

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 427 - Dal 9 al 15 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 9 AL 15 AGOSTO 2026

Manincor
Ca' Marcanda
Altemasi
Centopassi
Ritterhof
Fazio
Castiglion del Bosco
Cantamessa
Muri-Gries
Reschio
Casa E. di Mirafiore
Lunea Bosoni
Erste+Neue
Cantele

Zoom: De Vivo, Babà in vasocottura
Ristorante: Ristopescheria Il Porto - Livorno



MANINCOR

Doc Alto Adige Moscato Giallo

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Moscato Giallo

Bottiglie prodotte: 12.800

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Manincor](#)

Proprietà: famiglia Goëss-Enzenberg

Enologo: Helmut Zozin

Biodinamici dal 2006, certificati dal 2009, Manincor è fra le cantine più storiche dell'Alto Adige ad aver abbracciato una gestione antroposofica della vigna e della cantina, che si declina in ascolto assoluto della natura, nel rispetto dei suoi cicli e in una gestione che ne migliori la salute nel futuro, per trasportare nel bicchiere un vino vivo, integro e coerente col lavoro agricolo svolto in vigna. I Conti Goëss-Enzenberg hanno fatto questa scelta quando nel 1991 hanno rilevato Manincor ("man-in-cor" è il simbolo della tenuta e il nome di colui che costruì l'edificio nel 1608), sia per rivitalizzare una terra esausta, che per rendere onore ad un mestiere di famiglia da secoli. Fra i diversi masi (Manincor stesso, Lieben Aich, Campan, Mazzon e Leiten, Panholz e Keil), l'azienda coltiva 52 ettari vitati e produce 350.000 bottiglie. In vigna non solo Lagrein, Schiava e Moscato Giallo, anche i più noti vitigni internazionali, addirittura Tempuranillo e Petit Manseng, ma pure i Piwi come Souvignier Gris e Bronner. Il Moscato Giallo cresce sui ripidi pendii di Leiten a 350 metri di altezza, dove matura bene rivolto verso sud e sud-ovest. Dopo la fermentazione sia in legno che acciaio, dove matura per 5 mesi, il 2025 risulta un vino gentilmente profumato di rosa e pesca gialla, mandarino ed erbe aromatiche; in bocca è intenso, sapido e fresco di agrumi, mentre chiude su note di erbe aromatiche e fiori viola.

(ns)



CA' MARCANDA

Toscana Igt Rosso Ca' Marcanda

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Cantina Ca' Marcanda](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Giovanni Passoni

Il rosso Ca' Marcanda 2021, maturato per 18 mesi in barrique, profuma di frutti rossi e neri, con tocchi di erbe aromatiche e di vaniglia a rifinitura. In bocca il sorso si muove corposo e succoso, con tannini fitti e levigati e una buona verve acida, terminando in un finale sapido e dai toni balsamici. Angelo Gaja non ha bisogno di presentazioni. Senza di lui il vino italiano sarebbe senza dubbio un'altra cosa e, molto probabilmente, assai peggiore. Maestro per tanti, quasi per tutti, è, evidentemente, partito dalla sua terra d'origine, il Piemonte e dall'azienda di famiglia, che ha saputo ripensare per poi proiettarla sui maggiori palcoscenici del mondo, con vini che, insieme a pochissimi altri, sono oggi gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enoologia mondiale. Un uomo pronto ancora a nuove sfide - anche se oggi sono sempre più coinvolti nelle strategie aziendali i figli Gaia, Rossana e Giovanni - come dimostra la "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci del 2017. Ma non è stato questo l'unico "sconfinamento" fuori dalle Langhe. A Montalcino è arrivato nel 1994, con l'azienda Pieve Santa Restituita e poco dopo, nel 1996, è sbarcato anche a Bolgheri, creando, appunto, Ca' Marcanda. La cantina - progettata dall'architetto Giovanni Bo ed edificata tra il 1998 e il 2001 - è posta non lontano da Castagneto Carducci, che conta su 120 ettari vitati per una media di 450.000 bottiglie.

(Alex Regoli)



ALTEMASI

Doc Trento Brut Rosé Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Cantina Altemasi](#)

Proprietà: consorzio Cavit

Enologo: Andrea Faustini e staff tecnico

aziendale

Altemasi è senz'altro il fiore all'occhiello della produzione Cavit - uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina - e si colloca ormai con confortante continuità tra i migliori marchi della spumantistica di montagna trentina che riecheggia nel suo nome. "Dai masi più alti", infatti, comincia la storia di questa significativa realtà produttiva, che produce spumanti dai vigneti più vocati del Trentino. A partire da Chardonnay e Pinot Nero ha costruito una linea completa di bollicine, che comprende i Metodo Classico Altemasi Riserva Graal, Altemasi Brut, Altemasi Rosé, Altemasi Pas Dosé, Altemasi Blanc de Noirs, Altemasi Rosé Riserva e Altemasi Gran Cuvée, l'ultimo arrivato. Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) nasce nel 1950 come cantina sociale ed oggi è un top player del panorama nazionale (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), che mette insieme oltre 5.000 soci, 11 cantine e oltre 6.000 ettari a vigneto. Lo spumante Rosé Riserva 2019, maturato per almeno 36 mesi sui suoi lieviti, profuma di susina, mela e mandorla, con tocchi di crosta di pane. In bocca il sorso è piacevolmente vivace, grazie ad una carbonica ben dosata e ad una buona verve acida, terminando in un finale ampio e dai toni di nuovo ammandorlati.

(fp)



CENTOPASSI

Doc Sicilia Grillo Rocce di Pietra Longa

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 13.520

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Consorzio Libera Terra](#)

[Mediterraneo Cooperativa Sociale Onlus](#)

Proprietà: Coop Libera Terra

Enologo: Giovanni Ascione, Maurizio Alongi

Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che, nell'Alto Belice Corleonese, coltivano i vigneti confiscati alle mafie. I loro vigneti non sono luoghi qualunque, ma terre restituite alla collettività per diventare luoghi di lavoro, dignità e legalità. Un progetto sociale d'eccellenza che trova nella valorizzazione dei singoli cru la sua espressione più alta. Rocce di Pietra Longa nasce nell'agro di Monreale, da una vigna situata a circa 600 metri d'altitudine: un altopiano segnato da suoli argillosi, ricchi di scheletro e rocce, e da spiccate escursioni termiche. Qui il Grillo, vitigno solare per antonomasia, spoglia i panni della generosità materica per vestire quelli dell'eleganza, della tensione e della freschezza di montagna. In cantina la gestione è rigorosa e minimale: fermentazione e affinamento avvengono esclusivamente in vasche d'acciaio sulle fecce fini per circa nove mesi, al fine di preservare integra la matrice aromatica del frutto e la componente salina impressa dal suolo anche roccioso. Al naso si apre con un timbro varietale nettissimo: agrume giallo, macchia mediterranea, fiori di zagara e una sfumatura di pietra focaia. Al palato l'attacco è verticale, guidato da una spinta acida vibrante e da un finale nettamente sapido, lungo e di grande pulizia. Un Grillo di rara finezza e notevole potenziale di evoluzione, come già dimostra l'annata in commercio, la 2024.

(Francesca Ciancio)



RITTERHOF

Doc Alto Adige Pinot Grigio Opes

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Ritterhof Weingut](#)

Proprietà: famiglia Roner

Enologo: Hannes Bernard

Ritterhof è l'azienda della famiglia Roner e si trova nei pressi di Bolzano. Gli ettari vitati sono 40 e la produzione complessiva raggiunge le 380.000 bottiglie. L'impresa affianca alla produzione di vini quella dei distillati, che ne hanno scritto la storia quasi secolare. Il portafoglio etichette è formato da tre linee principali: "Rarus", che comprende il Pinot Nero "Datus", il Lagrein "Manus" il Gewürztraminer Passito "Sonus"; "Collis", formata dal Pinot Bianco "Verus", il Pinot Grigio "Opes", il Gewürztraminer "Auratus", il Sauvignon "Paratus", il Sauvignon Gris (PIWI) "Natus", la Schiava "Novis", il "Perlhofer", blend a base di Schiava, Lagrein e Merlot, il Lagrein "Latus", il Merlot "Mollis", il Cabernet Sauvignon "Gratus", il Cabernet-Merlot "Ramus", il Pinot Nero "Dignus"; infine "Terra", che raccoglie il "Lenz", una cuvée a base di vini bianchi, un Rosé e i monovarietali Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Moscato Giallo, Moscato Rosa, Pinot Nero e Lagrein, a cui si aggiungono anche un Alto Adige Lago di Caldaro e un Alto Adige Santa Maddalena. Il Pinot Grigio "Opes" 2024 si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. I suoi profumi rimandano ai fiori di tiglio, agli agrumi, alla mela ed alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è fragrante, sapido e ben profilato, dal finale consistente e ammandorlato dai tocchi di vaniglia.

(fp)



FAZIO

Doc Erice Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Casa Vinicola Fazio](#)

Proprietà: famiglia Fazio

Enologo: Filippo Angileri

La splendida e antica Erice ha una sua Doc nata di recente, nel 2004. Dall'alto dei suoi 751 metri, dà il nome ad una denominazione che insiste sull'angolo nord occidentale dell'isola di Sicilia, ad esclusione del "dito" di San Vito lo Capo: comprende la costa di Trapani, il Monte Cofano e la Riserva del Monte Sparagio, compresa Scopello e Castellammare del Golfo; sfiora Alcamo, Calatafimi e la Montagna Grande, costeggia le colline di Punta Zafferana fino a risalire all'aeroporto di Trapani, escludendolo. Sono quasi 27.000 ettari di territorio, dove i vigneti rivendicabili non superano i 4.500 ettari. La Cantina Fazio racconta con orgoglio l'appartenenza ad Erice e alla sua Doc, avendo contribuito attivamente alla sua nascita. Buona parte della produzione - circa 1 milione di bottiglie all'anno a partire dai 70 ettari di vigna di proprietà - le viene dedicata, compreso questo Metodo Charmat da uve Chardonnay, che affina sui lieviti per oltre mezz'anno: uno spumante fresco e roccioso, profumato di camomilla, buccia di limone e ananas; cremoso e citrino al sorso, acquista dolcezza nel finale, distribuendo nel frattempo sapore di frutta a polpa bianca e gialla e lievi note di erbe aromatiche. Non è l'unico spumante che produce la famiglia Fazio, oggi capitanata dall'appassionata e coinvolgente Lilly Fazio: c'è il Grillo in purezza, il Moscato di Alessandria Petali e l'Extra Dry Rosé da Nerello Mascalese.

(ns)



CASTIGLION DEL BOSCO

Toscana Igt Bianco Incrocio Manzoni Undici

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 3.266

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Castiglion del Bosco Soc. Agricola](#)

Proprietà: International Family Office

Enologo: Giuseppe Gorelli

Dal 2022 di proprietà di un "international family office" mediorientale, Castiglion del Bosco - antico borgo trasformato in un resort a cinque stelle, su cui gravitano due ristoranti gourmet, 11 ville con piscina e l'unico golf Club privato in Italia con campo a 18 buche - ha 64 ettari a vigneto in biologico, da cui si ricava una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. Recente il deciso cambio di passo produttivo di questa blasonata cantina, posta nel quadrante nord della denominazione del Brunello di Montalcino. Il nuovo enologo e consulente è Giuseppe Gorelli, a sua volta piccolo produttore di Brunello di cui conosce i caratteri più intimi, e grande esperto del territorio di Montalcino (è stato, negli anni Ottanta, il primo dipendente del Consorzio di Montalcino): un passo fondamentale nel percorso avviato dalla tenuta, all'insegna di una rigorosa ed importante scelta di territorio. Completato da una dirigenza aziendale già solida che, accanto all'ad Simone Pallesi, comprende Laura Paolucci, direttrice commerciale. L'Undici 2024 - Incrocio Manzoni (Riesling e Pinot Bianco) in purezza - vinifica e matura per 6 mesi in ceramica. I suoi profumi sono soprattutto floreali, fra camomilla, tiglio e ginestra, con lievi rimandi alle erbe aromatiche e alla terra. In bocca il sorso è fragrante e sapido, sviluppandosi continuo e ben profilato e terminando in un finale in crescendo dai tocchi balsamici.

(fp)



CANTAMESSA

Doc Piemonte Chardonnay Iperico

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 11,50

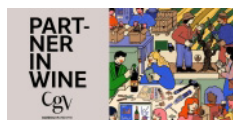
Azienda: [Società Vitivinicola Cantamessa](#)

Proprietà: Luca e Aldo Cantamessa

Enologo: Luca Cantamessa

Ogni generazione lascia un segno. Quello di Luca Cantamessa passa anche attraverso Iperico, uno Chardonnay che interpreta la terra di Costigliole d'Asti, in Piemonte, con un tocco molto personale. La storia della famiglia Cantamessa affonda le radici agli inizi del Novecento con Lorenzo Cantamessa. Dopo le difficoltà attraversate nel periodo delle guerre, l'azienda ha conosciuto una nuova stagione di crescita a metà degli anni Novanta grazie ad Aldo. Oggi, con Luca, è arrivata alla quarta generazione e si estende su 27 ettari coltivati in biologico. «Iperico è nato pochi anni fa in risposta alla richiesta di uno Chardonnay "premium". La prima idea, forse la più banale, era quella di lavorarlo in barrique. Ma i bianchi affinati nel legno non rispecchiano il mio gusto. Abbiamo quindi scelto una stabilizzazione a freddo pre-fermentativa, durante la quale il mosto acquisisce struttura e complessità, diventando più interessante», racconta Luca. Il nome del vino è una dedica al secondogenito Giovanni. L'iperoico è per eccellenza l'erba di San Giovanni, una pianta che nella tradizione popolare è simbolo di luce, protezione e rinascita. Un bianco di alto profilo senza seguire la strada più prevedibile, dal bel profumo complesso e persistente, e una spiccata sapidità confermano la scelta di lasciare che siano il vitigno e il territorio a esprimersi con naturalezza. Da provare con un risotto al limone, timo e mandorle tostate.

(Fiammetta Mussio)



MURI-GRIES

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Muri-Gries Weingut Klosterkellerei](#)

Proprietà: monaci Benedettini del

Convento Muri-Gries

Enologo: Manfred Bernhard

Questo di Muri-Gries è un Sauvignon Blanc 2025 che profuma di pasta di mandorle, melissa, melone e buccia di pompelmo, dal sorso astringente che poi scorre pulito, intrecciando bene sapidità e freschezza, accennando piccantezza e regalando succosità agrumata, fino a chiudere leggermente dolce. Lo chiamano "Il giocoso", per la sua vivacità gioiosa ma equilibrata, ottenuta da fermentazione e maturazione in acciaio. L'uva proviene dalla zona di Appiano, dove cresce su suolo calcareo tra i 450 e i 500 metri di altezza: un vigneto che fa parte dei 70 ettari sparsi per tutta la provincia di Bolzano in capo a questa cantina monastica che è in attività vitivinicola da più di un secolo, mentre il convento dei monaci Benedettini di Muri, proprio nel 2027, festeggia i mille anni dalla fondazione. Ha sede nella parte nord di Bolzano, a Gries, poco lontano dalla strada che porta in Val Sarentino, ma i monaci venivano originariamente da Muri, in Svizzera: da qui il nome composto. Col trasferimento in Alto Adige hanno rilevato anche l'attività vitivinicola degli agostiniani, mantenendo intatta la simbiosi fra convento-vigne-cantina. Oggi, oltre a permettere la vita monastica ai suoi monaci, il convento ha anche in attivo uno Studentato, ospita persone in cerca di contatto con la spiritualità, ha in affitto a San Genesio Atesino a 1500 metri una fattoria lattiera e coltiva meleli a Terlano, Appiano e Gargazzone.

(ns)

RESCHIO

Spumante Extra Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 250

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Reschio](#)

Proprietà: famiglia Conti Bolza

Enologo: Alessandro Lanterna

Reschio è una tenuta di oltre 1.500 ettari situata in Umbria. Nel 1994, Antonio Bolza la acquistò e affidò al figlio Benedikt e a sua moglie, Donna Nencia Corsini, il compito di trasformarla. A stretto contatto con i proprietari dei casali della tenuta, Benedikt ha creato alcune delle residenze più esclusive d'Italia, progettando il design degli interni, i giardini, i mobili e le illuminazioni. Questa stessa filosofia anima Reschio Collections, sviluppate con le figlie Giorgia, Nerina e Vita, una collezione di oggetti che esprime il carattere distintivo e il sapere artigianale della tenuta. Nel 2021, Reschio ha aperto il suo Hotel all'interno di un castello del X secolo, con 35 camere, due ristoranti con un approccio "dal campo alla tavola", una spa Bathhouse nelle cantine del maniero, a cui si affianca anche il Centro Equestre di Reschio. La tenuta è poi un esempio di agricoltura integrata. E da qui ha preso forma anche il percorso enoico aziendale, a partire da 4,5 ettari di vigna coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cesanese, imbottigliati sia con l'etichetta Reschio che personalizzati per i proprietari dei casali. L'ultimo arrivato è lo Spumante Extra Brut, un Metodo Classico da Sangiovese in rosa che profuma di piccoli frutti rossi e agrumi, con tocchi di crosta di pane. In bocca il sorso è cremoso e tendenzialmente vivace, terminando in un finale lungo e dai piacevoli rimandi sapidi.

(fp)

CASA E. DI MIRAFIORE

Docg Alta Langa Brut Blanc De Noir

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Agricola Mirafiore](#)

Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo

Filangieri

Enologo: Andrea Conti

Mirafiore è una casa vinicola storica d'Italia. Fondata nella seconda metà del 1800 da Emanuele Alberto Guerrieri, conte di Mirafiore e figlio del primo Re d'Italia. Se nel tempo tutti sono riusciti e conoscere e parlare di Barolo è anche grazie a Mirafiore, una delle prime case vinicole a produrlo. Oggi l'azienda fa parte della galassia vitivinicola gestita dalla famiglia Farinetti, può contare su 30 ettari di proprietà nei comuni di Serralunga d'Alba, nella sottozona Fontanafredda, e a Barolo. Dal 2018 è diventata un'Azienda Agricola Biologica. L'Alta Langa Blanc de Noir è una bollinca che rispecchia la filosofia produttiva di Casa E. di Mirafiore nel suo apporto di novità e freschezza su un carattere rigorosamente tradizionale. Questo Blanc de Noir, che abbiamo degustato in occasione dell'evento "Alta Langa Roma" organizzato dal Consorzio Alta Langa, unisce la complessità del Pinot Nero alla freschezza tipica dell'Alta Langa, offrendo uno spumante elegante che incarna l'essenza di un terroir unico e sostenibile. Versato nel calice si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e un perlage fine e persistente che contribuisce ad esaltare gli aromi di frutta a polpa bianca, frutta secca e crosta di pane. Il palato è elegante, con una struttura raffinata e un equilibrio armonico che invita a un lungo sorso. Si abbina molto bene con formaggi stagionati, antipasti, piatti di pesce.

(Cristina Latessa)

LUNEA BOSONI

Liguria di Levante Igt Rosato Maerosa

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Cilieggiolo, Merlot, Vermentino

Nero

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Cantine Lynae](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare la cantina Lunae, che oggi conta su 85 ettari a vigneto - 20 dei quali sono coltivati da piccoli viticoltori di provata fiducia - che contribuiscono ad una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Nel patrimonio viticolo aziendale c'è anche una nuova e moderna cantina, che conferma l'impegno dei Bosoni nella valorizzazione dei vini "made in Liguria". Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella con sede a Luni, che ha rilanciato e consolidato una zona - quella dei Colli omonimi, posta tra Toscana e Liguria - dalla viticoltura piuttosto antica, ma solo nel recente passato veramente balzata sotto ai riflettori. Zona che sta accrescendo il suo peso specifico, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo tipologico dei vini bianchi. La fama dell'azienda è - quasi inevitabilmente - tutta da ricondurre al Vermentino, anche se non mancano altri vitigni di antica coltivazione (come il Vermentino Nero e la Pollera) e quelli internazionali, in una produzione distribuita in un ricco portafoglio etichette, comprendente anche una quota di vini rossi. Il rosato Mearosa 2025, ottenuto da un blend a base di Cilieggiolo, Merlot e Vermentino Nero, profuma di fragola e fiori di ibisco, con leggeri tocchi mentolati. In bocca il sorso possiede beva disinvolta e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante ancora su toni fruttati e mentolati.

(fp)



ERSTE+NEUE

Doc Alto Adige Gewürztraminer Puntay

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,50

Azienda: **Erste+Neue Società Coop. Agricola**

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Thomas Scarinzuola

Una produzione che raggiunge le 400.000 bottiglie, ottenute dai 60 ettari sono i numeri di questa piccola cantina sociale, nata nel 1986 dall'unione della Erste Kellerei (fondata nel 1900) con la Neue Kellerei (fondata nel 1925). In tempi più recenti (2016), invece, Erste+Neue è entrata a far parte della Cantina Sociale di Caldaro. "Puntay" - il nome della linea premium della cantina - evoca da un lato le cime delle montagne, che circondano i vigneti aziendali e, dall'altro, rimandando al termine "puntara", la cesta di legno usata tradizionalmente a queste latitudini per portare a valle i grappoli in vendemmia. La Linea "Puntay" comprende 8 vini - uno spumante, tre rossi e quattro bianchi - prodotti dagli appezzamenti più vocati dell'azienda. Fra questi c'è anche il Gewürztraminer, che è vendemmiato leggermente in ritardo, fermenta in acciaio e vi riposa per 10 mesi. La versione 2024 profuma di fiori di tiglio, pietra focaia, frutti esotici e pesca, con leggeri tocchi ammandorlati. La progressione gustativa è calda, polposa e avvolgente, terminando in un lungo finale denso e ammandorlato. Oltre alle etichette della linea "Puntay", ci sono anche quelle della linea "Classic" - formata da 11 vini - e "Basic", quest'ultima composta da due vini "quotidiani" un bianco e un rosato, dedicati alle montagne del Corno (da cui il nome "Peak"), osservabili da Caldaro, guardando verso est, dove ha sede Erste+Neue.

(fp)



CANTELE

Puglia Igt Rosato Negroamaro CNTL

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: **Azienda Vinicola Canтеле**

Proprietà: famiglia Canтеле

Enologo: Gianni Canтеле

"Nel Salento, il rosato non è una moda: è una tradizione. È il gesto istintivo di chi, da generazioni, conosce la forza e la delicatezza del Negroamaro": così Canтеле introduce il rosato della neonata linea CNTL, 7 etichette - due bianche, un rosato appunto, e 4 rosse - che festeggiano i 25 anni dell'azienda e ringiovaniscono la storica gamma entry level della realtà familiare salentina. La macerazione prevista per il CNTL Negroamaro Rosato (che poi fermenta e matura in acciaio) è brevissima, per ottenere in rosa tenue ma luminoso, che fa subito intuire i profumi di rosette, ciliegia in caramella e infine lamponi, con le loro foglie e i loro rovi. Un naso delicato ma definito - in questa annata 2025 - che sboccia in un sorso intensamente saporito di fiori e frutta rosa; sorso che permane a lungo sul palato con la sapidità del mare, il calore del pepe e la freschezza del pompelmo, entrambi rosa. L'unico rosato, dicevamo, accompagnato da uno Chardonnay e un Verdecia in purezza, come anche il Negroamaro, il Primitivo e il Susumaniello, e infine il Salice Salentino a chiudere. La linea CNTL è stata ideata e realizzata dai cugini Gianni e Paolo, Umberto e Luisa, che dal 2001 dirigono l'azienda ereditata dai rispettivi padri (e fondatori) Augusto e Domenico, entrambi figli di Giovanni Battista Canтеле, commerciante di vino veneto che s'innamorò con la moglie del Salento, fino a trasferirsi nel 1950.

(ns)

ZOOM



DE VIVO, BABÀ IN VASOCOTTURA

VIA ROMA, 36 - POMPEI (NA)

Tel: +39 081 8631163

Sito Web: www.lapasticceriaDEVIVO.it

La pasticceria De Vivo di Pompei vanta una storia lunga oltre 70 anni con due punti vendita, un laboratorio di produzione e oltre 70 dipendenti. Oggi la produzione spazia tra lieviti, torte, pasticceria, caffetteria e gelati ed è capitanata da Marco De Vivo insieme alla moglie Ester e alla figlia Simona, affiancati da uno staff professionale e motivato, che non dimentica la tradizione e l'eccellenza qualitativa tipica delle pasticcerie del napoletano. De Vivo distribuisce in 450 punti vendita in Italia e vanta collaborazioni commerciali con i migliori Department store di lusso a Milano, Roma, Torino e Firenze, ma coltiva anche collaborazioni internazionali in Svizzera, Germania, Spagna, Francia, Russia, Inghilterra, Canada e Hong Kong. Tra le chicche della sua ampia proposta da citare il babà lievitato in vasocottura bagnato con liquore al rum, un vero e proprio "monumento" alla storia della pasticceria partenopea. Ci sono anche i babà vasocottura al pistacchio, choco-rum e delizia al limone.

RISTORANTE



RISTOPESCHERIA IL PORTO

VIA S. GIOVANNI, 44 - LIVORNO

Tel: +39 0586 895424

Sito Web: ristopescheriaailporto.it

La storia della famiglia Frati comincia nel XIX secolo, quando i nonni, pescatori di origine partenopea, si trasferiscono a Livorno, dove anche il padre di Maurizio Frati, oggi alla guida della Ristopescheria Il Porto di Livorno, lavora come pescatore. Maurizio, appunto, ne raccoglie l'eredità lavorativa ma trasformandola nel tempo: prima produttore di prodotti ittici, poi anima de Il Porto, situato a pochi metri dalla banchina del porto di Livorno dove ogni giorno attraccano i pescherecci con il pescato fresco. Qui il chilometro zero del mare è una scelta quotidiana che si traduce in una cucina sospesa tra tradizione e contemporaneità ed accompagnata da un'attenta selezione dei vini per gli abbinamenti con i piatti proposti nel locale. Come nella scelta del Sauvignon della friulana La Ponca per accompagnare il raviolo di pasta fresca farcito con gambero rosso, ricotta e limone, servito su una bisque di gambero rosso, completato con la sua tartare, stracciatella e una spruzzata di tartufo nero.



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: © Lunae Bosoni

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

