

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 429 - Dal 23 al 29 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 23 AL 29 AGOSTO 2026

Alessandro di Camporeale

Kuen Hof

Ayala

Fattoria dei Barbi

Tiefenbrunner

Velenosi

Giodo

Monzio Compagnoni

Laimburg

Arrigoni

Ettore Germano

La-Vis

Merenda Sinoira

Bottega

Zoom: Paglione, Spaccatelle

Ristorante: Il Cairoli Restaurant - Milano





ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Doc Sicilia Catarratto Benedé

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Alessandro di Camporeale](#)

Proprietà: famiglia Alessandro

Enologo: Benedetto Alessandro

Chiarissimo e luminoso, il Benedé 2025 profuma di fiori di acacia e frutta a polpa bianca, a cui si uniscono note erbacee, di albedo e foglia di fico. In bocca è sapido e pieno, che vira senza esitazione su sapori agrumati e iodati ma con delicatezza, lasciando la gola calda e punteggiata di freschi ricordi di mandorla cruda e albedo. Questo Catarratto biologico della cantina Alessandro di Camporeale è composto da Catarratto Lucido ed Extra Lucido, due cloni particolarmente ricchi di acidità coltivati nelle Contrade Mandranova, Fargione e Cattiva: porta lo stesso nome (diminutivo) di tanti "Benedetto" che hanno contribuito allo sviluppo dell'azienda, dal nonno agli attuali due cugini (che, insieme alla cugina Anna, hanno anche dato inizio nel 2015 ad un progetto tutto nuovo sull'Etna chiamato Generazione Alessandro). Una famiglia legata alla viticoltura della Valle del Belice fin dai primi del Novecento, passando dai bisnonni ai nonni, poi ai padri Antonino, Rosolino e Natale Alessandro - che hanno fondato l'azienda nel 1999 a Camporeale - fino ai nipoti, che costituiscono l'attuale quarta generazione in carica. Gli ettari vitati aziendali sono quaranta, distribuiti sulle colline della vallata: le viti qui crescono su suolo calcareo-argilloso e sabbioso, raggiungendo anche i 600 metri di altezza, e possono contare su forti escursioni termiche e un clima mediterraneo con forte componente continentale.

(ns)



KUEN HOF

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Kuen Hof](#)

Proprietà: Simon Pliger

Enologo: Simon Pliger

Kuen Hof è una piccola realtà produttiva situata nel comprensorio di Bressanone, nel cuore della Valle Isarco. È di proprietà della famiglia Pliger almeno da un paio di secoli, ma è dal 1990 - prima le uve erano conferite all'Abbazia di Novacella - che produce etichette in proprio, ottenute dalla coltivazione in biologico dei quasi 7 ettari a vigneto di proprietà. Quest'ultimi si trovano ad altezze variabili tra i 550 e i 700 metri di altezza sul livello del mare e sono allevati in prevalenza con alcune delle varietà tipiche dell'Alto Adige - come Sylvaner, Riesling, Grüner Veltliner e Gewürztraminer - che danno pertanto una connotazione decisamente bianchista al portafoglio etichette aziendale. Con la produzione complessiva che si attesta sulle 40.000 bottiglie, numeri che ci parlano di una realtà dai tratti decisamente artigianali. A dare l'impulso fondamentale, che oggi ci consegna una fra le più cantine più interessanti dell'areale, Peter Pliger e la moglie Brigitte, accanto ai quali la presenza del figlio Simon è sempre più rilevante. Il Valle Isarco Sylvaner 2024 - che non effettua la fermentazione malolattica ed è maturato sia in acciaio che in legno di acacia - profuma di frutta esotica, fiori di sambuco, erbe aromatiche e agrumi. In bocca il sorso è tendenzialmente tonico, dritto e scattante, ma non privo di consistenza, terminando in un finale lungo e croccante dalla chiusura quasi salina.

(fp)



AYALA

Aoc Champagne Aÿ Grand Cru Extra Brut Blanc de Blancs Collection N. 18

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 9.998

Prezzo allo scaffale: € 139,00

Azienda: [Champagne Ayala](#)

Proprietà: Gruppo SJB

Enologo: Julian Gout

Lo Champagne Blanc de Blancs Collection n. 18 - ottenuto da sole uve Chardonnay coltivate nella parcella di proprietà aziendale Lieu-dit Cocheret, nel cuore dei vigneti Grand Cru di Aÿ - si presenta di colore giallo paglierino dalle sfumature dorate. I suoi profumi rimandano ai fiori di mimosa e acacia, al lime e al cedro, con tocchi di pasticceria, anice, e rimandi gessosi, iodati e speziati. In bocca l'effervescenza è fine e fragrante ed accompagna un sorso agrumato, sapido e dinamico, che termina in un finale lungo e ben profilato. La Maison Ayala è nota per i suoi vini dallo stile ben leggibile soprattutto orientato alla ricerca della purezza espressiva dello Chardonnay, la varietà di riferimento della cantina con sede ad Aÿ. I vigneti di proprietà si estendono su 22 ettari ma la Maison può contare anche sull'apporto della materia prima ottenuta da altri 120 ettari, condotti da famiglie produttrici partner, che lavorano praticamente in tutti i migliori areali della Champagne: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, e Côte des Bar. Fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, dopo molteplici vicissitudini, la Maison Ayala nel 2005 approda nell'universo Bollinger, che l'ha indirizzata in un solido e virtuoso percorso di rinascita e consolidamento, attraverso scelte mirate come le micro-vinificazioni, dosaggi minimi e prolungati tempi di maturazioni dei vini.

(are)



FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Agricola Fattoria dei Barbi](#)

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Enologo: Maurizio Castelli

Il Brunello di Montalcino Riserva, ottenuto da viti impiantate in varie epoche (dal 1975 al 2017), matura in legno di differente misura per almeno tre anni. La versione 2020 profuma di ciliegia matura, fragola, terra e tabacco. In bocca il sorso è fragrante e intenso, dallo sviluppo continuo, e termina in un finale lungo e persistente. Quella della Fattoria dei Barbi è una storia che comincia nel XVII secolo, almeno per quello che concerne il vino, ma che mette il suo sigillo enoico fondamentale con Pio Colombini, che produsse le prime bottiglie di Brunello sul finire dell'Ottocento. Con Giovanni Colombini, nato nel 1906, la famiglia trovò un innovatore e un pioniere: sua è la prima enoteca pubblica italiana, realizzata nel 1938 a Montalcino e sua la prima vendita per corrispondenza di un vino toscano. Dopo la sua morte, la Fattoria dei Barbi è stata guidata dalla figlia Francesca e poi dal nipote Stefano, che a loro volta hanno sviluppato ed esteso le proprietà di famiglia (anche fuori dalla produzione di vino, nell'ospitalità e in varie produzioni agricole), fino alla dimensione attuali. Oggi, Stefano Cinelli Colombini conta su oltre 60 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello, sulle 600.000 complessive, distribuite in un ricco portafoglio etichette, che comprende anche i vini ottenuti dai vigneti maremmani di Scansano ("L'Aquila dei Barbi" acquistata nel 1997).

(fp)



TIEFENBRUNNER

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc Rachtl
Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 71,00

Azienda: [Tiefenbrunner - Castel Turmhof](#)

Proprietà: Christof Tiefenbrunner

Enologo: Stephan Rohregger

Ottantotto ettari a vigneto per una produzione complessiva di 650.000 bottiglie, sono i numeri della cantina con sede a Niclara, nei pressi di Cortaccia. Una realtà produttiva quella dei Tiefenbrunner, con i primi imbottigliamenti a marchio proprio effettuati nel 1968, che rappresenta la tradizione delle famiglie storiche del vino altoatesino (Castel Turmhof, la sede storica aziendale, viene inserito nel registro commerciale come azienda vitivinicola nel 1848). Se fu Herbert Tiefenbrunner a condurre l'attività enologica di famiglia a partire dagli anni Quaranta del secolo scorso, avviandola ad un percorso virtuoso, è stato Christof Tiefenbrunner, che gestisce l'azienda di famiglia dal 2000, a indirizzarla definitivamente tra le eccellenze enoiche altoatesine, continuando a salvaguardare un patrimonio viticolo prezioso non solo in ambito regionale. Basti pensare a vini che hanno fatto la storia bianchista italiana come il Müller Thurgau Feldmarschall Von Fenner prodotto a partire dai primi anni Settanta del secolo scorso. Il Sauvignon Blanc Rachtl Riserva 2023 è vinificato in legno grande e tonneau, maturando sulle sue fecce fini per 11 mesi. I suoi profumi rimandano alla pietra focaia e alla grafite, per poi preponderare verso la frutta esotica, con tocchi di fieno e spezie. In bocca il sorso è solido, avvolgente e cremoso, dalla buona verve acida che allunga un finale sapido e di nuovo fruttato.

(fp)



VELENOSI

Marche Igt Bianco Nove

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Chardonnay, Passerina,

Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angela Velenosi

Enologo: Matteo Velenosi

Sono principalmente tre le scelte agronomiche prese da Velenosi per produrre il Nove, vino bianco dal basso grado alcolico che non supera il 9,5%: vigneti dall'esposizione fresca; vendemmia anticipata (ad inizio agosto lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, nella prima decade di settembre la Passerina); raccolta mattutina, quando gli acini non sono ancora caldi. Scelte utili a mantenere alta l'acidità degli acini e basso il grado zuccherino. In cantina i tre vitigni vengono inizialmente vinificati separatamente: fermentati in acciaio a temperatura controllata, maturano poi a lungo insieme a bassa temperatura, per intrappolare l'anidride carbonica che dà al vino una lieve effervescenza. Nove vuole rispondere ad una richiesta di mercato ma anche fare una dichiarazione: bisogna continuare a intendere il vino in modo libero, contemporaneo e divertente. In etichetta c'è un gallo, animale di fattoria che annuncia l'imminente nuovo giorno: la fine della notte, anche quando la luce ancora non si vede. Ispido di bosso e uva spina, questa prima versione di Nove si allarga poi verso profumi più dolci di ananas e pesca, e più freschi di nepitella e buccia di cedro; non manca anche una certa profondità rocciosa. Il sorso gioca tutto sull'acidità per lo più citrina, senza perdere struttura in termini di morbidezza e sapidità. Sul finale, alle note di agrumi si aggiungono mandorla bianca e, nuovamente, nepitella, ananas e pesca.

(ns)



GIODO

Docg Brunello di Montalcino Prètto

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 62,50

Azienda: [Podere Giodo](#)

Proprietà: Carlo e Bianca Ferrini

Enologo: Carlo Ferrini

Giodo - l'azienda di Montalcino fondata nel 2002 da Carlo Ferrini, enologo che non ha certo bisogno di presentazioni, che oggi la guida insieme alla figlia Bianca - produce quattro etichette, ottenute da sei ettari a vigneto posti in prevalenza nella "sottozona" di Sesta. Si tratta del Brunello di Montalcino Giodo, uscito per la prima volta con l'annata 2009, e subito balzato all'attenzione dei critici e dei wine lover per il suo stile definito e personale; "La Quinta", un Igt sempre da uve Sangiovese, che offre una visione più fresca ed immediata della varietà regina di Montalcino, mantenendo coerenza stilistica ed eleganza; il Rosso di Montalcino, che ha esordito con l'annata 2024; infine il Brunello di Montalcino "Prètto", uscito per la prima volta con l'annata 2021, anch'esso una lettura più diretta e accessibile del Sangiovese, senza rinunciare a profondità e identità. E proprio quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, profuma di piccoli frutti rossi e fiori, liquirizia, erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è succoso, agile e dinamico, di piacevole persistenza aromatica, ben bilanciata da tannini affusolati, che termina in un finale lungo e fragrante. Ma Giodo non è soltanto Montalcino: c'è, infatti, anche "Alberelli di Giodo", il progetto siciliano di Carlo Ferrini avviato nel 2016 sulle pendici dell'Etna con la prima annata del Nerello Mascalese omonimo, affiancato nel 2020 dal Carricante.

(are)



MONZIO COMPAGNONI

Docg Franciacorta Extra Brut

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 29,50

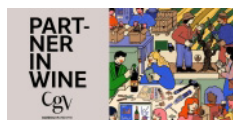
Azienda: [Azienda Agr. Monzio Compagnoni](#)

Proprietà: Giovanni Monzio Compagnoni

Enologo: Stefano Graffi, Donato Lanati

Monzio Compagnoni è una realtà produttiva che dispone di 36 ettari a vigneto, 10 dei quali impiantati intorno alla sede aziendale di Adrio, mentre la restante parte è distribuita tra i comuni di Adro, Cologne, Cazzago San Martino e Corte Franca: siamo nel cuore della Franciacorta, una denominazione ormai riconosciuta unanimemente come uno dei più solidi punti di riferimento della spumantistica italiana. Il nome dell'azienda rimanda al suo fondatore, Marcello Monzio Compagnoni, che la concepì nel 1995. Oggi la produzione complessiva è di 280.000 bottiglie ottenute in prevalenza dalle varietà Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, con ceppi di età media compresa tra i 15 e i 20 anni. In cantina i mosti vengono frazionati e tenuti separati a seconda della provenienza fino al momento dell'assemblaggio. Dopo l'imbottigliamento e la successiva rifermentazione in bottiglia, i vini riposano per almeno 24 mesi sui lieviti nel caso delle cuveé senza annata, per almeno 40 mesi nel caso dei millesimati, e nel caso delle riserve, invece, per almeno 84 mesi. Il Franciacorta Extra Brut 2021, ottenuto da un blend paritario a base di Chardonnay e Pinot Nero, profuma di frutta bianca, mallo di noce verde e crosta di pane. In bocca il sorso è dritto e pulito, di struttura solida e di vena acida tendenzialmente ficcante, che muove un finale croccante dai ritorni dolci del frutto e dal leggero tocco vanigliato in chiusura.

(fp)



LAIMBURG

Doc Alto Adige Riesling

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 7.900

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Centro Sperimentale Laimburg](#)

Proprietà: Provincia Autonoma di Bolzano

Enologo: Urban Piccolruaz

ARRIGONI

Doc Cinque Terre Bianco Tenuta Rosadimaggio Pipato

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Bosco, Albarola, Vermentino

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Arrigoni Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea e Sara Arrigoni

Enologo: Sara Arrigoni, Gabriele Gadenz

ETTORE GERMANO

Docg Alta Langa Pas Dosè Blanc de Blanc Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Germano Ettore](#)

Proprietà: famiglia Germano

Enologo: Maria e Sergio Germano

LA-VIS

Doc Trentino Chardonnay Ritratti

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina di La-Vis Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dellagiacomà

Il termine *Laimburg* apre davvero tante finestre. A partire dal nome, di origine tedesca, composto dalle parole Laim (da Lehm, fango o argilla) e Burg (castello), che racconta il proprio posto in Alto Adige: sulla destra dell'Adige, all'altezza del passo che attraversa il Monte di Mezzo - Mitterberg verso il Lago di Caldaro, abbracciando le rovine di Castelvarco - Laimburg, "castello costruito su suolo argilloso". Laimburg è l'importante centro sperimentale dell'Alto Adige per l'agricoltura, la trasformazione alimentare, la floricoltura e paesaggistica, occupandosi di frutta, viticoltura ed enologia, salute delle piante, agricoltura montana e tecnologie alimentari. Similmente alla Fondazione Mach del Trentino, anche Laimburg imbottiglia il vino che produce al compimento di tutte le proprie sperimentazioni in campo e in cantina. Laimburg, quindi, è anche una cantina, che lavora con 20 ettari di vigneto, sparsi su tutte le zone viticole della provincia, comprendendo un'ampia varietà di suoli, posizioni, climi e altitudini, ma anche di vitigni. La produzione si ferma a 100.000 bottiglie, suddivise in 3 linee: fra i Vini del Podere (d'annata, freschi e varietali, vinificati in acciaio), c'è il Riesling 2023: il naso calmo e caldo, dai profumi dorati di orzo, fieno e pietra focaia, anticipa una bocca invece vivace, agrumata ed astringente, che poi cede sapidità salata e dolcezza fruttata, lasciando infine ricordi floreali.

(ns)

La famiglia Arrigoni è storicamente proprietaria di due realtà produttive - Tenuta Pietraserena e Tenuta Rosadimaggio - poste in due diversi areali viticoli d'Italia: la prima è una cantina squisitamente toscana che si trova nelle colline di San Gimignano e la seconda, invece, è sospesa tra Toscana e Liguria, e cioè tra i Colli di Luni e le Cinque Terre. A condurle, oggi, sono Sara e Andrea Arrigoni. Il Cinque Terre Bianco Pipato 2025 della Tenuta Rosadimaggio è un blend a base di Bosco, Albarola e Vermentino: profuma di fiori e agrumi con tocchi iodati a rifinitura, mentre il sorso è fragrante e disinvolto, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato, che rilascia cenni salini. La Tenuta Pietraserena si trova a San Gimignano e conta su 48 ettari coltivati in prevalenza a Vernaccia e a Sangiovese, da cui si ricavano la Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole, la Vernaccia di San Gimignano Cretula Riserva, il Chianti Colli Senesi Caulio e il Sangiovese Poggio al Vento. La Tenuta Rosadimaggio si trova invece in Liguria, tra i Colli di Luni e le Cinque Terre. La proprietà si sviluppa su circa 18 ettari a vigneto distribuiti tra Sarzana, Castelnuovo Magra e i terrazzamenti delle Cinque Terre. I principali vini prodotti da questa realtà sono il Cinque Terre Bianco Pipato, il Cinque Terre Bianco Tra i Monti, Il Colli di Luni Vermentino Superiore Prefetto, lo Sciacchetrà e lo Sciacchetrà Riserva.

(fp)

Sono cinque le generazioni che si sono susseguite negli anni alla guida della cantina Ettore Germano, che produce Barolo a Serralunga d'Alba ma anche vini bianchi e bollicine d'autore dai vigneti di Cigliè in Alta Langa. Oggi alla guida dell'azienda c'è Sergio Germano, figlio di Ettore, assieme alla moglie Elena e ai figli Maria ed Elia. In occasione dell'evento "Alta Langa Roma", organizzato per il terzo anno consecutivo dal Consorzio Alta Langa, abbiamo degustato il Blanc de Blanc Pas Dosè, un metodo classico Riserva da uve 100% Chardonnay che vengono vinificate sia in vasche d'acciaio che in tonneau da 500 litri; dopodiché il vino viene messo in bottiglia e affina sui lieviti 65 mesi, prima della sboccatura senza l'aggiunta di liqueur. Questo spumante ha un colore giallo paglierino intenso, attraversato da un fine perlage. Gli aromi di fiori e lievito, con crosta di pane tostato e pietra focaia, si sviluppano intensi ed ampliati da fresche note salate e minerali. Il sorso è pieno e ricco, con una notevole persistenza data dalla fresca acidità. "Questo vino sicuramente rappresenta l'Alta Langa - ci ha detto Maria Germano, enologa dell'azienda con il padre Sergio - per la sapidità e acidità che noi vogliamo preservare a partire dall'uva, e sicuramente per la complessità data dal lungo affinamento". A tavola si abbina bene con carpaccio di pesce, crostacei e molluschi, uovo con tartufo.

(Cristina Latessa)

Incluso in una delle linee aziendali più note e importanti, la "Ritratti", lo Chardonnay 2024 di La-Vis è ottenuto dalla varietà di origine francese coltivata nelle colline Aviane e viene fermentato e maturato in barrique. Profuma di frutta esotica e agrumi, con tocchi burrosi e affumicati a rifinitura, mentre in bocca il sorso è ricco e saporito, dallo sviluppo avvolgente e cremoso e dal finale ampio, che torna sui toni fruttati e agrumati. La-Vis è una cantina cooperativa che conta su 400 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 2.000.000 di bottiglie, rappresentando una delle realtà più importanti del Trentino enico. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, poi con quella di Valle di Cembra - Cantina di Montagna nel 2003. Dal 2019, questa realtà è entrata nell'orbita del colosso Cavit - una delle realtà più importanti non solo dello scenario enico trentino - mantenendo comunque una sua autonomia produttiva, basata sui suoi conferitori e le loro vigne tra i fiumi Adige e Avisio, sulle colline di Lavis e nel versante della Val di Cembra. Vasta, evidentemente, la gamma dei vini presenti nel portafoglio aziendale, con una particolare attenzione riservata a quelli ottenuti da vitigni a bacca bianca coltivati in alta collina, senza dimenticare quelli a bacca rossa, i tradizionali locali e i più noti internazionali.

(fp)



MERENDA SINOIRA

Doc Langhe Nebbiolo Sapèl

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 7.876

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Merenda Sinoira](#)

Proprietà: Federico Alessandria, Alberto

Servetti, Marco, Federico Vola

Enologo: F. Alessandria, A. Servetti

Merenda Sinoira è una realtà produttiva nata nel 2015 dall'incontro di quattro amici - Federico Alessandria, Alberto Servetti, Marco Vola e Federico Vola - che hanno deciso di condividere oltre alla loro amicizia anche le loro competenze: uno ha portato la conoscenza del territorio e della vigna, uno l'esperienza enologica maturata in giro per l'Italia, uno la rete commerciale, uno la visione imprenditoriale. Il nome scelto per il progetto racconta già molto del suo carattere e delle sue finalità: la "merenda sinoira" è il rito conviviale piemontese della sera, informale e in cui il vino è protagonista indiscusso. I circa 10 ettari a vigneto a disposizione del progetto ricadono nel comune di Novello e sono allevati in prevalenza a Nebbiolo, Barbera, Nascetta e Pinot Nero. La cantina ha sede nel centro del Paese e ospita, oltre all'acciaio, botti grandi e qualche tonneau, almeno di terzo passaggio. Tra gli 8 vini prodotti da Merenda Sinoira spiccano il Langhe Nebbiolo Sapèl, il Langhe Nascetta Dôit, infine i Barolo Kidi, Ravera e Sottocastello di Novello. Il primo vino di Merenda Sinoira è stato il Langhe Nebbiolo Sapèl ed ancora oggi è il vino bandiera aziendale. La versione 2023, maturato per 6 mesi in legno grande, profuma di frutta rossa matura, sottobosco e spezie, ad anticipare una progressione gustativa rotonda e dolce, dal tannino maturo e dal finale intenso, ben profilato ancora sul frutto.

(fp)



BOTTEGA

Docg Valdobbadiene Prosecco Superiore Extra Dry Stefano Bottega

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Glera, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 63.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Bottega S.p.A.](#)

Proprietà: Sandro e Stefano Bottega

Enologo: Marco Anaclerio

Bottega produce 28 milioni di bottiglie fra vini, distillati e liquori. Poco meno di 14,5 milioni sono dedicati al vino, che escono dalle cantine di Bibano e Vittorio Veneto a Treviso, di Valgatarà nella Valpolicella, nel senese a Montalcino e a Castelnuovo Berardenga, producendo anche vini a Docg come in Montalcino, Chianti Classico e Valpolicella, ma anche Soave, Collio e Conegliano Valdobbiadene. Il Prosecco e gli spumanti sono in effetti i vini che più facilmente si associano all'azienda, da quando è passata dalla conduzione del fondatore Aldo Bottega (che aprì la distilleria trevigiana Bottega nel 1977) ai figli: oggi gli spumanti della linea Gold - giallo, rosa e bianco - sono fra i più presenti e venduti nel "travel retail". Ma come spesso succede, fra i grandi numeri c'è spazio anche per le piccole eccellenze, che in questo caso si chiama Prosecco Superiore Docg. Ne fanno parte il Genesi Black, Il Vino dei Poeti (versione Cartizze, Extra Dry e Brut) e le due etichette millesimate dedicate a Stefano Bottega: il Brut e questo Extra Dry. La versione 2024 profuma di fiori di acacia e gelsomino, albedo, pera matura e di piccola pasticceria a completare un bouquet tendenzialmente dolce, attenuato da cenini vegetali e di gesso. Al palato è cremoso, dolcemente morbido, e insiste sui sapori di frutta bianca matura e agrumi. Lungo e abbastanza caldo, sul finale cede sapidità, virando su note rocciose e floreali.

(ns)

ZOOM



PAGLIONE, SPACCATELLE

C.DA PERAZZELLE, SP116 KM 9,8 - LUCERA (FG)

Tel: +39 366 9907771

Sito Web: www.agricolapaglione.com

Dal vaso al piatto, le "Spaccatelle" regalano la stessa sensazione del pomodoro fresco appena tagliato. Il pomodoro in pezzi fa parte della tradizione conserviera del Sud Italia, generazioni e generazioni di bambini li hanno amati o detestati. L'azienda Paglione riprende questa tradizione, tagliando, rigorosamente a mano, longitudinalmente il pomodoro per poi riporlo in vaso con acqua, sale e basilico. In cucina è indicato per preparazioni veloci, per condire una pizza o una focaccia, ma anche da gustare a crudo in insalata. L'azienda Paglione di Lucera, in provincia di Foggia, fonda la sua radice più autentica nel suo mestiere, nella terra e nell'artigianalità. Pomodori, olive, uve sono un patrimonio di varietà e tradizioni. Ognuna custodisce una storia, tra passato e presente, piena di gusto e di colore. L'oliva Nasuta, il pomodoro Prunill e il Cacc'e Mmitte di Lucera sono delle espressioni più antiche della Puglia, intrecciate e tessute insieme con le nostre radici e la nostra famiglia.

RISTORANTE



IL CAIROLI RESTAURANT

VIA CUSANI, 13 - UNA HOTELS CUSANI, MILANO

Tel: +39 338 6651230

Sito Web: www.unaitalianhospitality.com/

Il Cairoli è un locale luminoso collocato all'interno dell'Uni Hotels Cusani (gruppo Unipol SpA) che si sta aprendo sempre più alla città con un'offerta che spazia dalla colazione alla cena. Il ristorante, che fin dal nome richiama la fermata della metro posizionata di fronte al Castello Sforzesco, celebra la cucina di Milano con rispetto della tradizione, ingredienti stagionali e spunti creativi, ma soprattutto senza concessioni turistiche. L'ingresso separato consente a tutti di accomodarsi e lasciarsi tentare dalla cucina dello chef Patrick Quarta: dai grandi classici della City come i mondegghili (ma con salsa verde e maionese allo zafferano), fino all'amor polenta, che in realtà è un dolce varesotto, accompagnato da popcorn, mousse al popcorn e caramello salato. Non mancano le proposte per immergersi nella tradizione con un occhio al portafoglio come la Milanese Experience (risotto con medaglione di ossobuco, costoletta e dolce a 55 euro a testa incluso un calice di vino e il coperto).



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: © Merenda Sinoira

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