

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 424 - Dal 19 al 25 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 19 AL 25 LUGLIO 2026

Artimino

Adami

Podere dell'Angelo

Arnaldo Caprai

Gorgona

Ferrari

Arianna Occhipinti

Montevertine

Conte Vistarino

Ampeleia

Cottanera

Masso Antico

Vicara

Le Casematte

Zoom: Alpe Magna, Sugo Speck e Finferli

Ristorante: Campo del Drago - Montalcino (SI)





ARTIMINO

Doc Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, San Colombano, Trebbiano Toscano

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta di Artimino Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Olmo

Enologo: R. Cotarella, P. Chiasso

La Tenuta di Artimino si trova tra le colline delle denominazioni del Carmignano e del Chianti Montalbano che si è spesso messa in mostra con vini di buona esecuzione. Con i suoi 70 ettari vitati per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie contribuisce non poco alla massa critica della denominazione del Carmignano, dalla storia antica ma, probabilmente, un po' sacrificata dal blasone delle denominazioni poste tra Siena e Firenze. La Tenuta è di proprietà della famiglia Olmo dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso ed oggi è condotta da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, configurandosi come una realtà composita in cui l'attività vitivinicola si affianca a quella dell'ospitalità e della ristorazione nella prestigiosa villa medicea, sede dell'azienda. I vigneti sono in prevalenza coltivati a Trebbiano, San Colombano, Petit Manseng, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot, a costituire un portafoglio etichette aziendale articolato. Il Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice 2015 - ottenuto da Sangiovese in prevalenza con una piccola quota di San Colombano e Trebbiano e maturato in caratelli di castagno e rovere per 5 anni, a cui seguono 3 anni in bottiglia - profuma di mallo di noce, fichi secchi, frutti canditi, confettura di prugne, caramello, miele e spezie. In bocca è denso e di buona vivacità acida, che ne allunga il finale e ne snellisce il sorso.

(fp)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut RPS Uno

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 4.201

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Adami](#)

Proprietà: famiglia Adami

Enologo: Fabrizio Adami

Un Prosecco da invecchiamento, nato per far evolvere i vini del territorio - in questo caso la Valdobbiadene - e non per una pronta beva. È il progetto RPS ("Recente Presa di Spuma") cui Adami, sulla spinta della quarta generazione, ha forma e sostanza dopo aver selezionato le annate migliori. Anche l'uva Glera con questo progetto trova il suo tempo per evolvere. La prima etichetta, RPS "Uno", è una cuvée di riserva ed è stata realizzata al 70% con la vendemmia del 2020, maturata 60 mesi sui propri lieviti di vinificazione, e per il 30% con la vendemmia 2023, maturata 24 mesi sui propri lieviti di vinificazione. L'annata 2020 è stata selezionata per la sua pienezza e sapidità, la 2023 per la profonda acidità e la notevole struttura. Entrambe le basi sono state vinificate secondo il metodo Adami, portate a 7°C e mantenute velate sui lieviti nobili. La 2020, al secondo anno di evoluzione, è stata affinata con bâtonnage per tre mesi. L'assemblaggio è sostenuto da un dosaggio di 4,5 g/L. L'indicazione in etichetta del "3 settembre 2025" si riferisce all'uscita dall'affinamento sui lieviti e l'inizio della presa di spuma. Perlage fine, leggere note di frutta a polpa bianca intrecciate a sfumature di fiori bianchi essiccati e sentori di fieno scaldato dal sole, al naso; sapidità con una chiusura che richiama una lieve nota di mandorla, in bocca: così si contraddistinguono questo Prosecco destinato a lunga vita.



PODERE DELL'ANGELO

Dop Colli di Rimini Rebola Giulietta

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Grechetto Gentile

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Podere dell'Angelo Soc. Agricola](#)

Proprietà: Milena Falcioni e Angelo,

Giacomo e Giulia Bianchi

Enologo: Giacomo Bianchi

Per capire la Romagna non basta guardare il mare. Bisogna salire sulle prime colline alle spalle di Rimini, dove la brezza adriatica incontra i vigneti e dà vita a una delle espressioni più autentiche del Grechetto Gentile, oggi registrato ufficialmente come Pignoletto, testimonianza della lunga tradizione viticola dell'Emilia-Romagna. Questo Giulietta Rebola nasce qui, a Vergiano, dove dal 1923 la famiglia Bianchi coltiva la vite con una passione che attraversa quattro generazioni. Oggi l'azienda, che conta 15 ettari di vigneti e 3 di uliveti in biologico dal 2021, è guidata dall'entusiasmo dei giovani Giulia e Giacomo insieme all'esperienza di Angelo e Milena. Nel calice si presenta con un luminoso giallo paglierino. Il profumo richiama gli agrumi, la frutta a polpa bianca e una sottile brezza marina che anticipa un sorso fresco, morbido e sapido, sostenuto da una piacevole persistenza. Un vino che interpreta con autenticità il carattere della costa riminese, senza rinunciare all'eleganza. Anche l'etichetta racconta il territorio: riprende l'estetica dei manifesti balneari attraverso un'opera dell'artista Agim Sulaj, creando un dialogo tra vino, arte e identità romagnola. A tavola trova il suo equilibrio naturale con la cucina dell'Adriatico: crudi di pesce, crostacei, sardoncini alla griglia e primi di mare, ma è altrettanto convincente accanto a una piadina romagnola con squacquerone e rucola.

(Fiammetta Mussio)



ARNALDO CAPRAI

Docg Montefalco Sagrantino Valdimaggio

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Arnaldo Caprai Società Agricola](#)

Proprietà: Marco Caprai e Angelini Wines

& Estates

Enologo: Vera Lanfranconi, Julien Viaud

Prodotto per la prima volta con l'annata 2012, il Sagrantino Valdimaggio è un single vineyard ottenuto dalle uve di "Vigna del Lago", maturato in barrique per 24 mesi. La versione 2022 profuma di ciliegia, melograno, prugna e mora, con tocchi terrosi, speziati e tostati. In bocca il sorso è caldo, polposo e avvolgente dallo sviluppo articolato e dal finale intenso, che torna su toni fruttati e speziati. Marco Caprai è stato senz'altro determinante per la valorizzazione del Sagrantino e per la "costruzione" del territorio di Montefalco. Un impegno costellato da innumerevoli sfide di successo - produttive, stilistiche e umane - per la sua azienda, fondata dal padre Arnaldo agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso. Attualmente questa realtà produttiva conta su 160 ettari a vigneto per una produzione che supera le 900.000 bottiglie. Un lavoro che non ha lasciato mai nulla al caso e che ha collocato saldamente la cantina umbra tra le realtà più virtuose dello scenario enologico nazionale. L'azienda con sede a Montefalco ha successivamente ancora una volta impresso una accelerazione significativa alla propria attività vitivinicola, con l'arrivo della consulenza della star mondiale dell'enologia Michel Rolland, recentemente scomparso, che ha ulteriormente alzato l'asticella qualitativa del portafoglio etichette aziendali. Ed oggi è entrata a far parte del Gruppo vitivinicolo Angelini Wines & Estates.

(fp)



GORGONA

Costa Toscana Igt Bianco

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Vermentino, Ansonica

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Nicolò d'Afflito

Il bianco prodotto sull'isola di Gorgona da Frescobaldi - ma c'è anche il Gorgona Rosso da uve Sangiovese e Vermentino Nero, prima annata 2015 - è il risultato di un progetto, avviato nel 2012, che vede coinvolti nell'isola carceraria la griffe fiorentina e l'Istituto Penitenziario, che hanno costruito insieme un percorso di rieducazione dei detenuti legato alla vite e al vino. Una concreta possibilità di riscatto sociale per i detenuti, che possono scontare l'ultima parte della pena guadagnando dal proprio lavoro, guardando al futuro e sviluppando competenze professionali nel campo della viticoltura. Uscito per la prima volta con l'annata 2012, è ottenuto da un blend di Vermentino e Ansonica, la versione 2025 si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. I suoi profumi rimandano alla salvia, all'elichriso, alla camomilla e ai fiori di acacia e gelsomino, con tocchi agrumati e di frutta tropicale a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e ben profilato ancora su toni agrumati e balsamici. Frescobaldi è una delle principali aziende vitivinicole toscane, conosciuta nel mondo per i suoi vini prodotti nei migliori terroir regionali in nove tenute di proprietà: Tenuta Castiglion, Tenuta CastelGiocondo, Tenuta Perano, Castello Nipozzano, Castello Pomino, Tenuta Calimaia, Tenuta Ammiraglia, Rémoles e, infine, questo progetto a Gorgona.

(fp)



FERRARI

Doc Trento Brut Rosé Maximum

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Ferrari F.lli Lunelli S.p.A.](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Cyril Brun

Il Ferrari "Maximum Rosé" Trento Doc è uno degli esempi più rappresentativi dell'eccellenza spumantistica italiana, frutto della tradizione secolare della Cantina Ferrari e del grande impegno della famiglia Lunelli. Rientra, assieme al Blanc de Blancs e al Demi-Sec, nel terzetto di spumanti Metodo Classico che compone la selezionata linea Maximum di Ferrari Trento, improntata ad offrire bollicine eleganti e di qualità tra tradizione e modernità alpina. Il Ferrari "Maximum Rosé" è un connubio perfetto fra Pinot Nero e Chardonnay. I frutti rossi del Pinot si uniscono con precisione estrema e ricchezza allo Chardonnay proveniente da Val di Cembra, Val d'Adige e Valle dei Laghi. Le uve sono vendemmiate manualmente nella prima metà di settembre. Il mosto fermenta una prima volta in acciaio, per poi rifermentare direttamente in bottiglia, dove lo spumante rimane ad affinare sui lieviti per 36 mesi. Nel calice il Ferrari Maximum Rosé presenta un colore rosa antico, esaltato da un perlage fine e persistente. Al naso offre un profumo ampio e complesso, con note agrumate, di frutti di pesca. Al palato risulta ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito, conferiti dal lungo affinamento in bottiglia. È una bollicina di grande eleganza e versatilità, ideale per accompagnare un aperitivo ma anche da gustare a tutto pasto: uno spumante davvero ideale per ogni occasione.

(Cristina Latessa)



ARIANNA OCCHIPINTI

Doc Sicilia Nero d'Avola Siccagno

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agr. Arianna Occhipinti](#)

Proprietà: Arianna Occhipinti

Enologo: Arianna Occhipinti

C'è il pomodoro Siccagno, che viene coltivato in aridocoltura nell'entroterra siciliano, fra Caltanissetta e Palermo, e per questo sviluppa un gusto intenso e ricco, dalla polpa soda e dalla buccia spessa. E c'è il Nero d'Avola Siccagno di Arianna Occhipinti: "il mio Nero d'Avola, nato da quell'uva concentrata che appunto si dice Siccagno". Proviene da viti di 35 anni che crescono a 280 metri di altezza su sabbie chiare e roccia calcarea. Dopo la fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento e una maturazione di 2 anni in botti grandi di rovere, ne esce un vino che Arianna definisce passionale, pieno di contrasti umani; dall'animo aristocratico dei nobili ma anche malinconico dei poeti. Il Siccagno 2023 è pieno e polposo, dal naso fruttato e floreale, dolce ma ispido e fresco; il sorso è ritmato, con note di tamarindo e spezie balsamiche, generoso di frutti e fiori rossi, con una succosa chiusura di melograno. Si accompagna alla sua versione appassita Passonero, al Frappato di casa, al Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte, al Grillo Serracalcara, al SP68 in versione bianca e rossa e, infine, ai 4 vini di Contrada: SM, PT, FL e BB. Un lavoro d'amore, quello di Arianna, in cui il vino è solo il risultato più celebre ma non l'obiettivo, che è sempre stata la sua terra: Vittoria. Che ha cercato di riscattare in questi vent'anni, trasformandola in agricoltura e accoglienza, intrecci di piante e persone.

(ns)



MONTEVERTINE

Toscana Igt Rosso Le Pergole Torte

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 280,00

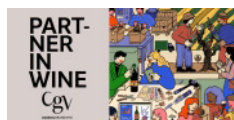
Azienda: [Società Agricola Montevertine](#)

Proprietà: famiglia Manetti

Enologo: Paolo Salvi

Le Pergole Torte 2023 gioca su un quadro aromatico in cui si susseguono rimandi alla viola, ai piccoli frutti rossi, al sottobosco, alle erbe aromatiche e alle spezie. In bocca il sorso è profondo e avvolgente, alleggerito da una vibrante acidità che incrocia un'articolazione tannica solida e fitta. Il finale è ampio, dai ritorni fruttati e dai cenni balsamici. Rivoluzionaria all'inizio, quando Sergio Manetti, sul finire degli anni Sessanta del secolo scorso, trasforma la casa di campagna in una vera attività legata al vino (le prime etichette arrivano nel 1971); grande classico oggi, con la storia che ha messo Montevertine nel posto che merita: tra le migliori cantine toscane di sempre. Dunque d'Italia e del mondo. Un merito che va ascritto in buona parte a "Le Pergole Torte", vino uscito per la prima volta con l'annata 1982. Un Sangiovese capace "semplicemente" di dettare, al suo esordio come oggi, gli stilemi fondamentali, più puri e originali del vitigno toscano per eccellenza, rappresentando un vero e proprio benchmark unanimemente riconosciuto. Attualmente, l'azienda di Radda in Chianti - 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie (che comprende anche altri due rossi a base di Sangiovese, Canaiolo e Colorino, il "Montevertine" e il "Pian del Ciampolo") - è condotta da Martino, figlio di Sergio, all'insegna di una meravigliosa continuità stilistica e qualitativa.

(are)



CONTE VISTARINO

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut
Cepage

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.350

Prezzo allo scaffale: € 24,50

Azienda: [Conte Vistarino Società Agricola](#)

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: staff tecnico aziendale



AMPELEIA

Toscana Igt Rosso Cabernet Franc Ampeleia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Società Agricola Ampeleia](#)

Proprietà: Giovanni Podini

Enologo: Marco Tait



COTTANERA

Doc Etna Bianco Contrada Calderara

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Carricante

Bottiglie prodotte: 6.528

Prezzo allo scaffale: € 32,50

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi



MASSO ANTICO

Salento Igt Rosé Primitivo

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Masso Antico](#)

Proprietà: Schenk Italia S.p.A.

Enologo: Daniele Ress, Carlo Filippi

Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. E nel 1865, a suggerire questa attitudine pionieristica, la sua vinificazione con Metodo Classico insieme a Carlo Gancia. A proseguire quella storia oggi troviamo Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce anche l'ospitalità aziendale nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 220.000 bottiglie e conta su 144 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante sia come vino fermo. L'Oltrepò Pavese Pinot Nero Cepage, che sosta sui suoi lieviti per non meno di 30 mesi per poi affrontare almeno 6 mesi di riposo in bottiglia dopo la sboccatura, possiede un perlage fine e persistente, che anticipa un quadro aromatico dai rimandi floreali e balsamici, con tocchi di crosta di pane e agrumi. In bocca il sorso è vivace e fragrante, dall'effervescenza ben dosata e dal finale croccante e dai ritorni agrumati.

(fp)

Nata nel 2002 dal sogno condiviso di Giovanni Podini ed Elisabetta Foradori, Ampeleia è oggi un'oasi di 120 ettari a Roccatereghini (in Maremma), coltivata in biodinamica dal 2014 secondo un modello a ciclo chiuso. In azienda infatti ci sono cinque mucche e altri animali che pascolano liberamente, fondamentali per la produzione del letame utilizzato per il preparato 500. Fin dagli esordi, il vignaiolo Marco Tait ha scommesso su un legame viscerale: quello tra questo territorio minerale e boschivo e il Cabernet Franc, vitigno permaloso e difficile che qui ha trovato la sua terra d'elezione. A lui sono dedicate le vigne più vecchie della sottozona "La Rocca", a 500 metri d'altitudine, dove i suoli di galestro, argilla e palombino - uniti a forti escursioni termiche - regalano un'armonia perfetta. Non a caso, il vino porta il nome stesso dell'azienda: è l'inizio, l'orgoglio e la sua massima espressione. Il millesimo 2020 riflette un approccio artigianale. La fermentazione è spontanea, con un 10% di grappolo intero. Dopo il cemento usato per la vinificazione e per 18 mesi di affinamento, il vino riposa poi per ben 3,5 anni in bottiglia prima dell'uscita. Il sorso si distingue per freschezza, rigore e una vibrante tensione salina. Un Cabernet Franc in purezza aristocratico e profondo, dove le note di piccoli frutti scuri si fondono a cenni balsamici, ematici e di macchia mediterranea. Un'eccellenza in evoluzione.

(Francesca Ciano)

Ha un duplice carattere il Contrada Calderara 2024 di Cottanera (qualità che, a dire il vero, mantiene in tutte le annate, ponendolo fra i bianchi più apprezzati del versante nord dell'Etna): contiene in sé l'immediatezza e l'intensità di frutto del Carricante e al contempo la rigidità e lo spessore della sapidità rocciosa. Note appuntite di bergamotto e uva spina, poi dolci di vaniglia, fiori di sambuco, susina e pesca gialle, infine erbe aromatiche affiorano dal bicchiere, mentre al palato si diffonde sapido e materico, allungato dall'acidità agrumata e dal marcato sapore di pietra focaia, fino al finale di sorso dove tornano note dolci speziate e fruttate. Il Contrada Calderara di Cottanera viene sottoposto a macerazione fredda prefermentativa sulle bucce, per poi passare alla fermentazione in botti di rovere (per il 40% della massa) e in vasche di cemento; in entrambi i vasi vi resta poi a maturare per un anno prima dell'imbottigliamento. Le uve di Carricante che lo compongono provengono dal vigneto della famiglia Cambria, posto in Contrada Calderara, appunto, dove le viti hanno 45 anni e si trovano a 780 metri di altezza su suolo lavico, misto di pomice e basalto. Insieme ai rossi di Contrada Zottorinoto, Feudo di Mezzo e Diciassette-salme, rappresenta l'apice della produzione aziendale, cui si aggiungono uno spumante Brut, un Rosato, un Etna Bianco e Rosso, infine uno Syrah e una Mondeuse in purezza.

(ns)

Il Gruppo Schenk a capitale svizzero, rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino (con vigneti per un totale di 160 ettari e cantine anche in Spagna e Francia), con oltre 55 milioni di bottiglie prodotte in media e un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per numeri così rilevanti, ed è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk Family Italia (fondata nel 1952 a Reggio Emilia). Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Piemonte (Casali del Barone) fino alla Sicilia (Gergenti), passando per il Veneto (Amicone), la Val d'Adige (Il Casato) l'Abruzzo (Boccantino) e la Puglia (Masso Antico) e dove spiccano le aziende di Bacio della Luna a Conegliano Valdobbiadene, Lunadoro a Montepulciano e Cantine di Ora in Alto Adige, a rappresentare i "fiori all'occhiello" di questa realtà. Il Primitivo Rosé 2024 a marchio Masso Antico si presenta di colore rosa tenue ad anticipare aromi di fragola, frutto della passione e limone, con tocchi di macchia mediterranea. In bocca il sorso è agile, di buona fragranza e sapidità e dal finale croccante, dai ritorni agrumati e di macchia mediterranea. Ampia la produzione a marchio Masso Antico, che si articola sulle linee: "Tenute Masso Antico", "Original", "Bio", "Special", "Zero Alcohol" e "Ice".

(fp)



VICARA

Doc Grignolino del Monferrato Casalese .G

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Vicara](#)

Proprietà: Giuseppe ed Emanuele Visconti

Enologo: Mario Ronco, Francesco Versio

La cantina di proprietà della famiglia Visconti, ed attualmente guidata dai cugini Giuseppe ed Emanuele Visconti, nasce nel 1992 e si trova sulle colline di Ozzano Monferrato. 33 sono gli ettari vitati coltivati in biodinamica, posti su tre principali nuclei: Bricco Uccelletta, Crosia e Vadmon. Le varietà allevate in prevalenza nei vigneti aziendali sono la Barbera, la Freisa, lo Chardonnay e il Cortese, ma la protagonista assoluta è il Grignolino: un vitigno di antica coltivazione che, specie nel recente passato, ha accresciuto il proprio appeal con vini dallo stile contemporaneo. La produzione complessiva tocca le 60.000 bottiglie, distribuite tra Barbera del Monferrato "Cascina Rocca" e "Volpuva", Barbera del Monferrato Superiore, Barbera del Monferrato Superiore "Cantico della Crosia", Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino del Monferrato Casalese "Monferrato Uccelletta", Grignolino del Monferrato Casalese ".G", lo spumante "Domino" (da uve Grignolino), il Piemonte Chardonnay "Sarni", il Monferrato Casalese Cortese "Airaless" e il Monferrato Fleisa. Il Grignolino del Monferrato Casalese .G 2023 si presenta di colore rosso rubino scarico dai riflessi aranciati. I suoi profumi rimandano alla rosa e ai piccoli frutti rossi con tocchi di grafite e pietra focaia. In bocca il sorso è snello e disinvolto, dallo sviluppo continuo e fragrante e dal finale ben profilato su toni ancora fruttati.

(fp)



LE CASEMATTE

Doc Sicilia Grillo Pharis

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Le Casematte Società Agricola](#)

Proprietà: Gianfranco Sabbatino, Andrea Barzagli

Enologo: Carlo Ferrini

Le casematte sono fortificazioni che sorsero un po' in tutta Italia durante la seconda guerra mondiale a difesa delle città costiere. Strutture di questo genere sovrastano anche la cantina nata nel 2008 nei dintorni di Messina - di proprietà del duo composto dal commercialista Gianfranco Sabbatino e dall'ex calciatore Andrea Barzagli (che ha giocato nel Chievo, nel Palermo, nel Wolfsburg e nella Juventus, oltre che in nazionale) - da cui deriva il suo nome. Undici sono gli ettari vitati in biologico a disposizione di questa realtà, allevati in prevalenza a Nerello Mascalese e Cappuccio, Nero d'Avola, Nocera, Grillo e Carricante, per una produzione complessiva di 60.000 bottiglie. 10 di questi sono iscritti alla Doc Faro, minuscola denominazione che abbraccia l'angolo più settentrionale dell'isola siciliana e che conta su appena 30 ettari di estensione rivendicata, rappresentando il più piccolo areale Doc della Sicilia. I vini aziendali possiedono carattere intrigante e sono inseriti con successo nell'ampio e competitivo universo enoico siciliano. Maturato in tonneau e cemento, il Grillo Pharis 2024, di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati, profuma di frutta a polpa gialla, agrumi, fiori di sambuco, ed erbe aromatiche, con leggeri tocchi speziati. In bocca il sorso è solido, avvolgente e grintoso; di spiccata vena sapida che ne allunga il finale ben proporzionato e di nuovo agrumato.

(Alex Regoli)

ZOOM



ALPE MAGNA, SUGO SPECK E FINFERLI

VIALE VENEZIA, 20 - CASTELNUOVO (TN)

Tel: +39 0461 751060

Sito Web: alpemagna.com

Una squisita ricetta trentina che utilizza speck artigianale stagionato e tagliato a listelli e finferli interi, restituisce sapori e profumi di montagna, dal gusto delicato e appetitoso. Il sugo speck e finferli si abbina a pasta sia corta che lunga o sul pane tostato. Può essere servito anche come finger food. A produrlo Alpe Magna, realtà trentina specializzata nella realizzazione di sughi pronti e salse artigianali, che rispecchiano le ricette storiche del Trentino, con particolare attenzione alla selezione delle materie prime, per proporre sapori naturali ed autentici, senza conservanti né coloranti. La storia di Alpe Magna inizia nel 1953, quando Mario Simonetto, apre la sua prima macelleria a Castelnuovo in Trentino. La passione viene tramandata ai figli Andrea e Davide che sviluppano l'attività paterna ampliandone gli obiettivi e dandole dimensione nazionale. Alpe Magna racchiude in eleganti vasetti trasparenti la tradizione e la qualità del Trentino: nulla da nascondere e tutti da gustare.

RISTORANTE



CAMPO DEL DRAGO

LOCALITÀ CASTIGLION DEL BOSCO - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 1913135

Sito Web: www.rosewoodhotels.com

Il "Campo del Drago" - ristorante 2 Stelle Michelin, che nel suo nome onora il Brunello di Montalcino Cru prodotto da Castiglion del Bosco, la Tenuta di cui fa parte il locale - concentra la sua filosofia culinaria sui sapori della cultura gastronomica toscana, proposti in chiave contemporanea dall'Executive Chef Matteo Temperini e dal Pastry Chef Michael Boivin. La cucina dello Chef Temperini non è oggi solo tecnica, ma anche un atto di responsabilità verso la terra, che si realizza attraverso il rispetto e l'integrità della materia prima, seguendo il ritmo delle stagioni, privilegiando grassi nobili, erbe selvatiche e prodotti del bosco. La missione è quella del "cerchio perfetto": l'utilizzo integrale dell'ingrediente per azzerare gli sprechi, trasformando ogni scarto in valore. Gli ingredienti rigorosamente stagionali sono coltivati nell'orto della proprietà e sono il centro e cuore dei menu proposti che rappresentano il territorio, la luce dorata delle colline, il ritmo lento della Val d'Orcia.



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: © Artimino

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