hanno per ingrediente base la farina di granoturco. Le paste di meliga hanno una pezzatura e una forma variabile, un colore dorato, una consistenza croccante e granulosa, un sapore dolce in cui si distingue bene l'apporto del burro. Sono prodotti nell'intero territorio della Regione Piemonte, ma nella zona di Barge nel Saluzzese (dove forse sono nate, insieme ai paesi di Pamparato e Vicoforte nel Monregalese) assumono il nome di "Batiage", perché questi dolci, prodotti con farina di mais, un tempo erano offerti agli invitati durante la festa del battesimo: "fè batiè", in piemontese, significava infatti "festeggiare il nascituro". Ad Alessandria li produce l'azienda familiare Mamù - fondata da Franca Tomasone - insieme ad altri deliziosi biscotti, petit fours, meringhe, pani dolci e torte. Le loro Melighette sono allungate e rigate, arricchite di farina di mais Ottofile e dalla scorza fresca dei limoni di Amalfi.

RISTORANTE



LOCANDA DELLE VIGNE

VIA SUVIDA, 6 - CORMÒNS (GO)

Tel: +39 0481 1995251

Sito Web: locandallevigne.it

La Locanda alle Vigne di Cormòns ruota in modo paradigmatico intorno alla parola "territorio", su cui lo Chef Saša Zerial e la sous chef Isabel Cher hanno costruito la loro idea di cucina. Siamo nel cuore del Collio, dove questo locale ha cominciato la sua avventura di recente, nel 2024, a seguito di una completa ristrutturazione dell'azienda vitivinicola Subida di Monte, che nel 2020 ha visto un passaggio di proprietà dalla famiglia Antonutti alla famiglia Scarpa. I piatti sono ben focalizzati in un'offerta che poggia su quelli che rispondono al richiamo dei sapori della tradizione e quelli che ricordano la cucina di un bistrot di una grande città. Il tutto giocato con un bell'equilibrio, dove giocano il ruolo di protagonista le materie prime locali - quasi sempre proveniente da produttori di prossimità, dando ritmo ad una cucina che sa essere moderna e dinamica, senza però dimenticare la tradizione. La cura dei dettagli dà stile moderno al design il locale, tutto concentrato nel "raccontare il territorio".



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: © Billecard-Salmon

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