

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 436 - Dal 11 al 17 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 11 AL 17 OTTOBRE 2026

Tenuta Carapace

Campo al Signore

Tolaini

Pio Cesare

San Felice

Cascina Castlèt

Eolia

SalvaTerra

Fattoria La Cerretella

Roccafiorè

Caparra e Siciliani

Castello di Volpaia

Podere Il Castellaccio

Giovanna Tantini

Zoom: Nonino, Grappa Monovitigno® Il Moscato

Ristorante: Antica Trattoria Salandra - Nardò (LE)



TENUTA CARAPACE

Doc Montefalco Rosso Ziggurat

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 98.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Carapace](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Luca Capaldini

La Tenuta di Castelbuono è la dependance umbra della famiglia trentina Lunelli, che non contenta di trionfare come griffe di riferimento assoluto della spumantistica italiana, ha acquisito anche vigneti in alcuni areali rossisti di rilievo (oltre a questa realtà produttiva posta nel cuore della denominazione del Montefalco Sagrantino, i Lunelli dal 2000 conducono anche la Tenuta Podernovo a Terricciola in Toscana). L'azienda - posta tra Bevagna e Montefalco e nata nel 2001 - attualmente conta su 37 ettari a vigneto condotti a biologico, per una produzione media di 140.000 bottiglie all'anno. Naturalmente si punta sui vitigni del territorio, Sagrantino in testa evidentemente - ma nei filari aziendali ci sono anche Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon - vinificati in una delle più belle cantine d'Italia, il Carapace, struttura progettata da Arnaldo Pomodoro. La gamma delle etichette è incentrata sui vini locali con il Montefalco Sagrantino Passito, i Montefalco Sagrantino "Carapace" e "Carapace Lunga Attesa" e i Rosso di Montefalco "Lampante" Riserva e "Ziggurat". Quest'ultimo, nella versione 2024, è maturato per 12 mesi in barrique e tonneau, e profuma di ciliegia, marasca e chiodi di garofano, con tocchi tostati e balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, dallo sviluppo solido e articolato e dal finale intenso e persistente che torna su toni fruttati e balsamici.

(fp)



CAMPO AL SIGNORE

Doc Bolgheri Superiore Campo al Signore

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Tenuta Campo al Signore](#)

Proprietà: Valentina Sicca

Enologo: Alessio Banditelli

La tenuta di Campo al Signore si trova ai piedi di Castagneto Carducci. Qui sono arrivati Valentina Sicca e Luca Parenti nel 2010 in cerca di calma e natura. Di passaggio, trovano la proprietà in vendita e decidono di comprarla, dedicandosi alla ristrutturazione del casale e alla cura dei 10 ettari di vigne e olivi adiacenti. I ritmi della campagna e il tempo lento che richiede la vita a crescere li coinvolge al punto da convertire l'attività in biologico. E poi uniscono la passione per il vino che concretizzano a Bolgheri alla passione per le auto d'epoca che collezionano da tempo. Così i 3 appezzamenti di vigna dell'azienda vengono battezzati con i nomi di 3 note case automobilistiche italiane: vigna Maserati, coltivata per lo più a Merlot; vigna Alfa Romeo, per il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot; vigna Ferrari, piantata a Cabernet Sauvignon e Franc. In tutto 6,5 ettari, a cui si aggiungono 3,5 ettari di oliveto. La produzione è piccola e tocca le 20.000 bottiglie, suddivise in 4 etichette che, in parte e per alcune annate, vengono affinate sott'acqua in Liguria, all'interno del progetto UWW - UnderWaterWines della società Jamin, in collaborazione con l'Università di Firenze. Fra le 4 etichette c'è il Bolgheri Superiore, che nella versione 2023 profuma di rovi e ribes rossi, melograno ed erbe aromatiche, mentre il sorso sapido, chiaro e fresco, si muove agrumato e balsamico verso un finale salmastro.

(ns)



TOLAINI

Docg Chianti Classico Tolaini

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)

Proprietà: Lia Tolaini

Enologo: Francesco Rosi

Tolaini Winery, la cantina fondata nel 1998 da Pier Luigi Tolaini - italiano di origine ma affermatosi come imprenditore in Canada - è una realtà di quarantotto ettari a vigneto per una produzione di 300.000 bottiglie, posta nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga. A condurla oggi c'è Lia Tolaini-Banville, figlia del fondatore, che sta tracciando un percorso aziendale significativo, con vini dalla cifra stilistica di impostazione modernista - testimoniata dalla ricca presenza nel portafoglio etichette di Igt da uve internazionali, dal "Picconero" al "Legit", dal "Valdisanti" al "Al Passo" fino al "Per Lui" - ma tendenzialmente sobria. Lia Tolaini affianca alla gestione dell'azienda nell'areale del Gallo Nero anche un'attività di esportazione e distribuzione in Usa, con il marchio Banville Wine Merchants. Inoltre nel 2024, la famiglia Tolaini ha acquisito nella sua interezza (vigne, cantina e marchio) l'azienda sarda Pala. Il Chianti Classico Tolaini - a rappresentare l'anima chiantigiana aziendale, insieme al Sangiovese in purezza "Mello", al Chianti Classico "Vallenuova" Riserva e al Chianti Classico Gran Selezione "Montebello Sette" - matura per 10 mesi in legno grande. La versione 2024 profuma di frutta rossa matura ed erbe aromatiche, con tocchi tostati e speziati. In bocca il sorso è polposo, dallo sviluppo continuo e dal finale definito su ritorni fruttati e tostati.

(fp)



PIO CESARE

Doc Langhe Chardonnay Piodilei

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.300

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Pio Cesare](#)

Proprietà: famiglia Pio

Enologo: Paolo Fenocchio

Alla fine degli anni Settanta Pio Boffa è ancora giovane quando parte per la California. Nella Napa Valley incontra Robert Mondavi e scopre un modo diverso di pensare lo Chardonnay. Se ne innamora e torna nelle Langhe con un'idea che, per quegli anni, ha qualcosa di rivoluzionario: produrre un grande bianco, capace di fermentare e affinare in barrique, proprio nella terra del Barbaresco. «Prima, però, ha dovuto convincere mio nonno, piemontese fino al midollo» scherza Federica, la figlia che oggi guida l'azienda. Pio insiste. Il primo vigneto nasce al Bracco di Treiso, con sei ettari esposti a nord: è terroir di Barbaresco, ma Pio Boffa intuisce che proprio quell'esposizione può offrire allo Chardonnay eleganza, freschezza e capacità di evolvere nel tempo. La prima produzione è del 1984, ma non viene commercializzata. Il debutto arriva con l'annata 1985, curiosamente la stessa del Barolo Ornato. Piodilei è una dedica alle donne della famiglia Pio e, in particolare, alla mamma di Pio Boffa, Rosy, e alla nonna Irma. Nel tempo si sono aggiunti appezzamenti di Chardonnay a Trezzo Tinella, Serralunga d'Alba e Monforte. A settembre è arrivata sul mercato l'annata 2024, dopo un anno di affinamento in legno e un altro in bottiglia. E il prossimo anno Piodilei raggiungerà un traguardo importante: l'uscita del vino che racconta quarant'anni di una scommessa cominciata con un viaggio in California.

(Fiammetta Mussio)



SAN FELICE

Doc Bolgheri Bianco Bell'Aja Mezzodi

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Vermentino, Viognier

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Carlo Franchini

Il Bell'Aja Mezzodi 2025 possiede un bagaglio olfattivo immediato e definito, che rimanda ai frutti tropicali e ai fiori di glicine, con tocchi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è saporito, polposo e ben profilato, dallo sviluppo continuo, che termina in un finale persistente dai toni ancora fruttati. La Tenuta di Bell'Aja è di proprietà del Gruppo Allianz e fa parte del tritico aziendale toscano formato da San Felice - la cantina di Castelnuovo Berardenga acquisita dal Gruppo negli anni settanta del secolo scorso - e Campogiovanni a Montalcino, acquistata nel 1982. Un terzo di realtà produttive importanti, che può contare su tre delle denominazioni - Chianti Classico, Brunello e Bolgheri - più significative non solo della Toscana ma dell'intero scenario enoico del Bel Paese. Lo sbarco del Gruppo Allianz a Bolgheri è arrivato nel 2016 ed oggi questa realtà produttiva è articolata su 15 ettari complessivi - coltivati con le varietà classiche dell'areale, quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Vermentino e Viognier - contando anche quelli portati dall'acquisizione nel 2022 dell'azienda Batzella, piccola realtà storica, sempre dello scenario bolgherese. La produzione complessiva di bottiglie dell'azienda è distribuita su quattro etichette: Bolgheri Superiore "Bell'Aja", Bolgheri Superiore "Bell'Aja Testè", Bolgheri Rosso "Bell'Aja Digia" e Bolgheri Bianco "Bell'Aja Mezzodi".

(fp)



CASCINA CASTLÈT

Doc Monferrato Nebbiolo Iollarum

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Cascina Castlèt](#)

Proprietà: Mariuccia Borio

Enologo: Giorgio Gozzelino, Roberta Austa

L'ultimo vino di Cascina Castlèt si chiama Iollarum e profuma di piccoli frutti di rovo, iris e violetta, succo di melograno e aranci rossa, rosmarino e alloro, con note di tabacco e una punta di chiodi di garofano e pepe nero. C'è dolcezza e chiarezza, ma anche un lato più severo e profondo, quasi terroso. Il sorso è fresco e saporito, il tannino centrale, la sapidità agrumata, il calore amaricante; in chiusura tornano i fiori, le spezie e un lieve cenno di goudron. Iollarum deve il suo nome all'antico toponimo (che risale addirittura al 1428) di Costigliole d'Asti, dove crescono le uve di Nebbiolo che lo compongono. Si tratta di un vigneto di 1,5 ettari piantato nel 2020: con l'intento di mantenerne integra la parte fresca del Nebbiolo, senza perdere al contempo la sua struttura e il suo spessore, metà vino affina in ceramica mentre l'altra metà riposa in legno. Iollarum vuole ridare vita alla memoria di un luogo, nominandolo e riportandolo sulla bocca delle persone, ma anche restituire il Nebbiolo ad un luogo in cui è coltivato da oltre 100 anni, ribadendo l'importanza del legame fra un vitigno e il suo contesto. L'etichetta è stata ideata da Marcello Pilone dello studio grafico Gruppo Leader di Canelli: rappresenta un vortice di parole latine (le stesse dello stradario con il toponimo, recuperato con il contributo di Cascina Castlèt), che formano una mappa in grado di riportare il passato nel presente.

(ns)



EOLIA

Salina Igt Bianco Malvasia Bianco V

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.304

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Casa Salina](#)

Proprietà: Luca Caruso, Natascia

Santandrea

Enologo: Donato Ianati, Dora Marchi

L'avventura enoica della coppia formata da Luca Caruso e Natascia Santandrea - con un vissuto professionale nell'ospitalità a tutto tondo e ora proprietari di Eolia - comincia nel 2020 nell'isola di Salina. La superficie vitata aziendale è attualmente intorno ai 6 ettari, divisi in una ventina di parcelle tra gli abitati di Malfa e Valdichiesa e allevati in prevalenza con le varietà tipiche dell'arcipelago delle Eolie: dal Corinto Nero al Nero d'Avola e al Nerello, dalla Malvasia delle Lipari al Catarratto e all'Insolia, per una produzione complessiva di circa 11.000 bottiglie, divisa tra i bianchi "V" e "M", il rosso "CN" e il rosato "Rosa". Un fascino quello emanato dalle piccole isole siciliane (ma che trova una fortunata serie di progetti anche negli arcipelaghi che popolano il resto del "Mare Nostrum"), sempre più capace di scatenare l'intraprendenza produttiva in bottiglia. Una produzione dai numeri confidenziali ma ben concepita dal punto di vista stilistico, sospeso tra le suggestioni mediterranee e i richiami salini, a formare un mix dalla significativa cifra gastronomica. Il Bianco "V" 2020 da uve Malvasia in purezza, maturato 12 mesi in acciaio sulle proprie fecce, profuma di albicocca, pesca, agrumi ed erbe aromatiche, con tocchi idrocarburi e iodati. In bocca il sorso è saporito, fragrante e reattivo, dallo sviluppo dinamico e dal finale lungo e persistente, dalla nota salina in chiusura.

(are)



SALVATERRA

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

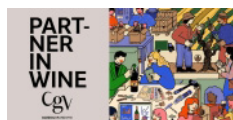
Azienda: [Tenuta SalvaTerra](#)

Proprietà: Veroison Group S.p.A.

Enologo: Enrico Nicolis

Le Tenute SalvaTerra nascono nel 2014 dall'impegno dei fratelli Furia, con il sostegno di alcuni partner, diventando in poco tempo leader nella produzione di uve in Valpolicella. Nel 2022 cambia radicalmente l'assetto aziendale: SalvaTerra entra a far parte del Veroison Group S.p.A. (holding che coordina aziende produttive e commerciali del vino), e si concentra sulla produzione di una superficie vitata di 200 ettari, in parte di proprietà, in parte in mano ad altri produttori. Cuore dell'azienda è Villa Giona in località Cengia di San Pietro in Cariano, ai piedi della collina di Castelrotto in Valpolicella, dove si trova anche la cantina: l'antica corte oggi ospita la barriera, ma anche il wine shop e la parte ricettiva di SalvaTerra, che produttivamente è dislocata anche nella Tenuta di Prun di Negrar nella valle di Mezzane, Campocroce e Montorio e le Tenute di Vescovana e Stanghella nei Colli Euganei. In totale sono 5 milioni le bottiglie prodotte, di esecuzione ineccepibile e frutto di scelte chiare nelle fermentazioni e maturazioni, quest'ultimi particolarmente articolati. La gamma delle etichette spazia dagli Amarone ai Valpolicella, Classico e Superiore, dal Lugana al Pinot Grigio delle Venezie. Il Valpolicella Classico 2022 possiede aromi intensi di ciliegia, fragola e spezie. In bocca il sorso è succoso e tendenzialmente dinamico, terminando in un finale dalla bella nota dolce che rimanda ai frutti.

(fp)



FATTORIA LA CERRETELLA

Doc Bolgheri Rosso Gerbido

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Agricola Cerretella](#)

Proprietà: Azienda Agr. Andrea Bonacchi

Enologo: Ivan Misuri

Il Bolgheri Rosso Gerbido 2023 profuma di frutta rossa e nera, macchia mediterranea e spezie. In bocca il sorso è cremoso e ben definito, dai tannini soffici e polposi e dal finale persistente, ancora sul frutto e le spezie. Il Gerbido è prodotto nella Fattoria La Cerratella - 4 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie - acquisita nel 2022 dall'azienda Bonacchi. Cantine Bonacchi ha iniziato il suo percorso nel mondo del vino dagli anni Cinquanta e svolge attività di vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione da 4 generazioni - con il fondatore Enrico Bonacchi, passando da Pio, per arrivare a Giovanni e al figlio Andrea, attuale patron dell'impresa situata a Quarrata, in Provincia di Pistoia - ed oggi si è concentrata anche sulla coltivazione dei vigneti in tenute di proprietà. Qui sorge il centro aziendale e ci sono 42 ettari a vigneto di proprietà nelle colline del Chianti di Montalbano, acquisiti nel 1965, a partire dalle quali ottengono 3.000.000 di bottiglie. A questo si aggiungono anche la Fattoria Casalino, acquistata nel 1999 a Castelnuovo Berardenga con 28 ettari a vigneto, e il Molino della Suga, acquistato nel 2001 a Montalcino con 37 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. Una realtà significativa in termini numerici, articolati in un variegato portafoglio etichette, all'insegna delle maggiori denominazioni toscane.

(fp)

ROCCAFORE

Umbria Igt Bianco Grechetto Fiorfiore

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Grechetto di Todi

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Il Collino di Todi Società Agricola](#)

Proprietà: Luca Baccarelli

Enologo: Alessandro Biancolini

Il Fiorfiore rappresenta per Roccafiore «il meglio delle nostre vigne di Grechetto»: proviene da una specifica particella che ospita vigne di oltre 40 anni, coltivata su suoli calcarei e gessosi con argille bianche. Viene prodotto dal 2006 e sottoposto ad una fermentazione spontanea in tini di acciaio e una successiva maturazione di 12 mesi in anfora e in grandi botti di legno. La versione 2024 profuma di agrumi chiari, fiori di biancospino, pesca gialla, melone bianco e nepitella. Un naso tendenzialmente appuntito, arricchito da un tocco educato di talco e iris e da note di pietra focaia in sottofondo. Subito fresco in bocca, si diffonde con morbida sapidità, acquista poi aderenza agrumata, si trasforma infine in calore pepato e dolcezza orzata. Sul Grechetto di Todi l'azienda ha investito molto, sperimentando per esprimerne tutta la potenzialità, smussandone gli spigoli. Oggi Roccafiore, dopo anni di ricerca, ha maturato una profonda competenza su questo vitigno bianco umbro, che coltiva insieme al Sangiovese, al Trebbiano e al Sagrantino nelle sue vigne nella Valle del Tevere, proprio ai piedi del paese di Todi. Gli ettari a vigneto sono 15 in totale, a corpo unico, e si estendono oltre i 300 metri di altezza. Ma la proprietà è decisamente più vasta: Roccafiore coltiva anche olivi, nocciole e alberi da frutto, oltre ad allevare maialini di Cinta Senese e gestire un importante progetto di ospitalità.

(ns)

CAPARRA E SICILIANI

Calabria Igt Bianco Pecorello

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Pecorello

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Caparra & Siciliani Cantina](#)

[Società Cooperativa](#)

Proprietà: famiglie Caparra e Siciliani

Enologo: Jacopo Vagaggini

Azienda di successo situata a Cirò Marina, la Cantina Società Cooperativa Caparra & Siciliani è stata fondata nel 1963 dalle due famiglie Caparra e Siciliani. La Cantina, nata nel 1963, ha contribuito a creare la Doc Cirò (per il Cirò Classico è, inoltre, arrivato lo scorso anno il riconoscimento Docg), diventando da subito uno dei punti di riferimento della Denominazione. La Cantina - guidata da Carlo Siciliani che è anche presidente del Consorzio di Tutela dei Vini Doc di Cirò e Melissa - raggruppa 19 soci aziendali, mentre la produzione vinicola media si aggira intorno alle 600.000 bottiglie annue. Il Pecorello di Caparra & Siciliani viene da un vitigno raro e riflette il territorio della Calabria jonica, particolarmente vocato alla viticoltura, grazie al suo clima mediterraneo, caratterizzato da sole intenso e brezze marine. I suoli argillosi, arricchiti da marne e sabbie antiche, contribuiscono a sviluppare la mineralità del Pecorello, esaltandone l'eleganza e la complessità aromatica. Il Pecorello nel calice presenta un colore giallo paglierino brillante; al naso esprime note di agrumi freschi, fiori bianchi e cenni di erbe mediterranee. Al sorso è fresco e armonioso, con una piacevole persistenza finale. Si sposa perfettamente con primi piatti leggeri a base di pesce, come spaghetti alle vongole o risotti di mare. Ottimo anche con verdure grigliate, frittiture di pesce e formaggi freschi.

(Cristina Latessa)

CASTELLO DI VOLPAIA

Doc Vinsanto del Chianti Classico Volpaia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Fattoria Castello di Volpaia](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: Giovannella Stianti

Enologo: Lorenzo Regoli

Il Vinsanto è una tipologia antica, che purtroppo da tempo sta diminuendo in modo sensibile la sua presenza nei portafogli etichette di molte aziende, anche degli areali più significativi della Toscana, dove storicamente è nato ed è diventato protagonista. Un fenomeno d'impovertimento, che interessa anche la denominazione del Chianti Classico, nonostante continuino a rimanere ben salde alcune eccezioni: è il caso, ad esempio, del Vin Santo Volpaia. La versione 2020 profuma di mallo di noce, fichi secchi, frutti canditi, confettura di prugne, caramello, miele e spezie. In bocca è denso e di buona vivacità acida, che ne allunga il finale e ne snellisce il sorso. Il Castello di Volpaia - dalla metà degli anni Sessanta del secolo scorso, grazie alla famiglia Mascheroni Stianti - è diventata progressivamente una delle enclaves più affascinanti della denominazione del Chianti Classico, percorrendo un solido e virtuoso percorso enoico. In tempi recenti, all'inizio del Nuovo Millennio, l'azienda si è convertita al biologico e gli attuali 45 ettari a vigneto sono diventati tra i primi ad abbracciare questa metodologia nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti. Oggi la cantina, condotta da Nicolò e Federica Mascheroni Stianti, produce 220.000 bottiglie all'anno e i suoi orizzonti enoici si sono allargati, abbracciano anche la Maremma (Tenuta di Castel Prile) e la Sicilia (Tenuta Nike a Pantelleria).

(fp)



PODERE IL CASTELLACCIO

Doc Bolgheri Superiore Il Castellaccio

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 2.300

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Il Castellaccio](#)

Proprietà: Alessandro Scappini

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Il Bolgheri Superiore di Podere Il Castellaccio è un Cabernet Franc in purezza che macera sulle sue bucce per oltre un mese, a fermentazione spontanea terminata; riposa poi 12 mesi in barriques e ulteriori 12 mesi in anfore di ceramica. Dall'annata 2023 ne risulta un vino ematico, ricco di piccoli frutti rossi e neri e di macchia mediterranea. Questa triplice anima - ferrosa e austera, dolce e succosa, balsamica e rinfrescante - si ritrova al sorso, dandogli movimento e tridimensionalità, supportato da una trama aderente, sapida e leggermente pepata in chiusura. Le sue uve si coltivano ad alberello sulle colline di Segalari, alle spalle della denominazione, poco a nord di Castagneto Carducci. Qui ha sede l'azienda, insieme ad una parte di vigne frammentate da boschi e oliveti, per un totale di 22 ettari a conduzione biologica. A quest'altezza, che tocca i 200 metri, Alessandro Scappini coltiva anche Sangiovese, Foglia Tonda e Pugnitello; verso valle, invece, ha piantato Merlot, Syrah, Vermentino, Viognier, Petit Manseng e un altro poco di Cabernet Franc. È un puzzle di varietà in parte ereditato dal nonno (che qui, primo della famiglia, aveva scommesso sul vino negli anni Sessanta), che Alessandro ha deciso di tenere «come canovaccio»: una traccia del passato di autoctoni toscani con cui sperimentare, per costruire un futuro dalle spalle più larghe, capace di interpretare al meglio le varietà internazionali.

(ns)



GIOVANNA TANTINI

Doc Custoza Il Bianco

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Garganega, Trebbianello,

Trebbiano, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Giovanna Tantini](#)

Proprietà: Giovanna Tantini

Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Il Custoza Bianco 2025, che resta in acciaio a maturare sulle proprie fecce per sei mesi, profuma di banana, mela ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, di buon volume e sapidità, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato che torna sui toni fruttati. L'azienda di Giovanna Tantini si trova tra le colline che guardano il Lago di Garda, tra Castelnovo del Garda e Sona, nel cuore della denominazione del Bardolino. I vigneti occupano una superficie di poco più di 12 ettari e sono coltivati in prevalenza a Garganega, Trebbianello, Chardonnay, Corvina Veronese, Rondinella, Cabernet Sauvignon e Merlot. I vini che escono dalla cantina, in attività dal 2002, sono in prevalenza, evidentemente, quelli delle denominazioni locali: Bardolino Doc, Chiaretto di Bardolino Doc, Custoza Doc "Il Bianco", Garda Corvina Doc "Ma.Gi.Co" e Bardolino Doc "La Rocca". Denominazioni, che specie nel recente passato, hanno trovato nuova linfa grazie alla loro impostazione stilistica generale, che privilegia bevibilità, freschezza e immediatezza. A questi si aggiungono due Igt, dedicati ai figli di Giovanna: L'"Ettore" (ottenuto da un blend a base di Corvina e Merlot) e il "Greta" (Corvina in purezza). Alla produzione di vini, che si attesta intorno a complessive 40.000 bottiglie all'anno, Giovanna Tantini offre anche l'ospitalità in agriturismo, interamente ristrutturato nel 2011.

(fp)

ZOOM



NONINO, GRAPPA MONOVITIGNO® IL MOSCATO

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)

Tel: +39 0432 676331

Sito Web: www.grappanonino.it

La famiglia Nonino non ha bisogno certo di presentazioni, rappresentando semplicemente una delle realtà più significative della distillazione made in Italy. Un ruolo sostenuto da una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. La grappa è il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia; si ottiene dalla parte solida e residuale dell'uva: la vinaccia. Il 1 dicembre 1973 Benito e Giannola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo, dando così una nuova vita a questo antico distillato. Dal ricco portafoglio dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, segnaliamo questa Grappa Monovitigno composta dal distillato da monovitigno di Moscato. Aristocratica e cristallina, al naso ricorda il favo d'api colmo di miele, evidente il profumo dei fiori d'acacia e di mele cotogne mature. Un sorso elegante e mai bruciante, dona bevibilità a questa grande Grappa.

RISTORANTE



ANTICA TRATTORIA SALANDRA

VIA G.B. DE MICHELE 4 - NARDÒ (LE)

Tel: +39 339 5290245

Sito Web: anticatrattoriasalandra

Fondata nel 1964, l'antica Trattoria Salandra è un inno alla tradizione familiare salentina senza scorciatoie e a prova di portafoglio. Proprio a ridosso a Piazza Salandra, tra le più belle piazze del Sud Italia per l'armonia degli edifici barocchi che la circondano, questo piccolo ristorante offre un valido rifugio lontano dai flussi turistici. In carta compaiono piatti che affondano le proprie radici nel territorio come il polpo alla pignatta, i maritati con le polpette, il purè di fave con cicoria, le pitule e cicori e tria, oltre a numerosi fuori menù stagionali e una selezione dei vini di questa terra incastonata tra i due mari. In caso di punti interrogativi, Giuseppe - proprietario e anima del locale - suggerisce come orientarsi nei percorsi di gusto del Salento. Per due piatti si spendono tra i 20 e i 30 euro. Anche per questo è sempre meglio prenotare, soprattutto durante la lunghissima stagione estiva di Nardò, ricca di appuntamenti culturali anche internazionali, come il Circonauta.

(Cinzia Meoni)

BIG



ON DIGITAL

BIGGER



ON WINE

Da oltre 30 anni lavoriamo con il mondo del vino.
Progettiamo sistemi di comunicazione che uniscono
strategia, creatività, tecnologia e dati per raccontare e
promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA
Your digital business partner

INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Site: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Eolia

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2026 www.winenews.it

SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928

vinitaly

SEE YOU NEXT EDITION
APRIL 11-14, 2027



**Certifichiamo la qualità
del vino italiano**



L'innovazione in viticolum