

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 428 - Dal 16 al 22 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 16 AL 22 AGOSTO 2026

Cordero di Montezemolo

Dievole

Joseph Perrier

Di Meo

La Crotta di Vegneron

Pfitscher

Tenuta Regaleali

Bersano

Kloster Neustift

Attems

Venissa

Varvaglione

Bergmannhof

Gulfi

Zoom: Birrifico Turris, Fruit Beer Paglia e More

Ristorante: Star Roof Arena di Verona - Verona



CORDERO DI MONTEZEMOLO

Docg Barolo Monfalletto

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 44.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Monfalletto](#)

[Cordero di Montezemolo](#)

Proprietà: fam. Cordero di Montezemolo

Enologo: Alberto Cordero di Montezemolo

Il Barolo Monfalletto 2022 profuma di fiori di giaggiolo e viola a cui fanno sponda rimandi alla ciliegia fresca, al melograno e alle erbe aromatiche, con accenni di cacao e liquirizia a rifinitura. In bocca il sorso è sapido, pieno e dinamico, dalla trama tannica matura e ben integrata e dal finale lungo, affusolato e persistente. La storia della Tenuta Monfalletto, di proprietà di uno dei vari rami della famiglia Falletti, s'intreccia con quella dei Cordero di Montezemolo quando Maria Lydia, figlia di Luigia Falletti, sposa Paolo Cordero di Montezemolo nel 1918. La coppia muore prematuramente ma non prima di mettere alla luce un figlio, Paolo. Quest'ultimo cresce con la nonna materna ed eredita le proprietà di famiglia. L'azienda è poi passata a suo figlio Giovanni e oggi condotta dai nipoti Elena ed Alberto. In tutto dispone di 56 ettari a vigneto in biologico, allevati a Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Arneis e Chardonnay e posti nel nucleo di Monfalletto, all'Annunziata di La Morra, ad Alba, a Castiglione Falletto, a Guarene e a Cherasco. Nel portafoglio etichette aziendali un Dolcetto d'Alba, un Barbera d'Alba, un Langhe Nebbiolo, un Langhe Arneis, un Pelaverga, il "Fuoricasa", il Langhe Chardonnay "Elioro", il Langhe Rosso "Curdè", il Barbera d'Alba Superiore "Funtani", l'Alta Langa "Autessa" e i Barolo "Monfalletto", "Gattera" ed "Enrico VI", per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie.

(are)



DIEVOLE

Docg Chianti Classico Casanova

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: ABFV

Enologo: Luigi Temperini

Ricollocando i suoi vini al top, puntando sul biologico nei vigneti, sul cemento e il legno grande in cantina e, soprattutto, su un progetto di zonazione aziendale che ha dato vita ad un terzetto di Chianti Classico Cru - Petignano, Casanova e Catignano - davvero intrigante, Dievole oggi consolida il suo ruolo di primo piano nella terra del Gallo Nero. Il Chianti Classico Casanova è ottenuto dall'omonimo Cru, impiantato nel 2014, su suoli franco-sabbiosi e arenarici nati dall'erosione del Macigno del Chianti. La versione 2023 - fermentata in cemento e maturata in rovere grande per 13 mesi - possiede aromi di ciliegia, melograno e viole, con tocchi silvestri e speziati. In bocca il sorso è sapido, succoso, agile e fragrante, di quelli che ne richiedono subito un altro. Dievole ha rappresentato, tra la fine degli anni Ottanta e il Nuovo Millennio, una delle aziende più significative del Gallo Nero. Poi la cantina ha avuto un declino, che l'arrivo, nel 2012, del gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards ha trasformato in una rinascita. Oggi, l'azienda con sede a Vagliagli - la cui rilevanza viticola è conclamata già nel 1924 nell'atto costitutivo del Consorzio per la Difesa del Vino Tipico del Chianti e della sua Marca d'Origine, ed è tra le odierne Unità Geografiche Aggointive del Chianti Classico - conta su 152 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie.

(fp)



JOSEPH PERRIER

Aoc Champagne Extra Brut Les Chalmonts

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 7.024

Prezzo allo scaffale: € 180,00

Azienda: [Champagne Joseph Perrier](#)

Proprietà: famiglia Fourmon

Enologo: Nathalie Laplaige

Fondata nel 1825 a Châlons-en-Champagne, Joseph Perrier attraversa due secoli di storia custodendo il proprio patrimonio nei 5 km di cantine gallo-romane scavate nella roccia, visitate nel tempo da figure come Joséphine Baker e Jacques Chirac. Oggi, con Benjamin Fourmon, sesta generazione, la Maison rilegge questa eredità attraverso un lavoro più puntuale sui terroir. La Collection Parcelaires nasce in questa prospettiva: non come esercizio di rarità, ma come approfondimento del parco vitato e del rapporto con i vigneron partner, per isolare luoghi capaci di esprimere un'identità precisa. Les Chalmonts 2020 proviene da Cumières, Premier Cru della Vallée de la Marne, da una parcella di soli 0,5 ettari identificata come AB302, piantata nel 2007 su suoli argillo-calcarei e condotta con potatura Chablis per contenere naturalmente la vigoria e favorire una maturazione omogenea. Il 2020, annata calda e dalla vendemmia qualitativa tra le più precoci della storia della Champagne, trova qui una lettura affidata interamente allo Chardonnay. Dosata Extra-Brut a 3 g/l e prodotta in quantità limitata, la cuvée si presenta con un profilo elegante e minerale, con fiori secchi, agrumi, frutti bianchi e pera succosa. Il sorso è vivo, equilibrato e gourmand, attraversato da note esotiche di mango e carambola, con un finale scandito da zeste di limone e pompelmo che accentuano freschezza e precisione.

(Chiara Giovoni)



DI MEO

Campania Igt Bianco Fiano Cuvée 100

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Azienda Agricola Di Meo](#)

Proprietà: Roberto e Generoso Di Meo

Enologo: Roberto Di Meo

Il Bianco Cuvée 100 deve il suo nome ad un incrocio particolarmente significativo per la cantina con sede a Salza Irpina: nella primavera del 2026 Roberto Di Meo ha compiuto 60 anni e, contemporaneamente, il suo progetto enoico ha raggiunto i 40 anni di attività. Si tratta di un'edizione speciale di Fiano praticamente senza precedenti, frutto di un blend di diverse annate di questa tipica varietà irpina (2006, 2009, 2010, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019, 2020, 2022) maturate in vasche d'acciaio, sulle proprie fecce fini, per un periodo che varia, a seconda dell'annata di riferimento, dai 3 ai 19 anni, con l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento, effettuato nel 2025. I suoi profumi sono ariosi e spaziano dalla frutta gialla alle erbe aromatiche, dagli agrumi alla pietra focaia. In bocca il sorso è sapido e fragrante, dalla progressione vivace e dal finale ampio che lascia al palato ritorni di frutta e agrumi. L'azienda guidata da Roberto e Generoso Di Meo è ormai un punto di riferimento della produzione, soprattutto bianchista, dell'Irpina. 30 gli ettari a vigneto di proprietà, che contribuiscono ad una produzione di 350.000 bottiglie, divisa tra i Fiano coltivati nella tenuta di Salza Irpina, i Greco provenienti dai comuni di Santa Paolina e Montefusco e gli Aglianico coltivati a Montemerano, quasi tutti tra i migliori areali della zona e, in alcuni casi, veri e propri Cru di significativa espressività.

(fp)



LA CROTTA DI VEGNERON

Doc Vallée d'Aoste Chambave Muscat
Mines

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Chambave Muscat

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [La Crotta di Vegneron](#)

Cooperativa Agricola

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Andrea Costa

Fondata nel 1980, La Crotta di Vegneron con sede a Chambave è una cantina sociale che in quarantacinque anni di attività ha saputo diventare un punto di riferimento non solo per le cooperative della Valle d'Aosta ma anche per lo scenario enoico complessivo della Regione attualmente protagonista di un buon rilancio grazie soprattutto alla sua offerta di vini "contemporanei", con una gamma di etichette dalla riconosciuta e confortante affidabilità qualitativa. I soci della cantina sono 40, mentre gli ettari a vigneto aziendali sono 21 - distribuiti nei comuni di Chambave, Verrayes e Fénis e posti dai 550 agli 800 metri sul livello del mare -, per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. Al centro della produzione, evidentemente, i vitigni locali e quelli della confinante Francia, che storicamente sono allevati a queste latitudini. Il Vallée d'Aoste Chambave Muscat Mines 2023 - ottenuto da Moscato Bianco in purezza maturato per cinque mesi in acciaio - deve il suo nome (e insieme a lui il "fratello" Fumin) a 12 mesi di affinamento sostenibile nel buio della Miniera di Costa del Pino di Cogne a 2000 metri di altezza, con temperatura ed umidità costanti nell'anno. Al naso si susseguono rimandi al pompelmo, ai fiori bianchi, alla pesca, all'anice e alla mandorla, con tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso è vivace, dallo sviluppo agile e croccante, terminando in un finale arioso e dai toni ancora fruttati.

(fp)



PFITSCHER

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc Mathias
Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Weingut Pfitscher](#)

Proprietà: Klaus Pfitscher

Enologo: Hannes Pfitscher

Il Mathias Riserva 2023 è un Sauvignon Blanc elegante, che fermenta e matura in parte in acciaio e in parte in botti di rovere. I ricordi burrosi che sviluppa non coprono le note di fiori di biancospino e acacia, di frutta a polpa bianca e gialla, di cedro, tanto meno quel cenno delicato di nota vegetale e rocciosa che fa capolino col tempo. Un vino complesso, dalla bocca leggermente morbida ma poi molto saporita e piena: lungo il suo sviluppo vira verso note più bianche, che ricordano frutti citrini ed erbe alpine, con una punta di vaniglia sul lungo finale. Proviene da un singolo vigneto nella - recentemente approvata struttura di - Uga di Pinzon-Gebach a Montagna (fra Egna e Ora), dove le piante crescono su terreno porfirico e sabbioso. Mathias, invece, è un fra i primi produttori di vino della famiglia Pfitscher, vissuto nei primi decenni del Novecento. Un single vineyard che vuole celebrare la lunga tradizione di famiglia e che si affianca ai Pinot Nero Riserva Vigna Das Langefeld e Matan, al Merlot e Cabernet Riserva Cortazo, al Lagrein Riserva Griesfeld e al Brut Nature Riserva. Ci sono anche il Pinot Bianco, il Gewürztraminer, il Müller Thurgau e lo Chardonnay vinificati con la linea Tradition: una produzione totale di circa 15.000 bottiglie all'anno che proviene da 20 ettari di vigneti coltivati a biologico e distribuiti fra Montagna (dove ha sede l'azienda), Egna, Ora, Cortaccia e Caldaro.

(ns)



TENUTA REGALEALI

Terre Siciliane Igt Bianco Leone

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Catarratto, Pinot Bianco,

Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscato

Bottiglie prodotte: 210.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [S. Agricola Conte Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi

Il Leone 2025, articolato uvaggio a base di Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e Moscato, è un bianco dall'intenso corredo aromatico che rimanda ai fiori di tiglio, alla pietra focaia, ai frutti esotici al cedro e alla pesca, con leggeri tocchi ammandorlati e balsamici. In bocca il sorso è scattante e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale lungo e ammandorlato. Vini impeccabili, come nel caso del Cabernet Sauvignon e dello Chardonnay solo per fare un paio d'esempi, splendidi come nel caso dello storico "Rosso del Conte", ma anche capaci di chiaroscuri, sfumature, slanci non comuni; un fascino condiviso, capace di coinvolgere critici, degustatori e semplici consumatori. La quadratura del cerchio, insomma. Questo il ritratto odierno e sintetico di Tasca d'Almerita, con tenute in alcuni degli angoli più belli della Sicilia (Fondazione Whitaker, Tenuta Tascante, Sallier de La Tour, Tenuta Regaleali, 697 ettari di vigneto per una produzione che supera i due milioni di bottiglie) ed una storia aziendale che parte nel 1830, quando i fratelli Carmelo e Mastrogiovanni Tasca acquisirono l'ex feudo Regaleali, tra Palermo e Caltanissetta. "Planando" agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, quando Tasca d'Almerita è stata una delle cantine protagoniste del rilancio enologico siciliano, capace di trasformare l'isola in un vero e proprio "hub" del vino mediterraneo.

(fp)



BERSANO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 60,00

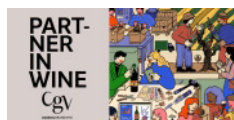
Azienda: [Bersano](#)

Proprietà: sorelle Massimelli

Enologo: Riccardo Cotarella

Il Barolo Cannubi 2019 profuma di piccoli frutti rossi e viole, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca spicca una vivace freschezza acida, che accompagna una trama tannica articolata e un frutto polposo. Il sorso ne risulta sapido, intenso e dal bel allungo finale. Bersano - il cui nucleo produttivo originario si trova tra Monferrato e Langhe - è una realtà enoica da 230 ettari a vigneto, distribuiti su 11 cascine, e una produzione che sfiora i due milioni di bottiglie. Il balzo aziendale più importante nel 1985 grazie a Ugo Massimelli e Biagio Soave, mentre nel 2021 la famiglia Massimelli ha assunto il controllo completo dell'azienda, con le sorelle Federica, Fulvia, Orietta e Paola Massimelli. Il portafoglio etichette è ampio e variegato e comprende 5 linee: le "Icône" - Barolo Cannubi Riserva, Barolo Badarina Riserva, Nizza Generala Riserva, Barolo Cannubi, Barolo Badarina, Barbaresco Mantico, Nizza Cremosina, Piemonte Pinot Nero Prata, Piemonte Chardonnay Castelgaro; gli "Arturo" - con i Metodo Classico Brut, Metodo Classico Brut Rosé, Metodo Classico Pas Dosé; i "Classici" - Nebbiolo d'Alba Paisan, Barbera d'Asti Costalunga, Gavi Mirage, Roero Arneis Eroe, Moscato d'Asti Monteoliveto, Brachetto d'Aqui Pallavicini; le "4 Sorelle" - Barbera d'Asti, Piemonte Sauvignon, Ruché di Castagnole Monferrato, Spumante Brut Pinot; infine la "Champagnotta Napoleonica" con Barolo, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Asti.

(Alex Regoli)



KLOSTER NEUSTIFT

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner
Praepositus

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici regolari Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin, Lukas Ploner

La cantina dell'Abbazia di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è una delle realtà più dinamiche del panorama enoico altoatesino, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza a partire dal "famigerato" rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). Trenta sono gli ettari vitati di proprietà - distribuiti tra la Valle Isarco, dove sono allevate le varietà a bacca bianca, quelli che crescono nelle colline attorno a Bolzano, destinati a Schiava e Lagrein, con il Pinot Nero coltivato invece a Coraiano (nel podere Marklhof) - a cui si aggiungono, come da tradizione altoatesina ormai consolidata, 70 ettari di molti piccoli vignaioli conferitori. Con la produzione complessiva ad attestarsi sulle 800.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette composto dalle linee "Classici", "Praepositus", "Le Vigne", "Spumante", "Insolitus" e "Orchestra". Una gamma di vini senza punti deboli, capace di muoversi sia tra i bianchi che tra i rossi e formata da prodotti di esecuzione tecnicamente impeccabile e dalla confortante costanza qualitativa. L'Alto Adige Kerner Praepositus 2024, maturato per 10 mesi in acciaio, profuma di pesca, susina e fiori di glicine, con tocchi di buccia d'arancia. In bocca il sorso è fresco, sapido e tendenzialmente potente, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato, ancora agrumato e dai cenni balsamici di congedo.

(fp)

ATTEMS

Doc Collio Cabernet Brezich Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Franc, Carménère

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

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

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Gianni Napolitano

La storica cantina friulana Attems, dal 2000 proprietà della famiglia Frescobaldi, debutta nei vini rossi con "Brezich 2021", Riserva che nasce dall'unione di Cabernet Franc e Carménère e prende il nome dalla collina dai suoli di marne e arenarie su cui si trova il vigneto. Brezich è stato presentato a Roma al St Regis Hotel, dal direttore tecnico della tenuta Gianni Napolitano, che ha guidato una degustazione iniziata con il Sauvignon Cicinis 2017, 2022 e 2024 e culminata con la nuova Riserva. "Così come il Sauvignon trova una espressione particolare in Friuli Venezia Giulia, così avviene per il Cabernet Franc e il Carménère", ha detto Napolitano. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, il vino svolge naturalmente la malolattica e poi viene trasferito in barriques di rovere francese, dove è affinato per 24 mesi; segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 24 mesi. Nel calice presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso il bouquet è ampio e complesso, tra note di frutta matura, frutti rossi di bosco, pepe e violetta, e un elegante sottofondo erbaceo e balsamico. L'affinamento in rovere aggiunge aromi di liquirizia, cioccolato, cuoio e spezie. Al palato risulta avvolgente, rotondo e ben strutturato, supportato da un'ottima freschezza che allunga il finale in modo persistente. Si abbina ad agnello, tagliata di manzo, cacciagione e formaggi a media stagionatura.

(Cristina Latessa)

VENISSA

Veneto Igt Bianco Venusa Cru Torcello
TRC 1037

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Dorona

Bottiglie prodotte: 400

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Terre di Venezia](#)

Proprietà: Gianluca Bisol

Enologo: Matteo Bisol, Andrea Boaretti

Questa particolare realtà produttiva - stiamo parlando di piccoli appezzamenti dislocati sulle isole di Mazzorbo, Torcello e San Maffio nella Laguna di Venezia - di proprietà di Gianluca Bisol, Matteo Bisol e Andrea Boaretti, nasce nel 2006 e conta su una, evidentemente, piccola estensione a vigneto di complessivi 3 ettari in biologico, coltivati in prevalenza con la varietà a bacca bianca Dorona, che è stata oggetto di una nuova propagazione. Nei secoli della Serenissima, infatti, tutte le isole della Laguna avevano vigneti allevati a Dorona (detta anche Dora), Bianchetta e Raboso Veronese: l'uva era vinificata nelle isole e il vino era venduto a Venezia. Nel 1966 la violenza inaudita delle mareggiate spazzò via tutti gli orti delle isole lagunari, distruggendo i loro vigneti e le loro antiche varietà. Negli anni successivi, la produzione riprese ma con l'introduzione di altri vitigni come il Merlot, il Trebbiano e il Cabernet. Oggi i ceppi di Dorona, recuperati dopo il disastro del 1966, vivono ancora nell'isola di Sant'Erasmo e in quella di Mazzorbo, che, appunto, è uno dei tre principali nuclei produttivi del progetto enoico di Venissa. Il Venusa Cru Torcello TRC 1037 2024, Dorona in purezza maturata per un anno in anfora, profuma di terra, erbe aromatiche e pietra focaia, con tocchi balsamici. Il sorso è ampio e sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale profondo e quasi salmastro.

(fp)

VARVAGLIONE

Doc Primitivo di Manduria Papale

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Varvaglione Vigne e Vini](#)

Proprietà: famiglia Varvaglione

Enologo: Cosimo e Francesca Varvaglione

I Papale di Varvaglione sono due e nascono da Contrada Papale, che deve il suo nome al fatto che fosse un tempo proprietà di un papa di origine pugliese: si tratta di Benedetto XIII, nato a Gravina di Puglia nel 1649. La sua elezione fu talmente sentita dalla popolazione, che le cronache del tempo raccontano che «È stato tale e tanto il giubilo inteso dalla Cittadinanza dello stato di Solofra per la esaltazione al soglio Pontificio del di loro primo natural Padrone, oggi Sommo Pontefice, che per dieci giorni continui quel pubblico [...] lo manifestò con straordinaria allegrezza facendo vedere pareggiare la notte col giorno per la quantità ben grande de' lumi, ed altri fuochi di gioia accesi nelle pubbliche strade, e nei palagi, in molti dei quali vedevansi esposto il ritratto di S. Santità». Queste stesse righe si leggono sulle due etichette di Papale - Rosso e Linea Oro - che Varvaglione produce dal 2011, anno in cui la cantina festeggiò il suo novantesimo anniversario. Il Papale 2020 accoglie un naso denso e profondo, dalle note stratificate di amarena e mora, fiori appassiti, vaniglia e noce moscata, alloro e pietra focaia. Il sorso ha ottima freschezza e intensità aromatica: i tannini ricordano il colore vellutato e rilasciano generosi sapori di amarena e violetta, di macchia mediterranea e tabacco. Non eccede in calore - presente sottoforma di pepe - e chiude lasciando materica sapidità rossa.

(ns)



BERGMANNHOF

Doc Alto Adige Pinot Bianco Gaider

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.756

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Bergmannhof](#)

Proprietà: Johannes Pichler

Enologo: Johannes Pichler

La piccola realtà produttiva della famiglia Bergmannhof si trova nel comprensorio di Appiano e conta su 4,5 ettari a vigneto da cui si ricavano complessivamente 35.000 bottiglie. Si tratta di una cantina a gestione squisitamente familiare - per certi aspetti una sorta di "eccezione" vista la predominanza, a queste latitudini, delle cantine sociali - che incarna con buona definizione gli stilemi classici dei vini altoatesini, con esecuzioni pulite e ben profilate. La propensione aziendale è spostata verso il lato rossista della produzione, sospeso tra varietà locali ed internazionali, quest'ultima leggermente prevalenti. Il portafoglio etichette è articolato e comprende ben 12 referenze: un Rosé (da uve Cabernet Cortis, varietà PIWI); una Schiava; un Lagrein base e il Lagrein "Karl" Riserva; uno Chardonnay anche in versione Riserva - il "Lina"; un Merlot; il Pinot Bianco "Gaider"; il Pinot Nero "Lahn" Riserva; l'"Eart" (a base di Chardonnay e Sauvignon); l'"Hoamet" (Schiava in purezza) e il "Kalch" (blend a base di Cabernet Franc e Merlot). Il Pinot Bianco Gaider 2024, maturato per 16 mesi in tonneau, profuma di erbe aromatiche, pesca e fiori di biancospino, con tocchi leggermente balsamici e ammandorlati. In bocca il sorso è piacevolmente scorrevole e saporito, sviluppandosi con i toni polposi del fruttato e terminando in un finale dai toni agrumati e dal tocco mentolato in chiusura.

(fp)



GULFI

Doc Etna Rosso Reseca

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 34,50

Azienda: [Azienda Gulfi Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Catania

Enologo: Salvo Foti, Raffaele Catania

Gulfi ha un manifesto scritto sul sito. Parla di "migliorare e tramandare", di terra in prestito, di biologico e sostegno alla vite ad alberello, affinché cresca da sola sana e in equilibrio, senza l'aiuto di chimica di sintesi e di irrigazione. Cita la sacralità della vendemmia a mano e di vini che racchiudono terra, suoni e colori di Sicilia. E che portano in etichetta un mosaico di Piazza Armerina: sono Eros (Gulfi) e Psiche (la terra), che si amano dando vita ad una figlia di nome Voluttà (il vino). Gulfi nasce dalle mani di Vito Catania, che negli anni Novanta torna sui Monti Iblei dalla Francia, decidendo di fondare Gulfi con idee molto chiare e pionieristiche rispetto alla filosofia con cui voleva coltivare uva e produrre vino. L'attività poi si espande verso le contrade di Pachino e i pendii etnei di Randazzo. Qui, in contrada Pino, da 1,5 ettari di filari, crescono Pinot Nero e Nerello Mascalese, che danno vita al Pinò e al Reseca. Dopo una lunga macerazione sulla buccia e due anni di maturazioni in tonneau, il Reseca 2022 presenta un naso profondo e intenso quanto il suo colore: note rosse di amarena e rosa s'intrecciano a quelle balsamiche di sottobosco, arricchite da spezie orientali e cenni di chinotto. La bocca è subito sapida e altrettanto fresca, si muove lenta e aderente al palato, lasciando tracce pepate e rocciose, floreali e fruttate, leggermente ammandorlate e salate sulle labbra.

(ns)

ZOOM



BIRRIFICIO TURRIS, FRUIT BEER PAGLIA E MORE

VIA PRIMO BRINDANI, 3 - BORGO VAL DI TARO (PR)

Tel: +39 348 0581600

Sito Web: www.turrisbirra.it

La Fruit Beer "Paglia e More" del Birrificio Turris, è una birra piacevolmente acidula, fruttata e rinfrescante, da bere giovane. Il succo fresco di more è aggiunto in fermentazione su base blanche. È prodotta a partire da un'altra birra aziendale la "Paglia", nata in collaborazione con "Casa delle Erbe" di Albareto. Il Birrificio agricolo biologico Turris è il primo nato a Borgo Val di Taro, nel parmense e basa la propria produzione su una filiera corta nella selezione delle materie prime, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili, il recupero delle acque, l'utilizzo dei residui produttivi e l'auto-produzione di alcune materie prime. La sua offerta comprende le birre: "Zolla" (Stile Belgian Ipa), "Primo Taglio" (Stile Biologica Italiana), "Maggese" (Stile American Pale), "Paglia" (Stile Blanche), "Mezzadra" (Stile Saison), "Regina del Bosco" (Stile Ale con castagne), "Ponte di Ferro" (Stile Brown Porter), "Fresh Hop Ipa" (Stile Wet Hop), "Canicola" (Stile Light Ipa) e "Paglia e More" (Stile Fruit Beer).

RISTORANTE



STAR ROOF ARENA DI VERONA

P.ZZA BRA, 1 - VERONA

Tel: +39 045 8005151

Sito Web: www.arena.it

Lo chef Emanuele Scarello firma la proposta gastronomica di Star Roof - esperienza corporate di Fondazione Arena di Verona, gestita da Infront - che unisce musica e cucina. Fino al 12 settembre 2026, la terrazza più scenografica dell'anfiteatro romano si trasformerà in un una cena esclusiva per soli 24 ospiti. Star Roof si trova nel primo anello dell'Arena e da qui gli ospiti potranno godere di una vista privilegiata su piazza Bra e sullo storico Liston, mentre degusteranno un menu composto da: il baccalà in acqua di pomodoro e accenti mediterranei; gli spaghetti tiepidi, melanzana e sarde affumicate; la brace con garronese alloro e ciliegie; la zuppa di pesche alla salvia, crema di vaniglia bruciata e meringa. Al termine della cena, gli ospiti raggiungono la platea per assistere allo spettacolo in programma nell'anfiteatro scaligero. Emanuele Scarello firma, evidentemente, un menu che rimanda alle suggestioni del suo ristorante, Agli Amici di Udine, ma costruendo magistralmente un dialogo con il territorio che lo ospita.



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: © Tasca d'Almerita

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