N. 425

DAL 26 LUGLIO AL 1 AGOSTO 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 425 - Dal 26 Luglio al 1 Agosto 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 26 LUGLIO AL 1 AGOSTO 2026

Joaquin
Serena Wines 1881
Séguinot-Bordet
Cantina Tollo
Fèlsina
Taittinger
Val delle Rose
Maso Martis
Ronco Calino
Corte Sant'Alda
Fattoria del Cerro
Carole Bouquet
Kellerei Andrian
Masseria del Feudo

Zoom: Bargilli, Cialde di Montecatini
Ristorante: Stendhal Brera - Milano

I VINI DI WINENEWS





JOAQUIN

Campania Igt Bianco Greco 110 Oyster

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 2.192
Prezzo allo scaffale: € 63,50
Azienda: Joaquin Società Agricola Avellino
Proprietà: Raffaele Pagano
Enologo: Marco Paura

Un Greco irpino di corpo, anche nel colore, ma più riservato al naso, come intenzionato ad anticipare che non sarà un vino immediato e leggiadro, bensì profondo eppure luminoso. Il carattere roccioso accompagna tutto il suo invito, accordato nelle retrovie da note di frutta gialla e fiori, tocchi di vaniglia e ricordi vegetali. Al palato è denso e strutturato, ampio e vellutato: il sale emerge subito, senza soluzione di continuità, dando abbastanza aderenza al sorso, ma spazio sufficiente all'acidità agrumata di rinfrescare la beva; sul finale emergono calore pepato e dolcezza fruttata. Il 110 Oyster 2024 è un vino che domanda l'attenzione delle papille gustative e che richiama cibo: e Joaquin l'ha messo persino nel suo nome, per stimolarci ad accostarlo anche a piatti meno scontati. Proviene dalle vigne aziendali di Montefusco, mentre le altre si trovano a Lapio (dove cresce soprattutto Fiano), a Taurasi (casa dell'Aglianico) e anche ad Anacapri, sull'isola di Capri (con Biancolella, Ciunchesa, Falanghina, Greco e Piedirosso). Tante piccole parcelle con suoli, esposizioni ed età di impianto (anche centenari a piede franco) molto diverse, che vengono vinificate separatamente per valorizzare il più possibile le loro specifiche caratteristiche. Nel complesso non superano i 4 ettari che producono annualmente 15.000 bottiglie: una realtà minuscola fondata nel 1999 dal trascinante e maniacale Raffaele Pagano.

(ns)



SERENA WINES 1881

Spumante Extra Brut Blanc de Noirs Audace

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Serena Wines 1881
Proprietà: Giorgio e Luca Serena
Enologo: Ermes Busetto

Dopo il Prosecco "Audace" underwater, Serena Wines 1881, una delle realtà di spicco nel Prosecco Doc e Docg, propone un'altra etichetta "Audace", brand che vuole indicare un prodotto "fuori dall'ordinario": si tratta di un Metodo Classico da uve Pinot Nero vinificate in bianco, con un affinamento di diciotto mesi tra permanenza sui lieviti e riposo in bottiglia dopo la sboccatura. "È una sfida a cui tenevamo, che amplia la nostra proposta verso il segmento premium - ha osservato Luca Serena, che con il padre Giorgio guida l'azienda - presentando la nuova etichetta presso il ristorante Viride by Carlo Cracco all'interno dell'Hotel Corinthia. Luca Serena, amministratore delegato dell'azienda ma anche tennista agonista e campione d'Italia FITP Over 45, non ha mancato di esprimere le sue riflessioni sulle due realtà - sport e vino - che riempiono la sua vita e hanno molti punti valoriali di contatto. Per questo l'azienda è sponsor di diverse manifestazioni sportive che dal livello territoriale arrivano a quello internazionale, come il Tennis Europe Masters di Budapest e i Campionati Mondiali Over 50 e 55 di Roma. Nel calice questo spumante presenta un colore giallo paglierino dal perlage fine. Al naso si avvertono profumi di fiori bianchi e agrumi con delicati cenni di pasticceria. Il sorso è elegante, fresco e cremoso, con persistente impronta minerale. Bollicine versatili, da gustare a tutto pasto.

(Cristina Latessa)



SÉGUINOT-BORDET

Aoc Chablis

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Domaine Séguinot-Bordet
Proprietà: Jean-François Bordet
Enologo: Jean-François Bordet

Lo Chablis 2025 profuma di lime, bergamotto, frutta a polpa gialla, erbe aromatiche e fiori di mimosa, con tocchi iodati e di pietra focaia. In bocca il sorso è fresco e decisamente sapido, dalla progressione vivace e dal lungo finale croccante e dai toni ancora agrumati, con intrigante chiusura su rimandi che sanno di zenzero. È una storia familiare molto lunga quella che lega i Séguinot-Bordet allo Chablis, che inizia nel 1590 e senza interruzioni arriva ai giorni nostri, tanto da rendere la cantina con sede nel piccolo borgo di Maligny, una delle realtà produttive fra le più antiche dell'areale. Lungo la sponda destra del torrente Sereine, si distribuiscono i 25 ettari a vigneto dell'azienda, tutti coltivati a Chardonnay - ottenuti da selezioni massali e con ceppi che raggiungono anche il secolo di vita - e piantati su suoli di origine lagunare, dal substrato argilloso e calcare. Un patrimonio viticolo costruito soprattutto dopo la seconda Guerra Mondiale grazie a Roger Séguinot, nonno dell'attuale proprietario Jean-François Bordet, che sta continuando a produrre vini dallo stile ben profilato e particolarmente leggibile nei suoi rimandi minerali. La produzione, evidentemente, si concentra sullo Chablis, con i Grand Cru Les Preuses e Vaudesir - tra i migliori Climat dell'intera denominazione - a rappresentare l'apice della piramide qualitativa della gamma delle etichette aziendali.

(are)



CANTINA TOLLO

Terre di Chieti Igp Rosso Maiolica

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Maiolica
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Tollo Società Coop. Agr.
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante, Daniele Di Nardo, Nicola Mancini

Cantina Tollo è oggi una delle realtà vitivinicole abruzzesi più note e consolidate e produce una gamma di etichette capace di ben conciliare volumi non proprio confidenziali e qualità. Fa parte del nucleo produttivo aziendale anche Feudo Antico, incubatore artigianale di Cantina Tollo, "incaricato" di alimentare soprattutto la produzione della piccola (300 ettari potenziali a vigneto) Docg Tollum, nata recentemente nel 2019. Variegato è, evidentemente, il portafoglio etichette di questa cantina sociale, che è in prevalenza concentrato su vini ottenuti dai vitigni di antica coltivazione dell'Abruzzo, come il Montepulciano, il Trebbiano, il Pecorino, la Passerina, la Cococciola e, appunto, la Maiolica, che Cantina Tollo ha contribuito a salvare dall'oblio. Maturato in acciaio e terra cotta, i suoi profumi della versione 2023 rimandano ai frutti rossi maturi e al sottobosco, con tocchi terrosi e leggermente ferrosi. In bocca il sorso è godibile, immediatamente piacevole e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale di buona ampiezza ancora su toni fruttati. Cantina Tollo, nata nel 1960, conta 650 soci che coltivano circa 2.500 ettari di vigneto, capaci di coprire una vasta superficie che va dalle colline Teramane del litorale fino alle pendici della Maiella: un mix di clima mediterraneo e continentale, che contribuisce a creare vini sfaccettati, raccolti in una produzione media di 14.000.000 di bottiglie.

(fp)

Area39 by GATE 39

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



FÈLSINA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Rancia 40° Anniversario

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Fèlsina Società Agricola
Proprietà: famiglia Poggiali
Enologo: Franco Bernabei

Il 2026 è un anno importante per Fèlsina: ricorrono i sessant'anni dalla nascita della cantina, di proprietà della famiglia Poggiali, che nel tempo è diventata uno dei punti di riferimento della denominazione del Chianti Classico. Ma nel 2026, cade anche, con l'uscita dell'annata 2023, il quarantesimo compleanno dei due vini simbolo aziendali, usciti per la prima volta nel 1983: il Fontalloro e il Chianti Classico Rancia. Quest'ultimo, ottenuto dalle uve provenienti dalla collina di Poggio a Rancia, dove sono piantati i vigneti aziendali ad un'altezza compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, è un vino maturato in barrique nuove ed usate per 20 mesi. Diventato Gran Selezione con l'annata 2021, nella versione 2023 propone profumi di frutti rossi maturi, fiori appena appassiti e sottobosco, con tocchi balsamici e tostati. In bocca il sorso è polposo e pieno, dallo sviluppo articolato e dal finale ancora su toni speziati e fruttati. Con sede nel cuore di Castelnuovo Berardenga, "capitale" dell'omonima Unità Geografica Aggiuntiva introdotta dal Consorzio del Chianti Classico, Fèlsina raggiunge la propria notorietà a cavallo degli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso, grazie al suo fondatore Domenico Poggiali e al figlio Giuseppe, che, a sua volta, ha lasciato al figlio Giovanni Poggiali - oggi alla guida dell'azienda - l'incarico di continuare il percorso virtuoso aziendale. **(fp)**



TAITTINGER

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Comtes de Champagne

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: Taittinger Compagnie Commerciale et Viticole Champenoise
Proprietà: famiglia Taittinger
Enologo: Alexandre Ponnavoy

Comtes de Champagne è la cuvée che sintetizza l'identità Chardonnay di Taittinger, Maison familiare di Reims oggi guidata da Vitalie e Clovis Taittinger, con una storia fondata sulla continuità del nome e su un vigneto molto esteso. Nato nel 1952 come omaggio ai Conti di Champagne, il Blanc de Blancs è prodotto solo nelle annate ritenute all'altezza, da uve Chardonnay provenienti dai cinque villaggi Grand Cru della Côte des Blancs: Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger e Oger. Il 2014, dopo un'estate fresca e piovosa, ha trovato nel sole di settembre il proprio equilibrio, con condizioni particolarmente favorevoli per lo Chardonnay sui suoli gessosi e drenanti della Côte des Blancs, di cui il 5%, affina per quattro mesi in barrique nuove, per introdurre un registro tostato senza comprimere la purezza del frutto. La maturazione prosegue per circa dieci anni nelle crayères dell'Abbazia di Saint-Nicaise, con sboccatura ad aprile 2024 e dosaggio di 9 g/l. Nel calice il profilo è lineare e teso: agrumi confit, scorza di mandarino, pesca bianca e albicocca candita si intrecciano a fiori bianchi, sambuco e camomilla, con sfumature di pan di zenzero, mandorla e nocciola tostata. Il sorso è cremoso ed è sostenuto da acidità vibrante e da una mineralità salina che prolunga il finale su ritorni agrumati e gessosi, in una versione di Comtes giocata su energia, precisione e capacità evolutiva. **(Chiara Giovoni)**



VAL DELLE ROSE

Doc Maremma Toscana Vermentino Litorale

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Società Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea Cecchi
Enologo: Piero Sabatino, Miria Bracali

Compie 30 anni Val delle Rose, dal suo acquisto a Poggio La Mozza di Grosseto della famiglia Cecchi, avvenuta nel 1996. Un investimento pionieristico ai tempi, "quando la costa toscana stava ancora costruendo il proprio linguaggio enologico" raccontano dall'azienda. La vicinanza al mare (una quindicina di chilometri dal Marina di Grosseto) e i suoli poveri prevalentemente sabbiosi, hanno convinto la famiglia Cecchi ad investire in questa tenuta, che al tempo contava su 25 ettari di vite. Oggi sono 100 e sono a conduzione biologica dal 2021, coltivati a Sangiovese e Vermentino, ma anche Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon e Ciliegiolo, Viognier, Trebbiano e Chardonnay. Posti ad un'altezza che non supera i 150 metri, i principali vigneti maremmani di Val delle Rose sono Poggio al Leone, dedicato al Sangiovese e al Cabernet Sauvignon; Poggio Lepri, piantato a Merlot e Cabernet Franc; infine il vigneto Litorale, dove cresce il Vermentino che dà forma all'etichetta omonima. Dopo una sosta di 4 mesi sui suoi lieviti, le versione 2024 risulta dolce di melone, pera e vaniglia ma anche appuntito di bosso e uva spina. Il contrasto fra acidità e dolcezza prosegue anche al palato, grazie ad un sorso largo contenuto da sapidità iodata, che chiude su un finale gessoso e agrumato. Un vino estivo e rinfrescante, che da quest'anno si accompagna a tre new entry: al Viognier Caprifoglio, al rosato Calipte e al Bianco Lobelia. **(ns)**



MASO MARTIS

Doc Trento Brut Madame Martis Rare Vintage Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Maso Martis Azienda Agricola Bio
Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari, Edoardo Tamanini

Maso Martis è una delle realtà più significative della spumantistica di montagna trentina che, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte - 12 ettari di vigneto di proprietà coltivati a biologico per 120.000 bottiglie di produzione media annua - ha saputo conquistarsi in poco più di trenta anni (la cantina è nata nel 1990) un posto di rilievo ai vertici della produzione delle bollicine della Regione alpina. Un percorso virtuoso e ben concepito che è soprattutto debitore, come si conviene, verso una produzione di vini stilisticamente ben definiti e sempre di esecuzione inappuntabile. Siamo a Martignano, ad un'altezza media di 450 metri sul livello del mare, ai piedi del Monte Calisio, roccia che sovrasta la città di Trento. È qui che la famiglia Stelzer - Antonio, Roberta e le figlie Alessandra e Maddalena - ha realizzato il proprio progetto enologico squisitamente familiare e dal respiro artigianale, guardando alla biodiversità e al rispetto del territorio. Il Madame Martis Rare Vintage Riserva è ottenuto da Pinot Nero e Pinot Meunier vinificati in acciaio, mentre lo Chardonnay fermenta e matura in barriques per 8 mesi; la cuvée resta poi sui lieviti per 8 anni. La versione 2016 possiede perlage fine ad anticipare profumi di crosta di pane, pasticceria, frutta esotica, agrumi e fiori. In bocca il sorso è cremoso, fragrante e ben ritmato, terminando in un finale profondo e dai cenni agrumati in chiusura. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS











RONCO CALINO

Docg Franciacorta Brut Trentesimo

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Ronco Calino Società Agricola
Proprietà: Lara Imberti Radici
Enologo: Graziano Buffoli

Questo Franciacorta Brut celebra il trentesimo anniversario di Ronco Calino e non sarà in vendita singolarmente: una bottiglia con l'etichetta celebrativa si troverà in ogni cartone da 6 di Franciacorta Brut. Si tratta di una cuvée - quattro parti di Chardonnay e una di Pinot Nero – ottenuta da vini base delle uve raccolte in tutti i vigneti aziendali durante sei vendemmie, dalla 2018 alla 2023. Senza aggiunta di alcun dosaggio, profuma di crosta di pane, frutti e fiori bianchi con tocchi leggermente speziati. In bocca il sorso è fragrante, definito e continuo, dall'effervescenza ben calibrata e dal finale sapido e dai toni agrumati. Ronco Calino è la cantina dell'industriale bergamasco Paolo Radici - recentemente scomparso -, nata nel 1996 nei pressi di Adro e che ingloba l'abitazione appartenuta al celebre pianista Arturo Benedetti Michelangeli. Oggi è condotta dalla moglie Lara Radici e conta su 15 ettari vitati a biologico (suddivisi negli appezzamenti di Vigna Anfiteatro Nord-Ovest, Anfiteatro Sud-Ovest, Cima Caprioli, Sottobosco, Palazzo e Pozzo) e coltivati in prevalenza a Chardonnay e Pinot Nero (ma c'è anche l'Erbamat), da cui si ricavano 90.000 bottiglie di produzione complessiva composta da Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé Radijan, Franciacorta Millesimato, Franciacorta Nature Millesimato, a cui si aggiungono i Curtefranca bianco Leànt, Rosso Ponènt e il Pinot Nero L'Arturo.

(fp)



CORTE SANT'ALDA

Docg Amarone della Valpolicella Mithas 40° Anniversario

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvinone, Rondinella, Corvina
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 130,00
Azienda: Corte Sant'Alda Azienda Agricola
Proprietà: Marinella Camerani
Enologo: Marinella Camerani

"Ciò che accetti ti trasforma" è il mantra che ha accompagnato Marinella Camerani nelle sue vite, quella privata e quella di vignaiola, che in 40 vendemmie si sono intrecciate e sormontate in una evoluzione che non ha avuto paura di sperimentazioni e cambi di direzione. A dimostrarlo (anche) la degustazione "omnicomprensiva" di tutte le etichette - Corte Sant'Alda, Adalia e Podere Castagné - che la bulimia creativa di Marinella ha ideato dal 1985 quando ha fondato l'azienda in Valle di Mezzane. Priorità la vigna e appena possibile l'acquisto di un pezzo di terra: ultimo Podere Castagné tra 420 e 550 metri di altezza. Nata cittadina, divenuta vignaiola nel pensiero e nelle azioni, è stata portatrice di idee, spesso gridate e poco ascoltate, come la richiesta di valorizzazione di tutte le singole Vallate della Valpolicella attraverso il riconoscimento delle sottozone, e anticipatrice di tendenze, come l'adozione della biodinamica e di uno stile enologico asciutto ed elegante. Ha profuso impegno e dedizione soprattutto nei rossi della Valpolicella tanto da divenire un punto di riferimento e non solo della Valpolicella Orientale. L'Amarone Mithas 2015, edizione limitata per il 40° dell'azienda, non indulge in residuo zuccherino. È profondo. Al naso ciliegia sotto spirito, officinali, spezie e cacao amaro. In bocca equilibrato, teso e concentrato con tannino fine e bella acidità, che invita al sorso successivo.

(Clementina Palese)



FATTORIA DEL CERRO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Silìneo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 320.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Tenute del Cerro
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella

Tenute del Cerro S.p.A., società agricola e vitivinicola del Gruppo assicurativo Unipol, comprende diverse proprietà in altrettanti territori di pregio, soprattutto in Toscana, per un totale di 5.000 ettari, 310 dei quali a vigneto: Montecorona ad Umbertide (dedicata principalmente ad attività agricole) e Colpetrone a Montefalco in Umbria, La Poderina a Montalcino, Monterufoli a Monteverdi Marittimo e la Fattoria del Cerro a Montepulciano. Quest'ultima realtà, posta ad Acquaviva di Montepulciano, probabilmente, resta il luogo simbolo di questo mosaico enoico, con i suoi 181 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 bottiglie. Nata nel 1978 come impresa dedicata agli investimenti in agricoltura, nel corso degli anni le Tenute del Cerro sono diventate una realtà non secondaria soprattutto nello scenario enoico nazionale, con etichette dotate di un confortante standard qualitativo e di una buona esecuzione. Da ultimo, nel 2019, anche un accordo di distribuzione delle etichette friulane di Villa Russiz con Tenute del Cerro S.p.A., che le commercializza in esclusiva. Il Nobile di Montepulciano Silìneo 2022 - maturato per un minimo di 18 mesi in rovere - profuma di frutti rossi e neri maturi, tabacco e spezie, con tocchi tostati ed affumicati. In bocca il sorso è polposo e dall'articolazione tannica fitta e continua, terminando in un finale persistente dai ritorni fruttati e tostati.

(fp)



CAROLE BOUQUET

Doc Passito di Pantelleria Sangue d'Oro

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Carole Bouquet
Proprietà: Pasqua
Enologo: Carlo Olivari

Da poco la famiglia Pasqua, top player della Valpolicella, e Carole Bouquet, attrice francese da anni profondamente legata a Pantelleria, hanno unito i loro destini in nome di Bacco. Nel 2025 - l'attrice francese di "Quell'oscuro oggetto del desiderio" e di "007 - Solo per i tuoi occhi" - ha ceduto la maggioranza della sua azienda vitivinicola nell'isola dei dammusi. Carole Bouquet aveva intrapreso la sua avventura enoica venti anni fa, in nome dell'alberello pantesco e dello Zibibbo: la famiglia veronese Pasqua ne ha di recente rilevato il 70% delle quote, potendo ora contare su 13 ettari in terra pantesca, 3,6 dei quali vitati: è da qui che esce il Sangue d'Oro l'unico vino aziendale, prodotto in circa 8.000 bottiglie all'anno. Il Passito di Pantelleria Sangue d'Oro 2021 (dall'annata 2022 è prodotto insieme a Pasqua) è ottenuto da una vendemmia articolata in tre momenti: a metà agosto si raccoglie l'"uva passa" (che subirà 30-40 giorni di appassimento), a fine agosto l'"uva passolata" (per un appassimento di 10-15 giorni) e a settembre l'uva del vino base, per poi condurre una macerazione per infusione di tre mesi. I suoi profumi rimandano ai fiori di gelsomino, agli agrumi canditi, ai fichi secchi, all'albicocca, al miele, alla zafferano e alle erbe mediterranee. In bocca il sorso è caldo e avvolgente, mai stucchevole e dal leggero timbro sapido, terminando in un lunghissimo finale dai tocchi iodati.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Heres THE WINE HUB



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Merlot Gant Riserva

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 49,50
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Storia antica per la Cantina di Andriano, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà prosegue nel nome di una confortante qualità e dal 2008 - grazie all'alleanza con la Cantina di Terlano - si è fatto ancora più rigoroso. Un elemento importante, quest'ultimo, che ne certifica gli obiettivi sempre più ambiziosi. Sono 80 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, condotti da 60 soci e dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza, caratterizzati da terreni calcareo-argillosi. Come è frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile e da una cifra stilistica modernista, con i vini ad emergere come minimo per fattura ineccepibile. L'Alto Adige Merlot Gant Riserva 2023 - che effettua fermentazione malolattica e maturazione in barrique - rimanda nel suo nome al "Gantkofel", il massiccio del Macaion che sovrasta Andriano: nasce da vigneti a 250-300 metri di altezza. posti sul versante occidentale dell'Adige. I suoi profumi ricordano il ribes e la prugna maturi, con abbondante speziatura a contrasto. In bocca il sorso è pieno e generoso, non privo di fragranza e dal tessuto tannico ben profilato, terminando in un finale ricco e dai ritorni fruttati e speziati.

(fp)



MASSERIA DEL FEUDO

Doc Sicilia Grillo Voce di Lago

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Masseria del Feudo Soc. Agricola
Proprietà: Francesco e Carolina Cucurullo
Enologo: Emiliano Falsini

Complice la Luna, sorta durante una passeggiata nella vigna del Grillo che porta verso il laghetto aziendale, a Carolina Cucurullo era proprio parso di sentir parlare lo specchio d'acqua a cui, passo dopo passo, era infine arrivata. Così è nato il nome Voce di Lago del Grillo "giovane" di Masseria del Feudo - siamo in Contrada Grottarossa di Caltanissetta - che si accompagna al Grillo Haermosa ottenuto invece dalle piante più vecchie. Gli altri vitigni presenti sono Nero d'Avola, Insolia, Syrah, e infine, da ultimi piantati, Nerello Mascalese e Frappato. Dopo la criomacerazione, la fermentazione in acciaio e l'affinamento sur lie di 6 mesi, Voce di Lago 2025 diventa un vino chiaro e luminoso, ricco di profumi dolci e freschi come pesche e agrumi gialli, fiori di acacia e mandorla bianca, infine salvia e iodio. Il sorso è intenso ma equilibrato, dalle tonalità rocciose di pietra focaia, a cui si aggiungono ancora agrumi, il piccante dello zenzero e la dolcezza della pesca bianca; il tutto accompagnato da un'instancabile sapidità. Masseria del Feudo è una realtà siciliana che esiste dal 1906, oggi gestita dalla quarta generazione - che di nome fa Francesco e Carolina - insediatasi nel 2001. L'attività aziendale non si esaurisce con i 15 ettari vitati e le 80.000 bottiglie di vino prodotte, ma si alimenta anche coi restanti 100 ettari piantati con alberi di olive, pesche e albicocche e campi coltivati a grano duro.

(ns)

ZOOM



BARGILLI, CIALDE DI MONTECATINI

VIA PIETRO GROCCO, 2 - MONTECATINI TERME (PT)
Tel: +39 0572 79459
Sito Web: cialdedimontecatini.com

Nel 1936 Orlando Bargilli comincia il suo viaggio nel mondo della pasticceria, rilevando un piccolo laboratorio a Montecatini e iniziando la storia della Cialda di Montecatini. In realtà, la ricetta originale fu portata in Toscana negli anni Venti da una famiglia di ebrei boemi, ma con l'inasprirsi delle leggi razziali, la famiglia cedette l'attività e la ricetta a Bargilli. L'attività continua oggi grazie al figlio Paolo e sua moglie Maria, insieme alla figlia Valentina, non mollando di un centimetro nel difendere questa tradizione produttiva, concentrata su cantucci, brigidini e, evidentemente, sulle Cialde di Montecatini. Le cialde - due sfoglie leggerissime e croccanti il cui impasto è cotto in piastre a caldo, senza aggiunta di conservanti o additivi, che racchiudono un ripieno di mandorle, zucchero e vaniglia - sono un biscotto gustoso e leggero, nel quale le materie prime si uniscono dando vita ad una speciale combinazione: un delicato equilibrio tra la fragranza della sfoglia e il gusto di mandorla.

RISTORANTE



STENDHAL BRERA

VIA ANCONA, VIA SAN MARCO - MILANO
Tel: +39 02 6572059
Sito Web: stendhalrestaurants.it

L'ambiente del ristorante Stendhal Brera a Milano unisce il fascino del Liberty con il design contemporaneo: il suo stile è un chiaro richiamano all'atmosfera dei caffè letterari Milanesi, quelli frequentati dagli intellettuali di fine anni Settanta. Al centro della proposta culinaria la tradizione gastronomica milanese - dal classico risotto allo zafferano alla cotoletta alla milanese, fino all'ossobuco - introducendo però in ogni piatto un tocco creativo per esaltare i sapori autentici e lavorando anche su proposte stagionali, con ingredienti freschi e locali. A condurre il locale, fortemente legato alla sua città, la famiglia Forti: prima Enrico e poi Marcello, quest'ultimo a portare una prospettiva contemporanea, sempre mantenendo il rispetto per la cultura meneghina in un equilibrio tra memoria e innovazione. C'è anche Trattoria Stendhal a Roma, a completare un omaggio a due grandi città italiane: da un lato la cucina meneghina, dall'altro i sapori capitolini, espressione di convivialità mediterranea.



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: © Taittinger

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

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
APRIL 11-14, 2027

VALORITALIA
Certifichiamo la qualità del vino italiano

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura