

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 422 - Dal 5 al 11 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 5 AL 11 LUGLIO 2026

Oddero

Marco Felluga

Carpenè Malvolti

Jacquesson

Della Gherardesca

Domaine Bruno Clavelier

Contratto

Cordero di Montezemolo

Ciacchi Piccolomini d'Aragona

San Giaime

San Felice

Villa Le Prata

BiancaVigna

Tenuta Rocca

Zoom: Frantoio Sant'Agata, Pandolce Ligure

Ristorante: Planisium - Roma





ODDERO

Docg Barolo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 42.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Poderi e Cantine Oddero Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Oddero

Enologo: Mariacristina Oddero, Luca Veglio

Un nome e un marchio storico, quello di Oddero, nato alla fine dell'Ottocento nel comune di La Morra, quando Giacomo Oddero decise di imbottigliare i propri vini sotto il nome di famiglia, dando inizio ad un'avventura che prosegue da sette generazioni. A Giacomo, nipote del primo Giacomo di famiglia, è legata la storia e i successi recenti di Poderi e Cantine Oddero, che oggi sua figlia Mariacristina e i nipoti Isabella e Pietro stanno continuando ad ottenere, prendendo su di sé la guida di una struttura produttiva moderna (135.000 le bottiglie prodotte complessivamente), ancorché ancorata alla tradizione e al territorio. I vigneti - allevati in biologico con prevalenza di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto per complessivi 35 ettari - sono suddivisi in parcelle (a volte anche piccole, di mezzo ettaro addirittura) distribuite su un'ampia zona nel cuore delle Langhe, toccando alcune delle Menzioni Aggiuntive più note (come Monvigliero o Bussia). In cantina, intanto, il legno grande domina nella maturazione delle etichette aziendali più significative. Il Barolo 2022 possiede un profilo olfattivo che spazia dall'arancia alle spezie, dal tabacco ai fiori leggermente appassiti. In bocca il vino conta su una struttura corposa e potente, segnata da un'articolazione tannica fitta, che dona al sorso solidità e polpa e uno sviluppo avvolgente, che si conclude in un finale persistente e compatto, dai ritorni fruttati e speziati.

(alex regoli)



MARCO FELLUGA

Doc Collio Pinot Grigio Mongris

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 170.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Marco Felluga](#)

Proprietà: Ilaria Felluga, famiglia Tommasi

Enologo: Giancarlo Tommasi

Dall'Istria a Grado, da Grado al Collio, sempre alla ricerca di terre vocate alla coltivazione della vite: è questo il Leitmotiv che ha accompagnato per 150 anni l'errare della famiglia Felluga, iniziata con Michele, seguito dal figlio Marco e dal nipote Giovanni. Quest'ultimo nel 1920 si trasferisce a Grado, produce con successo vini da Refosco e Malvasia fino al primo dopo guerra, quando si trasferisce nuovamente, questa volta nel Collio. Qui è suo figlio Marco ad aggiungere un altro tassello di successo alla storia di famiglia: fonda l'azienda sua omonima e la eleva a punto di riferimento del territorio, insieme al cru di Tenuta Russiz Superiore comprata nel 1967. Dopo Roberto Felluga (figlio di Marco), oggi è la sesta generazione con Ilaria Felluga a portare il testimone, dal 2024 sostenuto da Tommasi Family Estates. La produzione media di 550.000 bottiglie dai 100 ettari vitati punta sulla produzione di bianchi (sdoganando anche quelli da invecchiamento), suddivisi fra Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Grigio. Quest'ultimo, nel Mongris (composto da "monovarietale" e "grigio"), macera a freddo, fermenta senza bucce in acciaio, e vi sosta sui lieviti per sei mesi. Ne risulta un vino dorato, nella versione 2024, profumata di agrumi, fiori di biancospino e cenni di vaniglia; il sorso, prima dolce e poi sapido, ha trama larga e generosa di mandorla, crema, di nuovo fiori e agrumi.

(ns)



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Prosecco Superiore Brut Revival 1924

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: Rosanna Carpenè

Enologo: Gianni Sacilotto

Il "Revival" 1924 Conegliano Prosecco Superiore è il vino, alla sua prima uscita, protagonista del progetto all'insegna di una speciale cuvée che rende omaggio alla prima etichetta in cui fu riportato il termine Prosecco commercializzata da Carpenè Malvolti, il "Prosecco Vino Pregiato Amabile dei Colli di Conegliano": già allora attribuiva anche una collocazione geografica al vitigno primigenio, dove è cominciata la sua storia grazie a Carpenè Malvolti. Una bottiglia dedicata anche al fondatore Antonio Carpenè, a cui si ascrive la sperimentazione della spumantizzazione del Prosecco Metodo Carpenè. La versione 2025 possiede profumi che rimandano alla mela alle erbe aromatiche e al limone. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, dallo sviluppo saporito e dal finale ancora su toni agrumati. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presenze, ed è ormai assunta fra i simboli del Prosecco. Attiva da oltre un secolo e mezzo non solo ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica veneta, ma ha saputo anche ritagliarsi un posto di primo piano nel panorama enologico nazionale, producendo oggi oltre 3 milioni di bottiglie: bottiglie che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori, che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano. Il portafoglio etichette aziendale comprende varie declinazioni spumantistiche: dai Metodo Classico agli Charmat.

(fp)



JACQUESSON

Aoc Champagne Extra Brut Cuvée n° 749

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 200.199

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Champagne Jacquesson](#)

Proprietà: Artémis Domaines

Enologo: Yann Le Gall

Fondata nel 1798 a Châlons-sur-Marne da Claude e Memmie Jacquesson, la Maison ha costruito un'identità fondata su rigore tecnico e innovazione, fino alla svolta impressa dalla famiglia Chiquet dal 1974, con un lavoro orientato alla vinificazione parcelle, basse rese e lettura onesta dell'annata dominante. La Cuvée n° 749 nasce dalla vendemmia 2021, con uve da Ay, Dizy, Hautvillers e Champillon per il 72%, e da Avize e Oiry per il 28%. Dopo una siccità invernale, la primavera fresca ha causato lievi danni da gelo; da inizio giugno il rialzo termico è stato seguito da temporali e piogge intense, abbondanti a metà giugno e metà luglio, con forte pressione di peronospora e comparsa precoce di botrytis già in agosto. Il ritorno di condizioni più asciutte da metà agosto ha consentito ai grappoli di raggiungere una maturità equilibrata. La vendemmia, dal 20 settembre al 1° ottobre, è stata condotta cercando concentrazione, eleganza e finezza. Vinificazione e affinamento avvengono in grandi botti, senza filtrazione né chiarifica, e lo Chardonnay resta dominante nell'assemblaggio, completato dal 28% di vini di riserva dalle Cuvées n° 748 a 743 (esclusa la 745). Il profilo aromatico è guidato da tensione pungente di pompelmo e mandarino, fusa con elementi ossidativi floreali e speziati tra note di mandorle e frutta bianca, mentre i vini di riserva apportano corpo e vinosità, con una buona presenza sapida.

(Chiara Giovoni)



DELLA GHERARDESCA

Costa Toscana Igt Rosato Sibilla

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Della Gherardesca Wine](#)

Proprietà: Prosit Group, Gaddo Della Gherardesca

Enologo: Silvia Giani

Il Rosato Sibilla 2025 è un vino che rimanda a Sibilla della Gherardesca, sorella di Gaddo e figura centrale della Firenze e della Toscana contemporanea. Ottenuto da un blend a base di Cabernet Franc e Merlot - uve provenienti da Bolgheri, Castagneto Carducci e Livorno - profuma di mora e lampone, anticipando una progressione gustativa agile e succosa, sostenuta da una piacevole sapidità, e concludendosi con un finale croccante e persistente. Il Rosato si affianca ad un bianco da uve Vermentino, ampliando il portafoglio etichette aziendale composto da un Bolgheri Rosso, e da un Brunello di Montalcino. Una storia, quella dei Della Gherardesca, intrecciata con quella di alcune delle famiglie storiche del vino toscano - c'è una parentela diretta con gli Antinori e gli Incisa della Rocchetta - ma mai finita in bottiglia. Un passo oggi consolidatosi, grazie alla collaborazione tra Prosit Group - guidato da Sergio Dagnino, che mette insieme, solo per citarne due, la Cantina di Montalcino a Montalcino e Torrevento, in Puglia - e Gaddo della Gherardesca, il quale ha compiuto la scelta di diventare produttore di vino attraverso il marchio "Della Gherardesca". Nota la presenza e il legame con il territorio di Bolgheri della famiglia Della Gherardesca, meno, invece, quelli intercorsi nella storia secolare della famiglia con la provincia di Siena, dove i Della Gherardesca possedevano il Castello di Frosini.

(fp)



DOMAINE BRUNO CLAVELIER

Aoc Vosne Romanée Vieilles Vignes La Combe Brûlée

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Domaine Bruno Clavier](#)

Proprietà: Bruno Clavier

Enologo: Bruno Clavier

Il Vosne Romanée Vieilles Vignes La Combe Brûlée 2019 è Pinot Nero che profuma di fragola, ciliegia e ribes, con tocchi di viola, sottobosco, spezie ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è sapido, fragrante e ben profilato, dalla trama tannica fine ed articolata e dal finale lungo e persistente ancora sul frutto e le spezie. Il Domaine Clavier è presente nella sottozona di Vosne-Romanée dalla fine del XVIII° secolo, ma fino agli anni Novanta del secolo scorso vendeva la sua produzione a terzi. La svolta avviene quando Bruno Clavier, dopo una carriera rugbystica, ha deciso di occuparsi della proprietà di famiglia, diplomandosi in enologia a Digione e passando dal campo da rugby a quello vitato. Nel 1992 ha imbottigliato i primi vini, che sono emersi da subito nel panorama borgognone. La tenuta può contare su un patrimonio di vecchie vigne, piantate tra gli anni Trenta e Quaranta del Novecento, da selezione massale delle vecchie piante del Domaine, ed oggi sono allevate in biologico e biodinamica. Le vinificazioni sono condotte in modo tradizionale, in tini di rovere aperti, utilizzando parte delle uve a grappolo intero, in percentuale che varia a secondo dell'annata. Le fermentazioni si svolgono con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e rimontaggi sono leggeri. I vini maturano per un periodo di 16-18 mesi in barrique, solo per un terzo nuove, e sono imbottigliati senza chiarifica o filtrazione.

(are)



CONTRATTO

Docg Alta Langa Pas Dosé

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agr. Giuseppe Contratto](#)

Proprietà: famiglia Rivetti

Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti

La storia dei vini Contratto inizia nel 1867, quando furono completati gli scavi della cantina sotterranea, nota come "Cattedrale del Vino", oggi Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Nel 1919 l'azienda, i cui vini avevano intanto iniziato a conquistare i mercati esteri, produce il primo spumante italiano Millesimato. I Contratto rimangono alla guida della cantina fino al 1993, quando subentra la famiglia Bocchino e successivamente, nel 2011, la famiglia Rivetti. In occasione dell'evento "Alta Langa Roma" abbiamo degustato il Millesimato Pas Dosé 2022. Questo spumante, che rappresenta quasi il 50% della produzione dell'azienda, "è un vino molto importante per il brand - ha detto Luca Cigliuti, responsabile commerciale Contratto - perché viene prodotto con uve di Pinot Nero e Chardonnay provenienti dai nostri vigneti di Bossolasco a 700/800 metri di altezza, che offrono le caratteristiche ideali per questi vitigni. Questo spumante è la dimostrazione che c'è la massima cura anche sul vino, per così dire, d'entrata". Nel calice ha un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono profumi di agrumi maturi, nocciola tostata, mela renetta e croissant. Al palato è ampio e vibrante, con sentori di frutta a polpa gialla e scorza d'arancia candita. Si abbina bene a crudi di mare, frittelle leggere di paranza o verdure in pastella, formaggi freschi e media stagionatura, sushi.

(Cristina Latessa)



CORDERO DI MONTEZEMOLO

Doc Langhe Arneis

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Arneis

Bottiglie prodotte: 77.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Monfalletto](#)

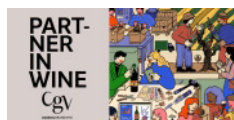
[Cordero di Montezemolo](#)

Proprietà: Cordero di Montezemolo

Enologo: Alberto Cordero di Montezemolo

Il Langhe Arneis 2025 si presenta di colore giallo paglierino brillante. I suoi profumi rimandano alla pesca, alla camomilla e al melone. In bocca il sorso è sapido e vivace, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante e persistente, dai ritorni fruttati. La storia della Tenuta Monfalletto, di proprietà di uno dei vari rami della famiglia Falletti, s'intreccia con quella dei Cordero di Montezemolo quando Maria Lydia, figlia della Marchesa Luigia Falletti, sposa Paolo Cordero di Montezemolo nel 1918. La coppia muore prematuramente ma non prima di mettere alla luce un figlio, Paolo. Quest'ultimo cresce con la nonna materna ed eredita le proprietà di famiglia. Oggi a continuare il lavoro di Paolo ci sono suo figlio Giovanni e i nipoti Elena ed Alberto. L'azienda dispone di 56 ettari a vigneto in biologico, allevati in prevalenza a Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Arneis e Chardonnay e dislocati nel nucleo di Monfalletto, all'Annunziata di La Morra, ad Alba, a Castiglione Falletto, a Guarene e a Cherasco. Nell'articolato portafoglio etichette aziendale ci sono, un Dolcetto d'Alba, un Barbera d'Alba, un Langhe Nebbiolo, un Langhe Arneis, un Pelaverga, il "Fuoricasa", il Langhe Chardonnay "Elioro", il Langhe Rosso "Curdè", il Barbera d'Alba Superiore "Funtani", l'Alta Langa "Autessa" e, naturalmente, il Barolo "Monfalletto", "Gattera" ed "Enrico VI", per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie.

(fp)



CIACCHI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Pianrosso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 44.290

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Ciacchi Piccolomini d'Aragona](#)

[Azienda Agricola](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

SAN GIAIME

Spumante Extra Brut Sotto Sale 2022

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Tenuta San Giaime](#)

Proprietà: Salvatore e Alessio Cicco

Enologo: Gianfranco Cordero

SAN FELICE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Castelnuovo Berardenga San Vito

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Francesca Giuggioli

VILLA LE PRATA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.333

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Villa Le Prata Società Agricola](#)

Proprietà: Anna Brookshaw, Edoardo e

Niccolò Losappio

Enologo: Edoardo Losappio

Sono i fratelli Lucia e Paolo Banchini con il più recente arrivo in azienda dei figli di Paolo, Alex ed Ester, a condurre questa realtà, nata a negli anni Ottanta del secolo scorso grazie all'impegno di babbo Giuseppe. Siamo nel settore sud-est della denominazione del Brunello di Montalcino. I vigneti aziendali - dislocati su una superficie di 50 ettari - dimorano in vari appezzamenti, ad un'altezza sul livello del mare che oscilla tra i 250 e i 350 metri, insistendo in aree poste tra Castelnuovo dell'Abate, l'abbazia di Sant'Antimo e la strada che riconduce a Sant'Angelo in Colle: rispondono ai nomi di "Ferraiole", "Egle", "Contessa", "Colombaio" e "Vigna di Pianrosso". Le uve sono vinificate separatamente e successivamente assemblate (tranne quelle di "Vigna di Pianrosso", che danno vita al Cru di Brunello omonimo) e producono vini generosi - complessivamente 300.000 bottiglie all'anno - dalla cifra stilistica sobriamente moderna e di non trascurabile potenza, che trova un'ulteriore salvaguardia in maturazioni soprattutto in legno grande e cemento a seconda della tipologia delle etichette. Il Brunello di Montalcino Pianrosso 2021, vinificato parte in cemento e maturato in legno grande, profuma di frutta rossa matura, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è polposo e caldo, dai tannini pronunciati e dallo sviluppo avvolgente, terminando in un finale ampio dai ritorni fruttati e speziati.

(gm)

È maturato sul salgemma della miniera di Italkali, nelle Madonie e situata a pochi chilometri dalla Tenuta San Giaime. Questa l'originale caratteristica del Metodo Classico, da uve Carricante, "Sotto Sale", che resta per 36 mesi sui suoi lieviti alla temperatura costante di 15 gradi nella miniera ancora in attività. I tappi a corona, con membrana permeabile, permettono un parziale scambio con l'esterno saturo di cloruro di sodio. Ancora in fase di sperimentazione, questo spumante 2022 propone aromi di fiori di ginestra e macchia mediterranea, con tocchi di crosta di pane e di pietra focaia. In bocca il sorso è fragrante e dalla carbonica continua, terminando con un finale persistente e saporito. Nel 2006 la famiglia Cicco ha deciso di ridare vita ai vigneti di famiglia, scegliendo di ripartire dal Syrah. Oltre ai vigneti - estesi per 7 ettari e allevati in prevalenza a Syrah, Grillo, Pinot Nero e Nerello Mascalese - e oliveti, l'azienda cura seminativi di grani antichi siciliani, il tutto a biologico. Siamo a Gangi nel palermitano e qui sorge anche la cantina aziendale, dalle radici ben piantate nell'areale delle Alte Madonie. A condurre questa realtà c'è Alessio, nato e cresciuto a Milano che, insieme al padre Salvatore e allo zio Franco Mastrandrea, ha affrontato la sfida enoica riannodando il legame con le terre di famiglia. E nel 2012, sono arrivate le prime 1.000 bottiglie aziendali, oggi 45.000 in media.

(fp)

San Vito Chianti Classico Gran Selezione 2021 è l'ultimo dei vini San Felice del progetto "Suoli", iniziativa nata con lo scopo di far esprimere le sfumature che il Sangiovese per far parlare il territorio nel bicchiere. La base è una zonazione meticolosa. Il terroir in questo caso è quello della vallata San Vito vicino a Castelnuovo Berardenga, nel senese, dove ha sede la tenuta nel Chianti (l'azienda ne ha tre, le altre sono a Montalcino e a Bolgheri). Qui c'è una parcella di un ettaro e mezzo a circa 350 metri di altezza, dove le condizioni climatiche favoriscono una maturazione lenta. Il suolo è composto da terreni sabbiosi dell'era pliocenica, i più giovani della tenuta, formati cinque milioni di anni fa, quando la zona era ricoperta da un mare poco profondo. Le radici non fanno fatica a penetrare e le uve danno vini più delicati, più pronti nell'immediato ma capaci di acquisire complessità e ricchezza. L'annata 2021 ha avuto un andamento stagionale regolare, con un'estate secca e una fine di agosto con notti fresche; la vendemmia è avvenuta il 28 settembre. Dopo la fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio, la maturazione in botti di rovere francese per 20 mesi, il vino affina poi in bottiglia per 15 mesi. San Vito è un vino che si distingue per immediatezza e grazia. Ha un palato delicato e floreale nei suoi primi accenti, ma capace di evolvere con profondità e persistenza.

È dal 2020 che Edoardo Losappio lavora nell'azienda di famiglia: i primi anni gli hanno permesso di prendere confidenza con la vigna e la cantina, di assaggiare tanto vino e di delineare sempre più il suo gusto - ancora parecchio curioso. Dal 2023 ha preso in mano l'attività, affiancando la madre Anna Vittoria Brookshaw e raggiunto quest'anno dal fratello Niccolò. Insieme gestiscono 3 ettari di Sangiovese, una produzione di 12.000 bottiglie e una villa del 1860 meticolosamente ristrutturata e composta da 8 camere e piscina con vista vigneti. Poco oltre, la nuova cantina, che sarà ultimata in tempo per accogliere la vendemmia 2026: "con le vasche di cemento vetrificate al posto dell'acciaio, dove fermenteremo tutto il raccolto" racconta soddisfatto Edoardo, che avrà finalmente più spazio per dedicarsi senza acrobazie alla vinificazione delle uve, raccolte differenziando i 4 vigneti di Villa Le Prata. Due di questi sono proprio davanti alla villa; gli altri due sono oltre la strada provinciale 103 per Bibbiano. Il Sangiovese che compone il Rosso di Montalcino viene scelto ogni anno dalla botte più vivace: oggi sanno che è spesso Vigna Vescovo, la più giovane e l'unica piantata a selezione clonale. Ne risulta un vino brillante e agile, profumato di piccoli frutti di bosco, fiori rossi, buccia d'arancia e nepitella; il sorso è chiaro, mosso da tannino e astringenza e calmo di fiori e macchia mediterranea sul finale.

(ns)



BIANCAVIGNA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [BiancaVigna Società Agricola](#)

Proprietà: Elena e Enrico Moschetta

Enologo: Enrico Moschetta

Il Valdobbiadene Prosecco Rive di Collalto 2025 profuma di frutta a polpa bianca matura, con tocchi di erba appena tagliata e cenni leggermente speziati. In bocca il sorso è scorrevole e ben profilato, dal giusto contrasto tra sapidità e dolcezza, con una carbonica vivace a dare allungo fino ad un finale fragrante ed ammandorlato. BiancaVigna - con sede a Conegliano, proprio ai piedi della collina di Ogliano - conta su 32 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie. Nel 2004 arriva la svolta aziendale operata dai fratelli Elena (moglie di Luca Cuzzoli a capo della distribuzione nazionale di vini omonima e presidente "Società Excellence") ed Enrico Moschetta, che hanno scommesso sulle sue potenzialità, spumantizzando ed imbottigliando le proprie uve fin ad allora destinate alla vendita a terzi. Una realtà che è cresciuta attraverso un progetto ben concepito, "cavalcando" il fenomeno Prosecco, ma costruendo un portafoglio etichette ben ancorato ad un'impronta stilistica personale e non priva di legame con il proprio territorio di appartenenza. Le etichette aziendali sono qualitativamente affidabili e sono distribuite in un articolato portafoglio composto da tre Conegliano Valdobbiadene, tre "Cru" - Rive di Collalto, Rive di Soligo e Rive di Ogliano - quattro Prosecco Doc, il Conegliano Valdobbiadene "SL", lo spumante "Cuvée 103" e il "Cult", vino frizzante.

(fp)



TENUTA ROCCA

Docg Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Tenuta Rocca Società Agricola](#)

Proprietà: Chiara Ciravegna

Enologo: Andrea Ciravegna

Si apre lentamente il naso di questo Barolo 2022 da Serralunga D'Alba, rivelando prima note di frutta rossa e spezie dolci, poi erbe aromatiche e, infine, una virata verso una tonalità più scura di mora, dolcissima. Il sorso è molto saporito - tornano i frutti e le spezie e si aggiungono i fiori appassiti - ma non ne risulta appesantito, grazie a un buon apporto acido e sapido, ad un tannino agile e al calore moderato. Un Barolo complesso ed equilibrato, risultato di una fermentazione e maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia e 10 mesi di affinamento in bottiglia. I grappoli di Nebbiolo provengono dal vigneto di Baudana a Serralunga d'Alba, coltivato su 1,2 ettari a 320 metri di altezza, su un suolo relativamente giovane di marne calcareo-argillose dalla buona disponibilità idrica. La conduzione è biologica dal 2014 e coinvolge per intero tutte le proprietà dell'azienda che arrivano a 20 ettari: oltre che a Baudana, la famiglia Ciravegna - che è in attività a Monforte d'Alba dal 1986 a partire da Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, con la seconda e terza generazione oggi a gestire l'azienda - possiede anche vigne nelle menzioni geografiche aggiuntive di Bussia e Bricco San Pietro, nella zona di Bricco Giubellini e in località Ornati (tutte a Monforte) e a Roddino. La maggior parte dei vigneti hanno 15 anni, ma quelli dedicati alle selezioni di Barbera Superiore e al Nebbiolo d'Alba sono originari del 1990.

(ns)

ZOOM



FRANTOIO SANT'AGATA - PANDOLCE LIGURE

VIA DEI FRANCESI, 48 - IMPERIA

Tel: +39 0183 293 472

Sito Web: frantoiosantagata.com

Il Pandolce Ligure del Frantoio Sant'Agata nasce da un'idea dello chef Enrico Marmo, del ristorante "Momento" di Bordighera, concentrando in un prodotto da forno tipico delle Liguria l'altissima qualità delle materie prime locali: limoni della Riviera, olive Taggiasche candite che con la loro naturale sapidità conferiscono lunghezza nel gusto e pinoli della costa, a dare un tocco raffinato e saporito. Il tutto unito dall'Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasche, ottenuto da spremitura fredda, del Frantoio di Sant'Agata di Oneglia. Antico opificio, in attività dal 1827 e posto nei dintorni di Imperia, è noto per la sua produzione di qualità assoluta che ha come protagonista aziendale l'oliva Taggiasca. Il Pandolce - prodotto tipico della Liguria, nato nel XIX secolo come dolce per le festività natalizie - oggi si consuma tutto l'anno. In ligure pandòce o pan dôce e nella Liguria di ponente pan du bambin, è spesso detto anche "panettone genovese". Nel Regno Unito e negli Stati Uniti è chiamato "Genoa Cake" (torta di Genova).

RISTORANTE



PLANISIUM

VIA DEI GRECI, 39 - ROMA

Tel: +39 06 52998847

Sito Web: www.planisiumroma.it

Portare a Roma la cultura enogastronomica pugliese e farla dialogare con la tradizione culinaria capitolina in un percorso di gusto e qualità: questo il progetto che ha portato i coniugi Antonio Valentino ed Emanuela Di Pasqua - già produttori di vino e olio biologico nella loro Tenuta Planisium sui Monti Dauni - ad avviare a Roma, in via dei Greci a due passi dalla celebre Piazza di Spagna, un ristorante e wine bar che non poteva non chiamarsi Planisium, dove la materia prima, a km zero, fa la differenza e le ricette della tradizione - dalla carbonara alle orecchiette alle cime di rapa, per non parlare della gustosissima bombetta pugliese - sono interpretate alla perfezione dallo chef indiano Sudeep Pun residente in Italia da anni. Tutti i vini provengono dalla Tenuta Planisium: dal bianco elegante Fiano "Serritella" ai rossi intensi Nero di Troia "Humara", Negroamaro "Capotorre", Primitivo "Montorso", fino al fresco e fruttato rosato "Briele". Ogni sorso porta la Puglia nel cuore di Roma.

(Cristina Latessa)



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: © Contratto

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