

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 435 - Dal 4 al 10 Ottobre 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 4 AL 10 OTTOBRE 2026

Tenuta Fratini

Librandi

Corte Sermana

Argiano

Campo alle Comete

Masciarelli

Stefano Antonucci

La Viarte

Della Gherardesca

Allegrini

Mila Vuolo

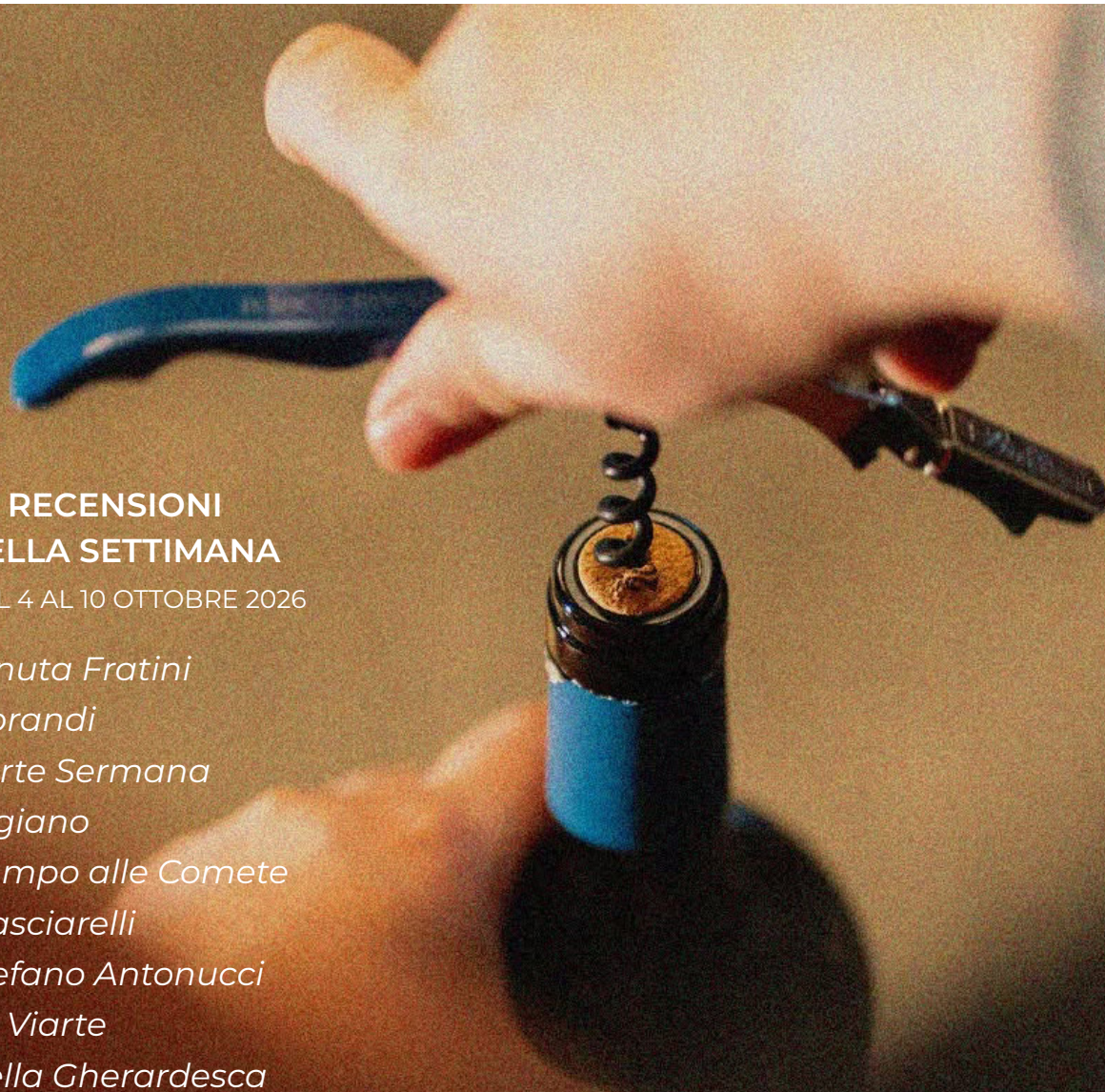
Vallepicciola

Podere Sette

Antonella Lombardo

Zoom: Dorbolò Gubane, La Gubana

Ristorante: Il Teatro - Montepulciano (SI)





TENUTA FRATINI

Doc Bolgheri Superiore Hortese

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 296,50

Azienda: [Tenuta Fratini Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Fratini

Enologo: Eric Boissenot, Emiliano Falsini

Il Bolgheri Superiore Hortese 2023 profuma di frutti rossi e neri maturi, rosa leggermente appassita, china e liquirizia, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è avvolgente e polposo, dai tannini soffici e articolati e dal finale lungo e persistente dai toni agrumati. Tenuta Fratini è il progetto enologico dei fratelli Fratini a Bolgheri, che con questo areale avevano peraltro già avuto modo di confrontarsi. Corrado e Marcello Fratini, infatti, nel 1999 fondarono Tenuta Argentiera, venduta nel 2016 all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer. Oggi i 20 ettari della Tenuta Fratini producono complessivamente intorno alle 10.000 bottiglie (con l'obiettivo di arrivare, a regime, poco oltre le 100.000), riproponendo il medesimo approccio alla ricerca della massima qualità, declinato con il meglio di quanto si possa trovare in risorse umane. Un pool di agronomi di primo piano come Pedro Varra, noto per i suoi studi sull'apparato radicale della vite, Xavier Choné, che ha contribuito alla comprensione dei suoli del Médoc, Nelson Muñoz Jara di AgroPrecision, e Françoise Vannier di Adama Terroirs Viticoles. Con un altrettanto importante presenza enologica come quella di Eric Boissenot: una delle stelle di Bordeaux, figlio d'arte di Jacques Boissenot, braccio destro di Émile Peynaud, già consulente di quattro dei cinque Premier Cru di Bordeaux. Niente, evidentemente, è lasciato al caso.

(are)



LIBRANDI

Calabria Igt Rosso Gravello

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Gaglioppo, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Librandi Antonio e Nicodemo](#)

S.p.A.

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Il Gravello, prima annata sul mercato la 1988, è rosso maturato per 12 mesi in barrique. La versione 2024 profuma di ciliegia matura e macchia mediterranea con accenti speziati a rifinitura. In bocca il sorso è morbido, polposo e dalla solida persistenza finale. Librandi - la cantina che ha sede nei pressi di Cirò Marina - ha scritto alcune delle pagine più significative dell'enologia calabrese. E i suoi fondatori, Antonio e Nicodemo Librandi, hanno cambiato in modo definitivo lo scenario enoico regionale, a partire dai primi imbottigliamenti aziendali di Cirò effettuati nel 1968. Oggi, l'azienda è ormai configurata in una dimensione consolidata che la vede protagonista assoluta nelle vicende enoiche calabresi e non solo. Già perché Librandi, soprattutto negli anni Novanta del secolo scorso, è senz'altro la cantina che ha maggiormente influito sulla crescita enoica della Calabria, riportandola, per così dire, ai fasti della sua storia antica. A guidarla oggi ci sono i figli di Nicodemo, Paolo e Raffaele, insieme ai nipoti Teresa, Daniela, Walter e Francesco, già da tempo inseriti nel team operativo della cantina. Una realtà produttiva che fa perno su 232 ettari a vigneto, per una produzione complessiva annua di 2.000.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette ricco ed incentrato sui vitigni locali di antica coltivazione con una presenza non meno importante di varietà internazionali.

(fp)



CORTE SERMANA

Doc Lugana Sermana Riserva

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Corte Sermana Società Agricola](#)

Proprietà: Filippo e Nicolò Bottacini

Enologo: Marco Simonetti

Ci troviamo di nuovo sulle sponde meridionali del Lago di Garda, a un tiro di schioppo dalla riva che unisce Peschiera alla penisola di Sirmione, il Veneto alla Lombardia. Proprio lungo questo confine si trova Corte Sermana dei fratelli Bottacini, che una ventina di anni fa hanno deciso di dedicarsi meglio a quei filari di vite che la famiglia coltivava mentre allevava faraone. Le faraone sono rimaste nel logo dell'azienda, nata ufficialmente nel 2009, mentre il nome proviene dal ruscello che scorre a fianco ai loro vigneti: 5 ettari e mezzo piantati solamente Turbiana. La produzione è piccolissima: 20.000 bottiglie suddivise in 4 etichette. Due sono spumanti, il Lugana Palafitta Metodo Charmat e il Lugana Pintade Metodo Classico Millesimato, e due sono bianchi fermi: il Cromalga, prima etichetta prodotta dall'azienda, è un Lugana che fermenta e matura in acciaio; e infine il Sermana, la Riserva di casa. L'annata 2021, non particolarmente calda, ha fatto maturare lentamente l'uva, tanto che la vendemmia è avvenuta a ottobre inoltrato. Dopo 36 mesi di affinamento in acciaio per un 90% della massa e la restante parte in tonneau esauriti, il Sermana 2021 profuma di pesca gialla, buccia di cedro, melone e ginepro, con un buon apporto di pietra focaia ed erbe aromatiche. Il sorso è caldo e morbido, trasportato da una incessante spina dorsale acida e da densità salina, chiudendo piccante, ammandorlato e roccioso.

(ns)



ARGIANO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Argiano Società Agricola](#)

Proprietà: Lilian e André Esteves

Enologo: Bernardino Sani

Il Rosso di Montalcino 2024 possiede un bagaglio aromatico contraddistinto da un rigoglioso fruttato, con tocchi di erbe aromatiche e lampi balsamici. In bocca il sorso è pieno, sapido e polposo, dal tannino vivace, e dal finale fragrante e agrumato. Argiano è una tenuta che si trova nel quadrante sud-orientale di Montalcino. Firma storica del Brunello, capace di imporre le sue etichette nel novero dell'eccellenza assoluta dell'areale quando era in mano prima ad Alberto Marone Cinzano (giunto a Montalcino nel 1973) e poi a sua figlia Noemi Marone Cinzano. Dal 2013, è passata nelle disponibilità dell'imprenditore brasiliano André Santos Esteves, nella "rich list" di Forbes, con la sua "Leblon Investments", seguendo il destino di molte altre realtà vitivinicole della Toscana enoica. Con 60 ettari a vigneto in biologico - impiantati, evidentemente, in prevalenza a Sangiovese, ma con la presenza anche di Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot - la produzione complessiva è intorno alle 300.000 bottiglie annue. Soprattutto nel recente passato, grazie ad una massiccia ristrutturazione aziendale incentrata su un team di giovani professionisti, molto vicina ad una vera e propria rivoluzione, ha consolidato la sua immagine e sembra aver rinverdito i fasti di un tempo, proponendo vini dall'affidabile costanza qualitativa e dall'impronta stilistica centrata, capaci anche di raggiungere l'eccellenza assoluta.

(fp)



CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Rosso Stupore

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 82.700

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Feudi Toscana Società Agricola](#)

Proprietà: Feudi di San Gregorio

Enologo: Lucia Minoggio, Valerie Lavigne

Il Bolgheri Rosso Stupore 2024 - maturato per 12 mesi in tonneau e barrique di secondo e terzo passaggio - profuma di frutta rossa tendenzialmente fragrante, macchia mediterranea e spezie. All'assaggio il sorso è cremoso e ben definito, dai tannini soffici e polposi e dal finale persistente ancora sul frutto e le spezie. Campo alle Comete conta su 27 ettari di vigneto ai piedi di Castagneto Carducci, allevati con le classiche varietà internazionali trasferite con successo nella zona: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma anche con Syrah e Vermentino. In punta di piedi è avvenuta l'entrata nel "regno di Bolgheri" dell'azienda di proprietà di Feudi di San Gregorio della famiglia Capaldo, ma contraddistinta da una cifra stilistica in buona sintonia con la produzione dell'areale. Lo sbarco nella costa livornese si potrebbe rappresentare come un passo quasi obbligatorio e quello compiuto in Toscana nel 2016 dall'azienda con base a Sorbo Serpico - ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma vero e proprio Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna e nel Cilento, oltre che, evidentemente in Irpinia) - è una scelta significativa anche per il fatto di essere stata compiuta in una zona della Toscana che sembra ormai costantemente baciata dal successo, anche perché ospita alcune delle firme più importanti dello scenario enoico del Bel Paese.

(fp)



MASCIARELLI

Terre Aquilane Igt Rosso Merlot Marina Cvetic

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic Masciarelli

Enologo: Attilio Alfino

L'ormai celebre linea Marina Cvetic ci porta al cuore della storia Masciarelli: dal legame privato e professionale tra Gianni e Marina, nasce nel 1991 la linea di prodotti che porta il suo nome. Le sei referenze - di cui quattro da vitigni internazionali in purezza - offrono una visuale inaspettata sul panorama enologico abruzzese, rivelando la straordinaria vocazione vitivinicola dell'Abruzzo e il grande potenziale dei suoi numerosi "terroiri". In una degustazione organizzata da Marina Cvetic presso il Castello di Semivicoli, il resort di charme con hospitality e ristorante avviato dalla famiglia dal 2009, abbiamo in particolare apprezzato il Merlot Terre Aquilane Igt, un vino intrigante che proviene dalla vigna di Ofena, zona pedemontana a 550 metri di altezza in provincia dell'Aquila, sovrastata dal massiccio del Gran Sasso. Il vino nasce da una vinificazione in acciaio ed una successiva maturazione in barrique di 12 mesi e permanenza di 24 mesi in bottiglia. Nel calice presenta un colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Il quadro olfattivo esprime la gamma aromatica tipica del vitigno, dai frutti rossi selvatici alla foglia di pomodoro, alle spezie, alla liquirizia e al cuoio. Il sorso si rivela corposo e profondo, con una buona freschezza, che accompagna una persistenza notevole. Abbinamenti consigliati: primi piatti con sugo di carne, agnello, carne alla brace e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)



STEFANO ANTONUCCI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Vinicola Santa Barbara](#)

Proprietà: Stefano Antonucci

Enologo: Daniele Rotatori

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci 2021 profuma di agrumi e mela, con richiami iodati, di erbe aromatiche e menta. In bocca il sorso è fragrante e sapido, di buon corpo e dal lungo finale ancora agrumato. Santa Barbara, l'azienda di Stefano Antonucci, ormai rappresenta una bella realtà delle Marche enoiche. Ma gli inizi non sono stati semplici. Nel 1984, con pochi ettari a vigneto lasciati dal padre, Antonucci comincia quasi pionieristicamente il suo percorso nel mondo del vino regionale, che, evidentemente, non possedeva lo spessore attuale. Attraverso un lungo, volitivo e paziente lavoro, però, Stefano Antonucci ha allargato il patrimonio di vigneti di cui dispone: oggi siamo a quasi 50 ettari di vigna; ha realizzato una moderna cantina e ha ampliato il suo portafoglio etichette, attualmente molto articolato e distribuito su 950.000 bottiglie. Non solo in direzione bianchista, con l'immane Verdicchio nel ruolo di protagonista, ma anche con i vini rossi a denominazione e qualche mirato sconfinamento tra quelli cosiddetti "innovativi", a base di varietà internazionali. L'azienda Santa Barbara non ha in ogni caso perso la sua caratterizzazione eclettica degli esordi ed è ancora capace di interpretare le nuove tendenze (ci sono infatti anche vini bianchi zero alcol), rimanendo contrassegnata dalla piacevolezza immediata delle sue etichette.

(are)



LA VIARTE

Doc Friuli Colli Orientali Bianco Incò

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Friulano, Sauvignon B., Malvasia, Riesling, Ribolla G., Chardonnay, Pinot B.

Bottiglie prodotte: 1.379

Prezzo allo scaffale: € 30,00

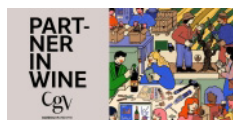
Azienda: [La Viarte Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Polegato

Enologo: Riccardo Polegato, Gianni Menotti

Il Friuli Colli Orientali Bianco Incò è ottenuto da un articolato uvaggio a base di Friulano, Sauvignon Blanc, Malvasia, Riesling, Ribolla Gialla, Pino Bianco - fermentati in acciaio - e Chardonnay, quest'ultimo vinificato in barrique, dove sosta per 6 mesi. La versione 2024 profuma di fiori bianchi, mela, pera e agrumi, con tocchi lievemente vegetali. In bocca il sorso è continuo e saporito, terminando in un finale intenso ancora su toni fruttati. Risale al 2023 il nuovo corso di questa realtà produttiva, posta nei Colli Orientali del Friuli, per la precisione a Prepotto, lungo la Valle dello Judrio, fiume che segna il confine con la Slovenia. Un nuovo assetto segnato dall'acquisto di La Viarte da parte della famiglia Polegato - quella di Giorgio, Giorgia, Luana e Riccardo, dopo la liquidazione delle proprie quote in Astoria (cedute al fratello Paolo Polegato) - che l'ha rilevata da Alma srl ed Alberto Piovani. "La Viarte", che in friulano significa "La Primavera" è una cantina significativa dell'areale friulano - il suo inizio nel mondo enoico regionale risale al 1973 - con i suoi 24 ettari di vigneti, per 200.000 bottiglie di produzione complessiva, ottenute dai vitigni Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Picolit, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Schioppettino, Refosco, Tazzelenghe, Pignolo, Merlot e Cabernet Sauvignon, e distribuiti in un ricco portafoglio etichette.

(fp)



DELLA GHERARDESCA

Doc Bolgheri Superiore Castello di Castagneto

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Della Gherardesca Wine](#)

Proprietà: G. Della Gherardesca, Prosit G.

Enologo: Silvia Giani

Dal Castello di Castagneto si domina tutta la denominazione di Bolgheri. E Castello di Castagneto è anche la residenza toscana di Gaddo Della Gherardesca. Per questo l'apice della produzione bolgherese porta il suo nome, aggiungendosi al Bolgheri Rosso Gaddo e al Rosato Sibilla (ma ci sono anche il Brunello di Montalcino Della Gherardesca e il Vermentino Le Vedute). Come tutte le etichette menzionate, anche il Bolgheri Superiore è di recentissima produzione: la 2023 è a tutti gli effetti la prima annata prodotta, fermentata e maturata in barriques. Dal carattere spiccatamente agrumato, al naso e al palato si arricchisce con note di frutta rossa matura e di spezie orientali, incenso compreso, mentre il sorso aderisce deciso, rilasciando poi sapidità materica, verso un finale pulito e leggermente vegetale. I Della Gherardesca, com'è noto, sono stati i per secoli i nobili proprietari di questo spicchio di Maremma livornese. Due rami femminili della famiglia, in particolare, hanno scritto la storia del vino di Bolgheri (Clarice e Carlotta, rispettivamente in sposa a Mario Incisa della Rocchetta per fondare tenuta San Guido e Niccolò Antinori, per fondare Tenuta Guado al Tasso), ma solo da un paio di anni esiste a tutti gli effetti il nome Della Gherardesca su un'etichetta: lo si deve ad alcune vigne di proprietà della famiglia e al progetto che Gaddo della Gherardesca ha firmato con Prosit Group nel 2024.

(ns)

ALLEGRIINI

Doc Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Allegrini Wines](#)

Proprietà: Francesco, Giovanni, Matteo e

Silvia Allegrini

Enologo: Paolo Mascanzoni, Lorenzo Fortini

Il Valpolicella Classico Superiore 2024, maturato per sei mesi in legno grande, profuma di ciliegia, prugna e fragola con tocchi tostati ed affumicati. In bocca il sorso è tendenzialmente slanciato, dal tannino soffice e dal finale intenso e ben proporzionato che torna sul frutto. Nel 2024, una delle griffe del Veneto enoico più acclamata ha cambiato il suo assetto proprietario: ha preso in mano l'azienda l'ultima generazione della famiglia del vino veronese con Francesco - presidente e amministratore delegato, Giovanni - responsabile processi produttivi, ricerca e sviluppo, Matteo - export manager, e Silvia Allegrini - responsabile comunicazioni esterne. Con l'intenzione di proseguire, attraverso la loro sensibilità, il percorso virtuoso disegnato dagli zii Franco, Walter e Marilisa e dal nonno Giovanni, capace di portare la cantina con sede a Fiumane tra i marchi più significativi dello scenario enologico nazionale. L'estensione a vigneto dell'azienda occupa 100 ettari - impiantati a con le classiche varietà locali ma anche con un'immane quota di vitigni internazionali - per una produzione complessiva di 875.000 bottiglie, distribuite in un ricco portafoglio etichette in prevalenza rossista (ma anche con qualche "sconfinamento" bianchista, che comprende Soave e Lugana), che comprende vini storici come La Poja e La Grola, recentemente ricondotto nell'alveo della denominazione Valpolicella.

(fp)

MILA VUOLO

Colli di Salerno Igt Rosso Aglianico

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 5.100

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Mila Vuolo

Proprietà: Mila Vuolo

Enologo: Guido Busatto

Son quasi venticinque anni ormai che Mila Vuolo ha cambiato vita. È ritornata da Roma, dove era andata a laurearsi e a lavorare, al podere acquistato dal padre negli anni Ottanta: la sua prima vendemmia fu nella siccitosa 2003. Mi accoglie con quel suo sorriso spontaneo e i modi garbati che ho imparato a conoscere negli anni. Neanche 4 ettari in un luogo magico. Scendo la stradina sassosa affiancata dagli ulivi, verso il frutteto, il nocciuolo, l'orto, colpita da un glicine immenso. Cammino le vigne: terreno argilloso su base calcarea, a circa 200 metri d'altitudine con esposizione nord-est, vicino a un bosco e a circa 3 km dal mare in linea d'aria. È molto ventoso qui e siamo circondati dai Monti Picentini, sulla collina di Giovi, poco lontana da Salerno. Mila ha sempre amato il mare, viene da Cetara, è una velista che ha anche fatto regate, da giovane aveva persino una barca. Ha scelto di fare il suo vino, di stare sulla terra tutto il tempo necessario per prendersi cura delle sue vigne, da lei ripiantate per poi tornare nel suo elemento, almeno a nuotare. Un volto segnato dal sole, dalla salsedine, dalla vita all'aria aperta. E i suoi vini sono un po' come lei, indipendenti, sensibili, equilibrati, che si esprimono al meglio con il tempo. Il suo Aglianico 2020 si distingue per complessità olfattiva, per la finezza dei tannini magistralmente integrati, per il dinamismo gustativo e per la beva avvincente.

(Alessandra Piubello)

VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Rosso Pinot Nero Pievasciata

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Vallepicciola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

È un vino che punta sull'immediata piacevolezza il Pinot Nero Pievasciata, vinificato in legno e poi passato in barrique di secondo e terzo passaggio, dove effettua la fermentazione malolattica e matura per 8 mesi. La versione 2025 profuma di fragola e melograno, con tocchi speziati ed affumicati. In bocca il sorso è snello e continuo, terminando in un finale intenso dai toni fruttati. Vallepicciola, di proprietà della famiglia Bolfo, è situata in una delle aree storiche della denominazione del Chianti Classico, quella di Castelnuovo Berardenga/Vagliagli (entrambe incluse tra le Unità Geografiche Aggiuntive), ed ha iniziato il suo percorso nello scenario enoico chiantigiano nel 1999, rappresentando uno dei progetti enologici più ambiziosi e significativi avviati nel recente passato nella terra del Gallo Nero, da sempre meta ambita per operazioni enoiche in grande stile. La cantina - dalla struttura moderna ma in piena sintonia con l'ambiente circostante - è stata inaugurata nel 2016, mentre la superficie a vigneto occupa oltre 109 ettari, da cui si ricavano 500.000 bottiglie di produzione complessiva annuale. Il suo patrimonio varietale, in prevalenza internazionale, è assai composito (oltre, evidentemente, al Sangiovese, troviamo Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Pinot Nero) e alimenta un'importante ed articolata selezione di etichette, declinata su 18 referenze.

(fp)



PODERE SETTE

Doc Bolgheri Superiore Il Superbo

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: Podere 7 Sette

Proprietà: Marisa Chiappini

Enologo: Emiliano Falsini

Pare che Giuliano - secondo quando riferisce giocosamente sua madre, Marisa Chiappini, proprietaria di Podere Sette - abbia parecchie debolezze, tutte ascrivibili ai sette peccati capitali. Così Marisa Chiappini ha deciso di dedicare le sue etichette al figlio (che nel frattempo ha fondato la sua di cantina - Casa di Terra - insieme alla sorella Gessica Frollani) e ad alcuni dei suoi vizi. C'è quindi il Bolgheri rosso L'Invidio, il Bolgheri Vermentino L'iracondo, il Toscana Rosato Il Goloso e, infine, Il Superbo, il Bolgheri Superiore dell'azienda. Uscito per la prima volta con l'annata 2018, è composto da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che maturano in barriques e poi affinano 6 mesi in bottiglia. La versione 2023 ha profumi appuntiti di frutti di bosco neri e rossi, rovi, cenni di foglia di pomodoro e macchia mediterranea; in bocca è chiaro e sapido: alla dolcezza del frutto si aggiungono note floreali e poi balsamiche, mentre l'acidità sostenuta contribuisce alla lunga persistenza agrumata. Podere Sette nasce nel 2018 quando Marisa Chiappini decide di continuare l'attività del padre. La gestione agronomica dei 10 ettari di vigna inizia subito la conversione biologica, sia degli appezzamenti più argillosi, dedicati alla coltivazione delle uve rosse - Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot e Syrah - che degli appezzamenti più vicini al mare e quindi più sabbiosi, dedicati alle uve bianche di Vermentino.

(ns)



ANTONELLA LOMBARDO

Calabria Igt Bianco Greco

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Azienda Agr. Antonella Lombardo

Proprietà: Antonella Lombardo

Enologo: Emiliano Falsini

Antonella Lombardo, ex avvocatessa di Milano ma calabrese d'origine, ha iniziato la sua avventura enoica nel 2019: abbandonando il caos metropolitano, ha ripristinato una produzione vitivinicola squisitamente artigianale, che fa della tradizione il suo punto di riferimento. E di tradizione, in Calabria, dove si trova la sua cantina - posta nel comprensorio di Bianco nella "Costa dei Gelsomini", la porzione jonica più meridionale della Regione - ce n'è davvero in abbondanza. È qui che la viticoltura calabrese affonda le sue radici più profonde ed è qui che la Lombardo ha messo in produzione un piccolo vigneto di 8 ettari in biologico, affrontandone le difficoltà ambientali, a partire dalla cronica mancanza d'acqua, ed allevando esclusivamente varietà locali, dal Gaglioppo al Nerello Mascalese, dal Calabrese Nero al Greco di Bianco, dal Mantoneco all'Alicante. Per una produzione complessiva dai numeri decisamente confidenziali, poco più di 14.000 bottiglie all'anno. Lo stile delle etichette aziendali possiede buona personalità e i tratti migliori della produzione poco o per nulla incline all'"interventismo", privilegiandone il carattere gastronomico. Il Greco 2025 - maturato in acciaio sulle proprie fecce per otto mesi - profuma di agrumi, albicocca, fiori di sambuco ed erbe aromatiche, con tocchi iodati. In bocca il sorso è teso e sapido, dallo sviluppo fragrante, e dal finale persistente e di nuovo agrumato.

(are)

ZOOM



DORBOLÒ GUBANE, LA GUBANA

VIA ALPE ADRIA, 81 - SAN PIETRO AL NATISONE (UD)

Tel: +39 0432 727052

Sito Web: www.gubanedorbolo.com

La Gubana, antico dolce - noto fin dal Cinquecento e tipico protagonista delle feste, del Natale e della Pasqua nelle valli friulane del Natisone - ha la sua tipica forma a chiochiola ed è fatta di una pasta soffice e dolce, che al suo interno racchiude un ripieno ricchissimo di ingredienti, con profumi e sapori dominanti tipici delle valli della Regione. Si comincia tritando in maniera grossolana le noci selezionate con cura, poi si unisce lo zucchero, il cacao, il burro scelto e i pinoli fritti. Per ultimi si aggiungono l'uvetta sultanina e il rum, la cui parte alcolica svanisce in cottura lasciando solo l'aroma. A produrla in una versione particolarmente riuscita la pasticceria Dorbolò Gubane che si divide tra il laboratorio di San Pietro al Natisone in provincia di Udine e il punto vendita di Cividale del Friuli. Dal 1990 esiste il Consorzio per la protezione del marchio gubana, che tutela i produttori della specifica zona di produzione, dettando precise norme e ingredienti per la sua preparazione.

RISTORANTE



IL TEATRO

P.TTA DEL TEATRO, 5 - MONTEPULCIANO (SI)

Tel: +39 0578 440368

Sito Web: ilteatrocucinatoscana

Il ristorante Il Teatro a Montepulciano - di proprietà di Andrea Mancini e Salvatore Reppucci - non poteva chiamarsi in altro modo, visto che si trova a poche decine di metri dal portone d'entrata del teatro cittadino. La sua proposta culinaria è fondata su una solida cucina di territorio, con l'elaborazione dei piatti a mostrare buona tecnica e qualche tocco creativo, che lo chef Andrea Mancini distribuisce con mirata perizia. Nel menu il paté di fegatini, crackers e riduzione di muffato; il flan di zucca, fonduta di pecorino e crumble salato; la battuta di manzo, maionese alla nocciola e petali di cipolla in agrodolce; la zuppa di cipolla, crostini alle erbe e spuma al caprino; i pici all'aglione della valdichiana; i ravioli di brasato, burro, grana e salvia fritti; lo stracotto di manzo 36 ore a bassa temperatura, il suo fondo e purè di patata dolce; la tagliata di maialino, rucola, pomodorini e aceto di Sangiovese; il petto d'anatra gassata all'arancia e cipollotto stufato; il lampredotto al piatto e le sue salse.



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: © Campo alle Comete

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