

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 437 - Dal 18 al 24 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 18 AL 24 OTTOBRE 2026

Donna Olimpia 1898

Vista Mare

Sartori

Nino Negri

Petrolo

Tenuta di Castellaro

Zorzettig

Monte del Frà

Ponte 1948

Tenuta di Arceno

Vicara

Campo alla Sughera

Torrevento

Rocca delle Macìe

Zoom: Marta Maistrello, Bacoli

Ristorante: Cantina Futurista - Treviso





DONNA OLIMPIA 1898

Doc Bolgheri Rosso Donna Olimpia 1898

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 96.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Donna Olimpia 1898](#)

Proprietà: Guido Folonari

Enologo: Massimo Chirico, Piero Ballario

Il Bolgheri Rosso Donna Olimpia 1898 2024 profuma di foglia di peperone, macchia mediterranea e frutta rossa matura, con tocchi di tabacco e spezie. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, terminando con un finale persistente dai cenni balsamici e pepati. Il nome scelto dalla cantina di Guido Folonari a Bolgheri, Donna Olimpia, rimanda a Olimpia Alliata che fu la signora di Biserno e moglie di Gherardo della Gherardesca. Domma Olimpia è una delle due aziende che fanno capo al figlio di Alberto Folonari che, con i fratelli Ambrogio, Italo, Marco e Paolo, avevano proseguito le vicende enoiche di uno dei marchi del vino più noti in Italia, prima della divisione in due della famiglia - e della ventina di cantina di proprietà - avvenuta nel 2000. Nel 2001 Guido Folonari costruisce un proprio percorso nel mondo del vino nazionale acquisendo la Tenuta dell'Illuminata a La Morra e, nel 2002, Donna Olimpia a Bolgheri, che conta oggi su 45 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Vermentino, Viognier e Petit Manseng, per una produzione annua attestata sulle 250.000 bottiglie complessive. Da ultimo sbarca in Alto Adige con la Tenuta Winzerberg, dopo un passaggio anche a Montalcino. All'attività di produzione diretta, Guido Folonari affianca anche quella dell'importazione e distribuzione di vini, attraverso l'impresa "Philharmonica".

(fp)



VISTA MARE

Rubicone Igt Bianco Trebbiano Fiammarossa

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.200

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Vistamare](#)

Proprietà: Rosa Fanti, Carlo Cracco

Enologo: Andrea Lupi

Il Trebbiano Fiammarossa 2022 profuma di frutta gialla e fiori di glicine, con tocchi di erbe aromatiche e cenni iodati e terrosi. Il sorso è polposo e fruttato con buona acidità diffusa che rafforza scorrevolezza e sviluppo, terminando in un finale dal piglio decisamente sapido. Carlo Cracco, chef da anni sulla cresta dell'onda, si è cimentato anche come produttore di vino in tempi recenti. Il suo progetto enologico, nato con l'acquisizione dei terreni nel 2019 e condiviso con la moglie Rosa Fanti, ha come perno fondamentale la Romagna, precisamente le colline di Santarcangelo di Romagna, ed affianca la produzione di materie prime di primissima qualità da portare nei piatti dello chef stellato. 14 ettari gli ettari complessivi coltivati in biologico ed occupati in prevalenza da un frutteto (che alimenta la linea di succhi di frutta e marmellate, acquistabili in e-commerce del cuoco di origini vicentine che ha trovato il successo a Milano) e da un orto, a cui si aggiungono: poco più di 5 ettari a vigneto - allevati con le varietà Albana, Pagadebit, Rebola, Trebbiano Sangiovese e Cabernet Franc, destinati ai vini aziendali "La Ciola", "Colle Giove" e "Fiammarossa"; 2 ettari coltivati ad ulivo e, infine, una struttura ricettiva avviata nel 2026. Al centro della produzione agricola aziendale la sostenibilità: con le bucce della frutta, per esempio, riutilizzate per ottenere la carta da usare nel ristorante.

(are)



SARTORI

Doc Valpolicella Classico Superiore Montegradella

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Sartori di Verona](#)

Proprietà: famiglia Sartori e Collis Veneto

Wine Group

Enologo: Christian Scrinzi

Il Valpolicella Classico Superiore Montegradella 2023, maturato in legno per 18 mesi, profuma di frutta rossa matura, mandorle tostate e spezie. Il sorso è polposo, pieno e avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente e ampio, ancora sul frutto e su toni tostati e vanigliati. Il percorso attraverso il mondo del vino veneto di Sartori, marchio fondato alla fine del XIX secolo da Pietro Sartori e oggi protagonista delle vicende enoiche della Valpolicella dalla propria sede di Santa Maria di Negrar, segna i suoi primi passi decisivi a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso, quando furono gettate le basi di quella che oggi è diventata una delle realtà più significative dello scenario enoico non solo veronese. Negli anni Novanta Sartori ha ulteriormente sviluppato il suo impatto sullo scenario della Valpolicella, attraverso una serie di incroci a partire dall'inclusione nel proprio CDA della cantina Sociale di Colognola ai Colli, mentre, più di recente, ha contribuito a fondare Collis Veneto Wine Group, fondendosi con Cantine Riondo. Oggi Sartori, che trova nel vigneto Corte Brà il luogo più vocato dei suoi possedimenti, può contare su 120 ettari a vigneto distribuiti tra Valpolicella e Soave, insieme a quelli lavorati da un gruppo di viticoltori che forniscono la materia prima per i Lugana, Bardolino e Custoza. Insieme contribuiscono ad una produzione complessiva di 6.000.000 di bottiglie.

(fp)



NINO NEGRI

Docg Sforzato della Valtellina 5 Stelle Sfurats

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Casa Vinicola Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Casimiro Maule, Danilo Drocco

Si tratta della penultima annata vinificata da Casimiro Maule, che nel 1983 ha "modernizzato" la storica produzione di Sforzato della Valtellina che la Nino Negri imbottigliava già dal 1956. Il 5 Stelle Sfurats 2016 in magnum, a 10 anni dalla vendemmia, dimostra come la Chiavennasca - il Nebbiolo delle Alpi - sappia declinare potenza, eleganza e straordinaria longevità. Viene prodotto solo nelle annate favorevoli, e la 2016 è stata accolta in modo eccezionale dalla critica internazionale. Le uve provengono da vigneti selezionati nelle sottozone Inferno e Grumello, caratterizzati da suoli sabbioso-limosi poco profondi, forti pendenze ed esposizione a sud. I grappoli migliori sono stati a riposo nei fruttai per circa 90 giorni, sfruttando la ventilazione alpina per concentrare gli zuccheri e accompagnare i processi biochimici che avvengono nell'acino. Dopo la vinificazione, è stato affinato 16 mesi in barrique di rovere francese e poi per 6 mesi in bottiglia. Il 5 Stelle 2016, complice il formato Magnum (1,5 litri) che ne ha rallentato l'evoluzione, si presenta integro per colore e freschezza. Il naso è ricco: le note di frutta rossa disidratata si uniscono a sentori terziari di tabacco, spezie scure, liquirizia e sfumature balsamiche. Il sorso caldo per l'importante struttura alcolica (16%) è bilanciato da una spiccata acidità e da una sapidità interessante che accompagna la morbidezza dei tannini.

(Clementina Palese)



PETROLO

Doc Valdarno di Sopra Merlot Galatrona

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca e Maria Sanjust

Enologo: Simone Cuccoli, Carlo Ferrini

Il Galatrona è il vino bandiera di Petrolo. Prodotto per la prima volta con l'annata 1994, è un Merlot in purezza le cui uve provengono dal vigneto "Galatrona-Feriale", piantato in varie fasi nel corso degli anni Novanta del secolo scorso. Vinificato in cemento, matura in barrique per 18 mesi. La versione 2024 possiede un profilo aromatico caratterizzato da rimandi alla frutta rossa matura con tocchi di pepe, sottobosco, liquirizia, polvere di caffè e tabacco. In bocca il sorso è largo e cremoso, dalla progressione solida e dal finale polposo e avvolgente, che torna ancora sul frutto e le spezie. 35 sono gli ettari a vigneto, coltivati a biologico della Fattoria di Petrolo, che produce 100.000 bottiglie all'anno. Alla guida della cantina con sede a Bucine c'è Luca Sanjust, terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, che ha preso in mano le redini della tenuta di famiglia dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia. Siamo nel Val d'Arno di Sopra, confinante con la zona Sud-Est del Chianti, ad un'altezza tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare. Qui dalla metà degli anni Ottanta si producono vini capaci di imporsi per qualità e stile e che comprendono anche il Torrione, Sangiovese in prevalenza; il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon; il Boggina C, Sangiovese in purezza; il Valdarno di Sopra Boggina A, sempre Sangiovese in purezza e infine l'Igt Boggina B, bianco aziendale da uve Trebbiano.

(fp)



TENUTA DI CASTELLARO

Terre Siciliane Igt Bianco Porticello

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Carricante, Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agr. Tenuta di Castellaro](#)

Proprietà: famiglia Lentsch

Enologo: Emiliano Falsini

La Tenuta di Castellaro, che propone anche una struttura ricettiva, si trova nell'isola di Lipari e conta attualmente su 21 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza con le varietà Malvasia, Carricante, Moscato, Corinto Nero, Nero d'Avola, Alicante e Pinot Nero, da cui si ricavano i vini aziendali "Pomice", "Porticello", "Nero Ossidiana", "Corinto", "Exenos", "Porticello", "Rosa Calolino", "Ypsilon", "Marsili Bianco", "Marsili Rosato" e un classico Malvasia delle Lipari, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie all'anno. A fondarla nel 2005 è Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco che, nel 2018, ha iniziato un altro progetto enoico sempre in Sicilia, ma questa volta sulle pendici dell'Etna. Qui si trovano Vigna Cosentino e Vigna San Teodoro, poco più di 3 ettari in Contrada Feudo di Mezzo a Castiglione di Sicilia, affiancate da altri 9 ettari a Feudo Gabelle in Contrada Calderara Sottana a Randazzo: tutti coltivati, evidentemente, con le classiche varietà locali, dal Nerello Mascalese al Carricante. Il Bianco Porticello 2025 - uvaggio a base di Carricante e Moscato Bianco, maturato in acciaio per sei mesi - si presenta di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli e profuma di agrumi, fiori bianchi, susina e erbe aromatiche. In bocca il sorso è teso e saporito, condotto da una vivace acidità che ne accentua la croccantezza e la sapidità, fino ad un finale lungo e ancora agrumato.

(are)



ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Sauvignon Myò

Vendemmia: 2024

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Agricola Annalisa Zorzettig](#)

Proprietà: Annalisa Zorzettig

Enologo: Antonio Lucarelli, Luca D'Attoma

È dolce e appunto questo Sauvignon Blanc 2024 della linea Myò di Zorzettig, che cresce sulla tipica ponca friulana (marne e arenarie stratificate) dei Colli di Novacuzzo, fermenta in acciaio e per il 20% della massa matura per 6 mesi in botte di rovere, riposando infine altri 12 mesi in bottiglia, prima di arrivare nei nostri bicchieri. Un vino dolce di pera e melone giallo maturi, di fiori di acacia e di vaniglia; appunto di bosso e nepitella, di buccia di cedro, con un sottofondo gesso so a legare il tutto. Il sorso è teso, fresco e citrino; vira poi verso note più dolci e morbide, diventando salato nel finale, che cede sapore di mandorla amara e di pompelmo. Myò ha un motto: "il mio Friuli, il tuo vino". Significa "mio" in friulano, ripreso da una poesia locale del 1380, e Annalisa Zorzettig gli dedica la linea che racchiude il suo Friuli, porgendolo a noi da bere. Di recente l'azienda ha ripensato le proprie etichette, chiamando Tenaci i vini più immediati e lasciando i vini di punta a Myò. Non solo Sauvignon Blanc, ma anche Friulano, Malvasia, Pinot Bianco; Refosco, Schioppettino, Pignolo e infine Picolit. Sono suddivisi fra le colline di Spessa attorno alla cantina, il colle soleggiato di Ippis, la ponca dei colli di Novacuzzo e le vigne di Casali Pasch. In tutto 110 ettari di uve: una eredità di famiglia che Annalisa Zorzettig gestisce dal 2020 e oggi vinifica nella nuova cantina appena inaugurata.

(ns)



MONTE DEL FRÀ

Veronese Igt Rosato 'Ega

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Corvina, Molinara, Merlot

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

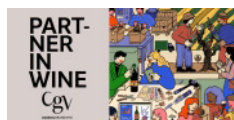
Azienda: [Azienda Agricola Monte del Frà](#)

Proprietà: famiglia Bonomo

Enologo: Elia Bartolamai, Claudio Bonomo

Il Rosato 'Ega 2025 - da un uvaggio a base di Molinara, Corvina e Merlot vinificati in rosa - profuma di lampone ribes e rosa, con tocchi balsamici e speziati a rifinitura. Al palato il sorso è fragrante, fruttato e spigliato terminando in un finale lungo e avvolgente. Monte del Frà è l'azienda della famiglia Bonomo, che comincia la sua avventura enoica nel 1958. Oggi rappresenta una realtà consolidata dello scenario enoico veronese, soprattutto nel territorio del Lago di Garda, dove sorge il suo nucleo produttivo principale, tra le colline di Custoza e la Lugana. Ma la terza generazione dei Bonomo, specialmente nel recente passato, ha intrapreso un percorso che l'ha vista "sbarcare" anche in Valpolicella, dove sono attive la Tenuta Lena di Mezzo e la struttura di San Pietro in Cariano. Ecco allora ad affiancare alla sua produzione storica - saldamente ancorata alle denominazioni Bardolino, Bardolino Chiaretto, Lugana, Soave Classico, e Custoza - un crescente fermento attorno a quella dei Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto. L'azienda, con sede a Sommacampagna, è ormai una realtà significativa anche dal punto di vista dei numeri, con i suoi 137 ettari a vigneto di proprietà, per una produzione di 1.200.000 di bottiglie all'anno, declinate con uno stile dalla fisionomia definita, dove, oltre ad una buona sintonia con il territorio d'origine, non mancano godibilità e piacevolezza.

(fp)



PONTE 1948

Doc Venezia Pinot Grigio Campe Dhei

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Viticoltori Ponte](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Violo, Massimiliano Bonotto, Damiano Canali

Viticoltori Ponte (Ponte 1948) è una storica cantina cooperativa fondata nel 1948 a Ponte di Piave, in provincia di Treviso da un piccolo gruppo di viticoltori, che si unirono per affrontare le difficoltà del dopoguerra. Oggi riunisce oltre mille famiglie di viticoltori veneti e si estende su circa 3.000 ettari di vigneti tra le province di Treviso e Venezia, dopo che nel 1996 si è fusa con la Cantina Trevigiana e nel 2001 ha acquisito la Cantina di Caposile. Una realtà significativa dal punto di vista dei numeri che trova il suo focus nella spumantistica, concentrata soprattutto sul Prosecco Doc e sul Prosecco Superiore Docg di Conegliano Valdobbiadene. Nel ricco portafoglio aziendale, ci sono evidentemente anche vini bianchi, rossi e rosati, che sono ottenuti in prevalenza da una vasta selezione di varietà che comprendono: Glera, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Verduzzo, Traminer, Sauvignon, Moscato, Pinot Nero, Müller-Thurgau, Chardonnay, Manzoni, Raboso, Merlot e Cabernet Sauvignon. La produzione complessiva di Ponte 1948 si attesta su circa 18 milioni di bottiglie in media all'anno. Il Pinot Grigio Campe Dhei 2025 - da "piccoli campi" in dialetto locale - si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. I suoi profumi rimandano ai fiori di tiglio, agli agrumi, alla mela ed alle erbe aromatiche. In bocca il sorso è fragrante, sapido e ben profilato, dal finale tendenzialmente croccante.

(fp)

TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Strada al Sasso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.393

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

La Gran Selezione Strada al Sasso, Sangiovese in purezza proveniente da un unico blocco di un singolo vigneto, è il fiore all'occhiello di Tenuta di Arceno, una delle aziende vinicole storiche del Chianti Classico nei pressi del borgo di San Gusmè, vero gioiello architettonico del Medioevo. La proprietà toscana è l'unica in Italia della cinquantina di aziende vinicole che la Jackson Family Wines possiede in varie parti del mondo. I 112 ettari a vigneto della Tenuta sono suddivisi in 100 particelle, in base al suolo, e gestiti separatamente. Abbiamo degustato Strada al Sasso 2021, figlia di un'annata spettacolare per il Chianti Classico, in occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa al ristorante l'Archeologia nel cuore dell'Appia Antica a Roma. È un vino che porta nel calice il carattere più autentico della Toscana. Gli aromi di menta fresca, alloro e rose selvatiche sono supportati da note secondarie di fragola matura e spezie di pepe nero. Al palato è complesso, ricco di tannini morbidi e acidità vivace. I sapori di ciliegia acida e mirtillo rosso essiccato sono perfettamente integrati nel palato e conducono ad un finale erbaceo di timo e liquirizia con sottili note di buccia d'arancia fresca. Ideale in abbinamento con piatti a base di carne, come un succulento brasato o un filetto alla griglia, ma si sposa perfettamente anche con formaggi stagionati e piatti tipici della cucina toscana.

(Cristina Latessa)

VICARA

Doc Monferrato Freisa Fleisa

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Freisa

Bottiglie prodotte: 500

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Società Agricola Vicara](#)

Proprietà: Giuseppe ed Emanuele Visconti

Enologo: Virginia Manachino, Francesco Versio, Mario Ronco

Il Monferrato Freisa Fleisa 2019 - maturato per 30 mesi in barrique - profuma di prugna, frutti rossi sotto spirito, spezie e cacao. In bocca il sorso è accattivante, dalla trama tannica avvolgente e dallo sviluppo compatto, terminando in un finale ampio e dai ritorni fruttati e speziati. "La Fleisa è il nostro tesoro più prezioso, nata come scommessa di Domenico Ravizza - raccontano da Vicara - per dimostrare quante sfumature può restituire questo vitigno piemontese, soprattutto in termini longevità, complessità e profondità. Gelosamente custodito nel nostro archivio storico, viene prodotto solo nelle annate migliori in quantitativi limitatissimi". La cantina di proprietà della famiglia Visconti, ed attualmente guidata dai cugini Giuseppe ed Emanuele Visconti, nasce nel 1992 e si trova sulle colline di Ozzano Monferrato. 33 sono gli ettari vitati coltivati in biodinamica, posti su tre principali nuclei: Bricco Uccelletta, Crosia e Vadmon. Le varietà allevate in prevalenza nei vigneti aziendali sono la Barbera, la Freisa, lo Chardonnay e il Cortese, ma la protagonista assoluta è il Grignolino: un vitigno di antica coltivazione che, specie nel recente passato, ha accresciuto il proprio appeal con vini dallo stile contemporaneo. La produzione complessiva tocca le 60.000 bottiglie, distribuite tra Barbera, Grignolino (anche in versione spumante con "Domino"), Chardonnay, Cortese e, appunto, Freisa.

(fp)

CAMPO ALLA SUGHERA

Doc Bolgheri Superiore Arnione

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Knauf](#)

Proprietà: Frederick e Isabel Knauf

Enologo: F. Gagliardi - Vigner. Consultants

Esattamente a metà strada fra Castagneto Carducci e Bolgheri, lungo la via Bolgherese sul lato orientale che sale verso le colline, si trova Campo alla Sughera. Sul terreno di vecchi fondali marini, che qui incontrano i ciottoli levigati e le argille provenienti dal dilavamento delle rocce collinari, la famiglia di imprenditori tedeschi Knauf fonda Campo alla Sughera nel 1998. Venti ettari, suddivisi in 42 parcelle identificate dopo studi pedo-morfologici e climatici, ospitano oggi i vitigni tradizionali della denominazione: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Vermentino. Le varietà sono state piantate ad alta densità secondo il metodo médocaine diffuso a Bordeaux, seguite rigorosamente durante tutto l'anno e poi vinificate minuziosamente in cantina, per non lasciare nulla al caso. Il risultato è una produzione ridotta a 110.000 bottiglie, suddivisa fra 5 etichette: il bianco Arioso; il rosso Campo alla Sughera; il Bolgheri Rosso Adè; e l'Arnione, il Bolgheri Superiore (con le sue versioni eccezionali chiamate "Anime di Arnione"), prima etichetta prodotta dall'azienda nel 2001. Appuntito e fresco, profuma di piccoli frutti di bosco rossi e neri, agrumi e note di sottobosco; le tonalità scure e balsamiche del naso tornano anche al sorso, che aderisce materico al palato, muovendosi con eleganza sapida e tannini sottili verso un finale speziato di liquirizia e agrumato di chinotto.

(ns)



TORRENTO

Doc Moscato di Trani Dolce Dulcis in Fundo

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 11,50

Azienda: [Cantine Torrence](#)

Proprietà: famiglia Liantonio

Enologo: Leonardo Palumbo

La pugliese Cantine Torrence si trova non lontano da Castel del Monte - a Corato, esattamente in contrada Torre del Vento, che ne ha ispirato il nome aziendale - ed oggi è partner di Proxit Spa (insieme a Nestore Bosco, Cantina di Montalcino, Collalbrigo e Casa Vinicola Caldirola). Il Moscato di Trani Dolce in Fundo 2023 si presenta di colore giallo con riflessi dorati. I suoi profumi rimandano ai datteri, al mallo di noce e alle erbe aromatiche, con tocchi di frutta gialla in confettura. Al palato il sorso è ricco, ma ben bilanciato nella sua dolcezza e dal finale persistente. Il portafoglio etichette di Cantine Torrence è molto articolato e propone dai vini bianchi ai rosati, dai dolci ai rossi per arrivare agli spumanti: tutti vini dalla cifra stilistica mediterranea, che trova il suo punto di forza nei vitigni di antica coltivazione, come il Nero di Troia, il Primitivo, il Bombino Bianco e Nero e l'Aglianico. Torrence, come è noto, è la "creatura" enoica di Francesco Liantonio, che l'ha fondata nel 1989, costruendo un percorso enoico convincente, caratterizzato da un robusto patrimonio viticolo di 500 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia (200 si trovano invece tra la Valle d'Itria e il Salento). Da qui arrivano circa 6.000.000 bottiglie all'anno, a rappresentare il peso specifico di una tra le cantine più affermate della provincia di Bari.

(fp)



ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,

Colorino

Bottiglie prodotte: 270.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)

Proprietà: famiglia Zingarelli

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

L'annata 2023 è stata impegnativa: inverno secco, germogliamento anticipato, gelate tardo primaverili, maggio e giugno piovosi (con una forte pressione da peronospora, che ha raggiunto addirittura la Sicilia), un'estate nella norma con un picco di calore nella seconda metà di agosto, seguita però da pioggia ed escursioni termiche marcate, che hanno permesso una vendemmia a cavallo fra settembre e ottobre. Le uve dedicate alla Riserva di Rocca delle Macie hanno chiuso la fermentazione in 8-10 giorni con altrettanti giorni di malolattica effettuata in cemento; il vino è poi stato trasferito in botti grandi di rovere francese per 2 anni per poi affinare 6 mesi in bottiglia. Ne è risultato un vino dai profumi di fiori appassiti, di prugna e ciliegia (anche sotto spirito), note terrose e di sottobosco. Un naso scuro eppure aperto, che anticipa un sorso sia aderente che succoso, dove acidità e calore alcolico conducono il ritmo con armonia, lasciando il palato impresso di sapori fruttati, balsamici e leggermente speziati. La Riserva raccoglie i grappoli migliori delle 4 tenute chiantigiane dell'azienda - cioè Fizzano, Sant'Alfonso, Le Macie e Tavolelle - poste fra Castellina in Chianti e Colle Val d'Elsa. Un patrimonio di 500 ettari di proprietà a cui contribuiscono anche le tenute di Campomaccione e Casamaria a Scansano, per un totale di 200 ettari, costruiti dalla famiglia Zingarelli a partire dal 1973.

(ns)

ZOOM



MARTA MAISTRELLO, BACOLI

S.P. 46 DEL PASUBIO, 417 - VICENZA

Tel: +39 0444 362830

Sito Web: martamaistrello.it

I bacioli, sono il cavallo di battaglia di casa Maistrello. Declinati in varie versioni - all'olio Evo, con mais e girasole, con semi di sesamo, al pomodoro e origano, da farina integrale, da multicereali, da grano Khorasan Kamut, con olive nere e verdi, con curcuma e lino, con riso venere, con chia e quinoa, ai cereali antichi, con parmigiano reggiano e semi di papavero, alla cipolla, al rosmarino, al radicchio rosso di Treviso - sono i grissini giganti prodotti artigianalmente dall'azienda di Marta Maistrello di Vicenza, croccanti e versatili in ogni cucina. Marta Maistrello, figlia d'arte, è attenta alla qualità e alla tradizione. L'offerta aziendale spazia su una bella varietà di specialità da forno, prodotte senza l'utilizzo di aromi chimici o di conservanti, con metodo artigianale e da materie prime selezionate. In catalogo ci sono, oltre ai bacioli, i biscotti (come zaetti, lingue di gatto e canestrelli), le chiacchiere, le crostate, i panettoni, i plumcake e la palladina (focaccia tradizionale vicentina).

RISTORANTE



CANTINA FUTURISTA

VIA FONDERIA, 41 - TREVISO

Tel: +39 0422 434518

Sito Web: cantinafuturista.it

A Treviso i fratelli Alberto e Enrico Fagotto hanno concretizzato un progetto, che si potrebbe definire una "urban winery", dove una cantina con tutti i suoi processi di vinificazione si trova nel cuore della città e, per giunta, a vista su un ristorante. Questo in sintesi il focus di "Cantina Futurista", che dalla sua cucina propone un menu dinamico con piatti come il salmone marinato al cavolo nero, misticanza, ricotta e frutti di bosco freschi; la tartare di manzo con salsa verde, crema di mais dolce, capperi fritti e zest di lime; l'uovo poché, crema di broccoli, fonduta di pecorino, uvetta e mandorle tostate; gli gnocchi piastati, funghi misti, crema di topinambur, cipolle borettane e olio al timo; il risotto alla zucca, polvere di caffè, fonduta di Parmigiano e nocciole tostate; i Plin ripieni di coda di rospo, pepe rosa, salicornia, miele, zenzero e composta di ribes; il carré d'agnello, bietole colorate e il suo fondo; infine la coscia di maiale, il suo fondo, crema di sedano rapa e melograno.

BIG

BIGGER



ON DIGITAL

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: © Tenuta Di Arceno

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



L'innovazione in viticoltura