

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 423 - Dal 12 al 18 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 12 AL 18 LUGLIO 2026

Thibault Liger-Belair

Monteraponi

Zaccagnini

Tedeschi

Cantina del Redi

Fontanafredda

Lungarotti

Franc Lizêr

Astoria

Speri

San Giovenale

Cantine Ceci

Palmento Costanzo

Fantini

Zoom: Acetaia Castelli, Mosto Cotto Saba

Ristorante: Casa Villamarina - Alghero (SS)



THIBAUT LIGER-BELAIR

Aoc Bourgogne Clos de Vougeot Grand Cru

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Domaine Thibault Liger-Belair](#)

Proprietà: Thibault Liger-Belair

Enologo: Thibault Liger-Belair

Liger-Belair è di proprietà dell'omonima famiglia dal XVIII secolo e produce e commercia vino a Nuits-Saint-Georges da quell'epoca. Oggi il Domaine è guidato da Thibault Liger-Belair che ne ha preso le redini dal 2002. Il patrimonio viticolo aziendale, poco più di 7 ettari coltivati in biodinamica, è distribuito su 5 Comuni differenti e annovera prestigiosi vigneti tra cui i Grand Cru Richebourg, Clos de Vougeot, Nuits-Saint-Georges e il Premier Cru Les Saint Georges. Ogni denominazione che Liger-Belair produce viene concepita in maniera diversa, rispondendo alle esigenze dei diversi suoli e diversi climati. La complessità dei terroir borgognoni impone infatti un'attenta gestione di ogni parcella, perché possa emergere l'originalità che la contraddistingue. L'obiettivo di Thibault Liger-Belair non è quello di ottenere grandi riconoscimenti per i suoi vini ma piuttosto riuscire ad esprimere le sfumature più intime dei terroir da cui essi provengono. Il Domaine, oltre a vinificare uve di proprietà, fa anche attività di negoce, imbottigliando per esempio il Corton Les Renardes e il Corton Les Rognets. Il Clos de Vougeot Grand Cru 2013, rosso rubino brillante appena granato, profuma di prugna, ciliegia, more, tabacco, liquirizia, sottobosco e chiodi di garofano, con leggeri ricordi ferrosi. In bocca il sorso è avvolgente, succoso e fragrante, dai tannini maturi e dal finale dai toni agrumati.

(are)



MONTERAPONI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Radda Bragantino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.933

Prezzo allo scaffale: € 285,00

Azienda: [Azienda Agricola Monteraponi](#)

Proprietà: Michele Braganti

Enologo: Maurizio Castelli

Monteraponi, realtà storica del Chianti Classico, guidata da Michele Braganti insieme alla moglie Alessandra, interpreta il territorio con uno sguardo rigoroso e profondamente legato al territorio di Radda in Chianti. Radda si trova nel cuore della denominazione, ad un'altitudine maggiore rispetto alle altre Uga del Gallo Nero, dove le temperature più fresche e i suoli calcarei aggiungono eleganza e freschezza ai vini. La coltivazione dei vigneti a Monteraponi segue un approccio agricolo rispettoso e sostenibile, mentre in cantina gli interventi sono misurati, con fermentazioni spontanee e affinamenti che esaltano le qualità delle uve. Nel caso del Bragantino 2020 (Sangiovese con aggiunta di Canaiolo e Colorino), la fermentazione è avvenuta spontaneamente in vasche di cemento vetrificato, senza controllo della temperatura e senza l'aggiunta di lieviti, cui è seguita una macerazione sulle bucce di circa 45 giorni con rimontaggi e folature giornaliere. A fermentazione alcolica terminata, si è innescata spontaneamente la fermentazione malolattica, senza l'uso di coadiuvanti a facilitarne l'avvio. La maturazione è proseguita in una botte grande ovale di legno di rovere francese per almeno 42 mesi, concludendo poi l'affinamento con ulteriori 8 mesi in bottiglia. La versione 2020 profuma di frutti rossi, amarena e prugna con tocchi di erbe aromatiche; al palato ha struttura tannica morbida e ottima beva.

(gm)



ZACCAGNINI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Chronicon

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Ciccio Zaccagnini SpA](#)

Proprietà: Gruppo Argea SpA

Enologo: Federica Lauterio

Con "Chronicon", Cantina Zaccagnini - fondata nel 1978 e oggi realtà che conta su 260 ettari a vigneto, distribuiti tra la Majella e il Mar Adriatico, e una produzione complessiva di 6.000.000 di bottiglie - ha sviluppato un progetto dedicato alla tradizione enologica regionale, attraverso una gamma di etichette che nascono nella Valle Casauria, composta dalle principali denominazioni abruzzesi. La linea "Chronicon" prende il nome dal Chronicon Casauriense, un manoscritto medievale legato all'Abbazia di San Clemente a Casauria, ispirando la grafica delle etichette, che riportano una sezione del codice. All'interno della linea, un Pecorino, una Passerina, un Montepulciano e un Cerasuolo, che offrono letture complementari del territorio, capaci di restituire con immediatezza il carattere dei vini di questa Regione tra mare e montagne. Il Cerasuolo d'Abruzzo Chronicon 2025, possiede profilo aromatico su toni di fragola e ciliegia mature, con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è diretto ed immediatamente piacevole, dallo sviluppo saporito e dal finale croccante e ancora fruttato. Il gruppo Argea, che comprende anche Cantina Zaccagnini, mette assieme una composita serie di aziende, a partire dalla capostipite cantina MGM Mondo del Vino, la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquisi di Acqui Terme e Cuvage, Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto.

(fp)



TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Marne 180

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrana, Dindarella

Bottiglie prodotte: 140.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola F.lli Tedeschi](#)

Proprietà: fratelli Tedeschi

Enologo: Riccardo Tedeschi

L'Amarone Tedeschi Marne 180 annata 2021 - color rubino intenso, naso di frutti rossi, tra cui il ribes, incenso e spezie - ha un sorso teso con note ematiche e bella lunghezza. "Fin dagli anni Sessanta è il nostro Amarone più gastronomico e quantitativamente più importante, quello che ci ha consentito di investire in ricerca" - ha raccontato Sabrina Tedeschi in occasione di una verticale che ha attraversato la storia di questo Amarone, denominato "Marne 180" dall'annata 2015, quando alle uve della Valpolicella Classica sono state affiancate quelle dei vigneti di Maternigo, in Valpolicella Orientale, tra i 250 e i 480 metri di altitudine, con esposizione a 180 gradi da est a sud-ovest. Un mix di varietà tipiche e di differenti provenienze è il segreto del suo equilibrio e della sua grande bevibilità. La 2012 - naso con finale dai toni scuri - in bocca è potente: amarena, foglie di tabacco, note mentolate e chiusura asciutta. La 2007 - allora denominata ancora "semplicemente" Amarone Classico - è in splendida forma: naso di fiori rossi dolci, grafite e pepe rosa; sorso coerente, equilibrato tra freschezza e morbidezza ricca. La 2006, "mineralità" al naso e sorso vivace, ha un tannino morbido e lungo finale speziato. La 1986 - all'epoca Recioto della Valpolicella Amarone Doc - ancora vivo e godibile a 40 anni dalla vendemmia, presenta sfumature di rabarbaro e genziana al naso e un sorso appena dolce.

(Clementina Palese)



CANTINA DEL REDI

Docg Vino Nobile di Montepulciano Pieve
Cervognano

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa
Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gabriele Pieraccini, Lorenzo Landi

Attingendo ad un patrimonio viticolo che non ha eguali nel territorio di Montepulciano, la Vecchia Cantina ha da subito interpretato al meglio lo spirito del progetto consortile delle Pieve, affidando alla linea più prestigiosa della sua produzione, "Cantina del Redi", il compito di proporre vini capaci di intercettare a pieno il rapporto tra vitigno e territorio, offerto con chiara leggibilità e stile contemporaneo. Ne è uscito, per adesso, un terzetto di Nobile - Pieve Cerliana, Pieve Sant'Illario e Pieve Cervognano - che rappresentano una delle sorprese più significative giunte con l'arrivo nella denominazione poliziana delle Unità Geografiche Aggiuntive. Il Nobile Pieve di Cervognano 2021 mette in fila un profilo aromatico definito che incrocia un fruttato rigoglioso e fragrante, con tocchi floreali e lampi speziati. In bocca il sorso è preciso e articolato, dalla progressione succosa e dal finale arioso che torna fruttato, aggiungendo leggeri cenni di grafite. La Vecchia Cantina, fondata nel 1937, è una delle realtà cooperative più importanti della Toscana e conta oggi su un migliaio di ettari a vigneto - coltivati a Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Cortona e Chiusi, - per una produzione di 5.000.000 di bottiglie. A guidarla c'è Andrea Rossi che è anche presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e del Consorzio Vini Toscani Dop.

(fp)



FONTANAFREDDA

Docg Alta Langa Brut Limited Edition

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Casa E. di Mirafiore &
Fontanafredda](#)

Proprietà: O. Farinetti, L. Baffigo Filangieri

Enologo: Giorgio Lavagna

Fontanafredda è stata tra le sette aziende vitivinicole piemontesi artefici della denominazione Alta Langa Docg e senz'altro è stata tra i precursori nella valorizzazione del Metodo Classico piemontese, con iniziative come il tour itinerante "Alta Langa Experience". La cantina - che fa capo, tra gli altri, alla famiglia Farinetti - conta dieci etichette Alta Langa Docg, tutte presenti in degustazione all'evento "Alta Langa Roma" organizzato allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio dal Consorzio Alta Langa. Le Alta Langa Docg di Fontanafredda interpretano la denominazione attraverso stili e profondità diverse. L'etichetta d'ingresso della denominazione è l'Alta Langa "Limited Edition", uno spumante caratterizzato da eleganza, complessità e freschezza. Una lettura contemporanea della denominazione che, accanto a Pinot Nero e Chardonnay, include una piccola percentuale di uve Nebbiolo. La cuvée è effettuata con un sapiente assemblaggio per ottenere un vino fresco e fruttato. Viene prodotto secondo il metodo classico e riposa sui propri lieviti in bottiglia per almeno trenta mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. Il palato è avvolgente e fresco allo stesso tempo, gradevolmente sapido e di ottima lunghezza. Una bollicina versatile, perfetta come aperitivo o a tutto pasto con portate a base di pesce.

(Cristina Latessa)



LUNGAROTTI

Umbria Igt Bianco Grechetto Tenuta
Pometo

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi

Lungarotti nel proprio portafoglio etichette propone la linea "Pometo", composta da una coppia di vini per un consumo contemporaneo e spensierato. Da una parte il Grechetto della Tenuta Pometo, oggetto del nostro assaggio, che racconta uno dei vitigni simbolo dell'Umbria: la versione 2025 è tutta giocata sulla fragranza fin dai suoi profumi agrumati, che introducono ad una progressione gustativa snella e dinamica, dominata dalla sapidità. E dall'altra, un Sangiovese sempre della Tenuta Pometo, spigliato e beverino. Fu Giorgio Lungarotti, nel dopoguerra, a trasformare l'azienda agricola di famiglia a Torgiano, in una cantina di successo. Una storia che oggi continua nelle tenute di Torgiano e Montefalco - quasi 200 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.000.000 di bottiglie - grazie all'impegno di 3 generazioni della famiglia. Con il "Progetto 1962", lanciato nel 2025, è iniziato un nuovo ciclo dell'azienda, che torna alle sue radici per raccontare una nuova contemporaneità: una visione, quella del "Progetto 62", che prende il nome dalla prima annata del Rubesco e del Torre di Giano, le due etichette aziendali simbolo di uno dei top player non solo umbri ma nazionali. Ma Lungarotti non è soltanto vino. Tra i pilastri dell'azienda, l'enoturismo e la promozione della cultura del vino, dell'olio e del patrimonio artistico attraverso il Museo del Vino e il Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano.

(fp)



FRANC LIZÊR

Spumante Dealcolato Dry Blanc de Blancs
Opale

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

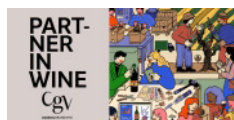
Azienda: [Lea Winery Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Spadotto

Enologo: famiglia Spadotto

Se i vini dealcolati vi fanno ancora storcere il naso, Opale è una di quelle bottiglie che meritano almeno il beneficio del dubbio, perché - senza voler imitare uno spumante tradizionale - dimostra che anche senza alcol si può costruire una bevuta credibile. È una delle scommesse di Lea Winery, azienda friulana con 105 ettari di vigneti biologici, che nel 2025 ha lanciato la linea di vini dealcolati Franc Lizêr. Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione per preservare acidità e patrimonio aromatico; dopo la fermentazione il vino rimane per circa sei mesi sulle fecce fini, con frequenti bâtonnage che ne arricchiscono struttura e complessità. La dealcolizzazione avviene attraverso membrane selettive che separano l'alcol dalla matrice vinosa, cercando di conservare il più possibile profumi, equilibrio e carattere del vino di partenza. Nel calice si presenta luminoso, con un perlage fine e continuo. Al naso prevalgono i profumi di mela verde, agrumi e fiori bianchi. L'assaggio è la parte più interessante. La prima impressione è quella della freschezza: l'acidità sostiene il sorso, la bollicina contribuisce a dare dinamismo. Manca inevitabilmente quella sensazione di volume e calore che l'alcol regala a uno spumante tradizionale, ma il vino evita la trappola più frequente della categoria: risultare stucchevole. Da abbinare con crudità di pesce, ceviche, ostriche, verdure marinate o formaggi freschi.

(Fiammetta Mussio)



ASTORIA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Refrontolo Brut Casa Vittorino

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Astoria](#)

Proprietà: Paolo e Filippo Polegato

Enologo: Mirko Caboni

Spiccatamente floreale con note di taglio, sambuco e fiori di lavanda, il naso del Casa Vittorino 2024 di Astoria è tendenzialmente dolce, anche grazie all'aroma di vaniglia e pera matura, stemperati da cenni di gesso, albedo e salvia. Il sorso esordisce anch'esso dolce, dalla cremosità sapida e calda che dà pienezza al sorso, mentre l'apporto acido diffonde sensazioni agrumate e di frutta a polpa bianca, verso un finale roccioso e ammandorlato. Casa Vittorino - dedicato a Vittorino Polegato, fondatore del marchio Astoria nel 1987 - proviene dai vigneti aziendali sulle Rive di Refrontolo attorno a Tenuta Astoria, posti a circa 150 metri di altezza: la sua vinificazione prevede qualche settimana di sosta sui lieviti, sia post-fermentazione che post-spumantizzazione. Casa Vittorino è dei Conegliano Valdobbiadene Docg che produce la cantina veneta, insieme al Millesimato Tenuta Val de Brun, il Cartizze Arzanà, l'Extra Dry Corderie, i Brut L'Infedele e Astoria to Africa e il Dry Anniversario. La produzione dell'azienda però non si ferma qui. Oggi, con Paolo e Filippo Polegato (padre e figlio, rispettivamente presidente e amministratore delegato) l'azienda produce 8 milioni di bottiglie all'anno a marchio Astoria, che coprono sia le denominazioni di Asolo e di Prosecco Doc, ma anche Spumanti generici, vini fermi da vitigni internazionali, Amarone e Ripasso della Valpolicella, infine una etichetta alcohol free.

(ns)

SPERI

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Vigneto Monte Sant'Urbano

Vendemmia: 1995

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 330,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto Speri

L'Amarone Classico Vigneto Sant'Urbano, l'etichetta simbolo della cantina con base a Pedemonte, nella versione 1995 possiede un profilo olfattivo intenso, dai rimandi alla prugna, alla ciliegia sotto spirito, alle spezie e al cacao, con tocchi di fiori appena appassiti e sottobosco. In bocca il sorso è ancora vigoroso, caldo e avvolgente, dalla trama tannica soffice ben integrata ad una verva acida vivace, che ne allunga il finale persistente e fruttato. Oltre un secolo di attività, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più significativi piantati nel Monte Sant'Urbano - il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza - fanno della famiglia Speri un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica sia in termini storici che qualitativi. Una firma ormai proclamata, capace di declinare con autorevolezza le etichette aziendali, che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione veronese. Oggi l'azienda della famiglia Speri conta su 65 ettari a vigneto in conduzione biologica - che comprendono anche una recente acquisizione di 9 ettari nella Valle di Negrar - per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie e marcia con costanza qualitativa solida e confortante, rigorosamente ben ancorata alle suggestioni del proprio territorio d'origine.

(Alex Regoli)

SAN GIOVENALE

Lazio Igt Syrah Habemus Etichetta Nera

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 600

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [San Giovenale Agricola](#)

Proprietà: Emanuele Pangrazi

Enologo: Emanuele Pangrazi

È da quassù che tutto è nato. Nel 1991 Emanuele Pangrazi si innamora perdutamente di questo luogo selvaggio. Siamo nel vigneto chiamato "Il Romano" a 400 metri d'altitudine, dove per primo si piantarono nel 2006 le barbatelle selezionate dal vivaista francese Mercier. Confiniamo con il parco regionale Marturanum, tutt'attorno i Monti Cimini, Sabatini, della Tolfa e là in fondo ecco il mare, dal quale ci giunge una costante ventilazione. Gli occhi azzurri di Pangrazi non potrebbero brillare di più, mostrandoci gli alberelli coltivati su terreni argillosi e pietrosi. Quando piantò vitigni non autoctoni (Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo) a Blera, nella Tuscia Viterbese, lo presero per matto. Eppure Pangrazi, proprio perché non proveniva dal mondo del vino, ascoltò vari enologi ma trovò solo in Marco Casolanetti quell'affinità che cercava: seguì i suoi consigli e i risultati arrivarono. Iniziaron vent'anni fa e ormai tutti si sono ricreduti. Pangrazi ha voluto salvare l'anima loci dimenticata dal mondo per consegnarla ai posteri. Ne ha fatto una missione, dedicandosi con l'entusiasmo di un fanciullo e il perfezionismo di un tecnico. Ogni vino ha una sua voce, emotivamente diversa. Scegliamo l'Etichetta Nera, Syrah 100% in biologico certificato, per la fragranza della garrigue, della radice di liquerizia, del frutto carnoso e scuro. Struttura decisa capace di librarsi in volo, con sapidità e slancio.

(Alessandra Piubello)

CANTINE CECI

Emilia Igt Rosso Lambrusco Brut Bruno

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Lambrusco Maestri e Marani

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantine Ceci SpA](#)

Proprietà: famiglia Ceci

Enologo: Alessandro Ceci

La winery Ceci 1938 si distingue per l'incessante ricerca sul prodotto e per il peculiare approccio nella concezione del design della bottiglia spesso caratterizzato da un abito esclusivo e fuori dagli schemi, a partire dall'inconfondibile bottiglia con base quadrata. Le Cantine Ceci, nate nel 1938 per iniziativa di Otello Ceci, hanno conosciuto negli anni Sessanta del secolo scorso un primo sviluppo con Bruno e Giovanni Ceci. Oggi Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara, nipoti e pronipoti del fondatore, portano avanti la storia della famiglia introducendo nel vino contaminazioni provenienti da altri settori come la moda, il design, l'arte. Ampio il portafoglio etichette aziendale formato dalle linee: "Otello Ceci Edizione 1813", "Otello Ceci Edizione 200", "Bruno Ceci", "Nani Otello Ceci", "Terre Verdiane 1813", "Terre Verdiane Flat Edition", "Lambrusco to You", "For the Future", "Decanta", "Spumanti Ceci 1938", "Le Terre dei Farnese", "La Luna Ceci", "Giuseppe Verdi Etichetta Bolle", "Arturo's", "27 Opere" e "Casanova". Il Lambrusco "Bruno" è lo spumante che celebra Bruno Ceci, uno dei protagonisti del percorso virtuoso della cantina di famiglia. La versione 2024 profuma di marasca, ciliegia e frutti di bosco, con tocchi erbacei e speziati. In bocca la trama tannica è soffice, la carbonica vivace e lo sviluppo è fragrante, terminando in un finale sapido e croccante.

(fp)



PALMENTO COSTANZO

Doc Etna Rosso Contrada Santo Spirito

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Palmento Costanzo](#)

Proprietà: Serena Costanzo, Valeria Agosta

Enologo: Serena Costanzo

Questo Etna Rosso proviene da Contrada Santo Spirito, la stessa contrada che ospita l'azienda Palmento Costanzo, acquistata da Valeria Agosta e Mimmo Costanzo nel 2009. Al tempo i vigneti erano di soli 5 ettari: oggi sono 18 (di cui 12 proprio in Contrada Santo Spirito) e si distribuiscono dal Versante Nord dell'Etna (in Contrada Randazzo, Zottorinoto, Bragaseggi e Feudo di Mezzo) fino a quello di Sud-Ovest, con 1 ettaro di Carricante in Contrada Cavaliere. La prima vigna di Palmento Costanzo ospita anche viti di oltre 120 anni e proprio queste piante hanno convinto inizialmente i coniugi a tuffarsi nell'avventura vitivinicola. Questa passione si è trasmessa anche alla figlia Serena, al tempo adolescente, che oggi gestisce l'azienda da enologa e agronoma, dopo i suoi studi fra Sicilia, Piemonte, Languedoc e Bordeaux. Il primo vino ad uscire sul mercato è il Nero di Sei nel 2011, cui segue il Bianco di Sei l'anno successivo. Il Contrada Santo Spirito Rosso (e poi l'omonimo Bianco) esce solo dopo la parcellizzazione che avvia l'azienda sui suoi vigneti: esordisce nel 2015 - proprio la prima annata che Serena segue dal principio - e nella versione 2021 è arioso come il colore che lo contraddistingue: note di fiori, ciliegia e arancia, infine sottobosco, anticipano un vino dalla trama larga e luminosa, dove tannini accennati delimitano il sorso polposo e saporito, dolce di fragole e fresco di erbe aromatiche.

(ns)



FANTINI

Terre d'Abruzzo Igp Bianco Pecorino Calalenta

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Fantini Group Vini](#)

Proprietà: Valentino, Giulia, Alessia e

Domenico Sciotti

Enologo: Dennis Verdecchia

Fondata nel 1994 a Ortona, in Abruzzo, Fantini Wines è oggi il gruppo vinicolo leader nell'export dal Sud Italia in bottiglia, con una produzione di oltre 10 milioni di bottiglie gestita dalla famiglia Sciotti. Il modello di business si fonda su una rete di collaborazioni con viticoltori locali, che permettono di coniugare qualità e volumi scalabili. Un progetto ambizioso che ha realizzato nel Sud Italia, senza possedere capitali finanziari e vigneti di proprietà, un modello di business innovativo, dal forte impatto. Il successo del sistema produttivo e commerciale di questo modello ha fatto sì che oggi il gruppo comprenda anche realtà in Puglia, Campania, Basilicata, Sicilia, Sardegna, Toscana e anche in Spagna (con le cantine Finca Fella ed ex Venta la Vega e i marchi Cueva del Viento e Finca Fella), che producono vini sotto diversi marchi (Vini Fantini, Terre Natuzzi, Lava, Vanità, Luccarelli, Cantina Sava, Feudi del Vescovo, Vigneti del Salento, Cantine Cellaro, Gran Sasso, Riporta, Tenute Rossetti, Atzei, Caldora, Vigneti Zabù, Vesevo e Vigneti del Vulture). Il Pecorino Calalenta 2025 si presenta di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Il suo profilo olfattivo rimanda alla pera, alle erbe aromatiche e all'albicocca, con tocchi agrumati e di frutti tropicali. In bocca il sorso è fresco e diretto, di buona scorrevolezza e dal finale segnato da un ritorno fruttato e da toni balsamici.

(fp)

ZOOM



ACETAIA CASTELLI, MOSTO COTTO SABA

VIA CASTELLI, 5 - RIO SALICETO (RE)

Tel: +39 0522 739009

Sito Web: www.acetaiacastelli.com

La "Saba" è un condimento alimentare, esclusivamente dolce, ottenuto dalla lenta cottura a fuoco diretto del mosto d'uva emiliano ridotto di circa il 75%. Dal gusto dolce e delicato, con profumi antichi, si abbina a piatti poveri per esaltarne il sapore o per condire altre pietanze. Ottimo per guarnire gelati, dolci e per preparare granite all'uva. L'Acetaia Castelli si trova a Rio Saliceto, in provincia di Reggio Emilia, ed è condotta dalla famiglia Poli. Al centro della sua produzione, evidentemente, l'aceto balsamico garantito, all'inizio del proprio percorso produttivo, dall'acquisto di botti certificate, su entrambe le sponde del fiume Secchia, che divide le province di Modena da Reggio Emilia, e piccoli vigneti locali. L'Acetaia Castelli ha così sviluppato la sua attività e propone una gamma di condimenti alimentari, ottenuti da mosto d'uva cotto o, in alternativa, mosto d'uva cotto ed aceto di vino, esclusivamente di proprietà e privi di agenti esterni quali coloranti, addensanti e conservanti.

RISTORANTE



CASA VILLAMARINA

LOCALITÀ I PIANI - ALGHERO (SS)

Tel: +39 079 7000266

Sito Web: www.casavillamarina.com

La cucina di Casa Villamarina nasce nel 2023 come parte integrante dell'ospitalità del borgo Sella & Mosca, con l'obiettivo di valorizzare i vini della tenuta di proprietà del Gruppo Terra Moretti. La proposta culinaria è un completamento dell'esperienza enoica, coerente con la cultura vitivinicola di Sella & Mosca. A Casa Villamarina, è la cucina a essere pensata anche in funzione del vino, che non arriva alla fine del processo creativo, ma ne è parte significativa. Dal 2026 alla guida della cucina lo chef Alessandro Mordini, che ha saldamente legato la sua esperienza pregressa alla produzione agricola del territorio, lavorando con una rete di piccoli produttori sardi e con quanto proviene direttamente dalla tenuta. Una "cucina di comunità" da cui escono piatti come il tortino di patate, biette, guanciaie e pecorino, pesto di fiori di zucca; il risotto al Cannonau e ragù di purpura, pesto verde di carota; il maiale sardo disossato arrosto, patate schiacciate al rosmarino; infine il millefoglie di pergamena sarda e crema agli agrumi.



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: © Tedeschi

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