N. 438

DAL 25 AL 31 OTTOBRE 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 438 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 OTTOBRE 2026

Fattoria dei Barbi
Castello Bonomi
Franc Lizêr
Caravaglio
Masselina
Burtin
Vignaioli di Scansano
Podere Sapaio
Torre Rosazza
Odyssée
Travaglino
Michele Chiarlo
Famiglia Cotarella
Colli Vaibò

Zoom: Diesel Farm, Brandy
Ristorante: Wiedenplatzer Keller - Naturn (BZ)

I VINI DI WINENEWS





FATTORIA DEI BARBI

Toscana Igt Rosso Brusco dei Barbi

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese per lo più
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Società Agricola Fattoria dei Barbi
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Enologo: Maurizio Castelli

Il Brusco dei Barbi deve il suo nome a Bruscone, uomo che lavorò come mezzadro alla Fattoria dei Barbi, occupandosi però anche di caccia, vino, donne e furti. Un uomo sanguigno di temperamento, che spaventava tutti lì intorno e che spesso si nascondeva nei boschi per sfuggire alla legge, restando solo coi suoi cani e con il suo vino, rosso e forte. Fra gli anni Sessanta e Settanta Giovanni Colombini (nonno dell'attuale proprietario Stefano Cinelli Colombini) sperimentò con la fermentazione del Sangiovese per ottenere un vino che si accompagnasse bene ai formaggi della fattoria: che fosse intenso e speziato, ma senza eccedere, restando schietto e semplice. Così è nato il Brusco dei Barbi, che l'azienda non ha mai smesso di produrre, restando fedele all'idea che l'ha creato. Infatti la versione 2024 ha profumi decisi di ciliegia e lavanda, melograno e salvia, con un pizzico di spezie e di pietra focaia; mentre il sorso chiaro, scorrevole, fruttato e floreale, rilascia balsamicità sulla lingua e calore in gola, svanendo lentamente e agrumato. Fattoria dei Barbi ha una storia lunga, che parte dalla fine del 1700 componendosi nel tempo di vari poderi. Oggi conta su di un patrimonio di 332 ettari fra Montalcino e Scansano: di questi 75 sono vitati (54 a Montalcino e 21 in Maremma) e gestiti secondo il protocollo VIVA del Ministero dell'Ambiente, producendo in media poco più di 500.000 bottiglie all'anno.

(ns)



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Extra Brut Lucrezia Etichetta Nera Riserva

Vendemmia: 2004
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 250
Prezzo allo scaffale: su richiesta
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: famiglia Paladin
Enologo: Luigi Bersini, Alessandro Perletti

Dai vigneti più antichi di Castello Bonomi, a 250 metri slm, nasce un Franciacorta esclusivo, ottenuto da Pinot Nero in purezza: Lucrezia Etichetta Nera 2004 Riserva, un Extra Brut che vanta ben 242 mesi sui lieviti, con sboccatura a luglio 2025. Successivamente, è stata fatta riposare per un ulteriore lungo periodo di 15 mesi. Come tutte le Riserve Lucrezia dell'azienda, unico château della Franciacorta, la cuvée è prodotta esclusivamente nelle annate eccellenti. Questa etichetta di Castello Bonomi, da vera, splendente "star", è stata presentata dalla famiglia Paladin, alla guida di Castello Bonomi, nel suo ambiente ideale, ovvero tra le costellazioni proiettate sulla cupola del Planetario a Roma e in abbinamento agli squisiti piatti a base di pesce dello chef stellato Gianfranco Pascucci. Il perlage è finissimo e persistente, con schiuma ben integrata e catenella molto ravvicinata. Al naso si aprono agrumi canditi, note balsamiche di conifera e rosmarino, frutta gialla matura e delicati sentori tostati di noce e nocciola. In bocca rivela grande persistenza e finezza, con acidità rinfrescante e spiccata sapidità che esalta il terroir del Monte Orfano. Il retrogusto richiama le note balsamiche e fruttate, chiudendo su aromi di burro di nocciola tostata. Un Franciacorta da grandi occasioni, che ben accompagna piatti ed ingredienti dal sapore avvolgente e deciso come Patanegra, Grana Padano e Foie Gras.

(Cristina Latessa)



FRANC LIZÊR

Spumante Dealcolato Dry Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Lea Winery Società Agricola
Proprietà: famiglia Spadotto
Enologo: staff tecnico aziendale

Lo spumante Blanc de Blancs Franc Lizêr è ottenuto da uve Glera in purezza, con addizione di anidride carbonica e zero grado alcolico. I suoi profumi rimandano alla mela, alla pera, alla pesca e ai fiori di acacia, con tocchi di ananas. In bocca l'effervescenza è ben dosata e il sorso è agevole ed immediato, dallo sviluppo continuo e dal finale agrumato. A produrlo è la cantina LEA - il nome aziendale è l'acronimo di Lucio, Lorena, Eleonora e Alessandro, rispettivamente padre, madre e figli - di proprietà della famiglia Spadotto, nata nel 2018. L'azienda si trova nell'areale della Doc Friuli Grave e conta su 105 ettari vitati, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Il fulcro del progetto si trova nel borgo di Ca' Bianca, che la famiglia Spadotto ha completamente recuperato. La proprietà comprende una villa padronale, una cappella e orti circondati dai vigneti. "Franc Lizêr" nasce per contribuire all'evoluzione del vino italiano, a caccia di nuove strade enoiche e di gusto. Una gamma di vini no e low alcol, che comprende tre linee: "Opale" con lo Spumante Blanc de Blancs 0% da uve Chardonnay, lo Spumante Rosè 0% (da Chardonnay e Merlot) e il Merlot Rosato 0%; "Classica" con lo Spumante Blanc de Blancs 0% (da uve Glera), lo Spumante Rosè 0% (da Glera e Merlot), il Rosso da Merlot 0% e il bianco da Pinot Grigio 0%; infine "Low Alcohol", con un rosso da Merlot 6% e un bianco da Glera 6%.

(fp)



CARAVAGLIO

Salina Igt Malvasia Piano della Croce

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 99,00
Azienda: Azienda Agr. Caravaglio Antonino
Proprietà: famiglia Caravaglio
Enologo: Antonino Caravaglio, Thomas Duroux, Federico Coltorti

Due differenti espressioni della Malvasia delle Lipari coltivata nell'isola "Cru" di Salina, quella allevata tra le falesie mediterranee e le sabbie di Capo Faro nel caso del "Punta Capo" e quella che cresce sui suoli sabbiosi e vulcanici di Valdichiesa, nel caso del "Piano della Croce". Quest'ultimo, nella versione 2024, è fermentato fino a completa sintesi degli zuccheri in botti da 800 litri, dove resta poi a maturare per 12 mesi. Alla vista, si presenta di colore giallo dorato brillante. I suoi profumi incrociano pesca noce, al kiwi, spezie e agrumi, con tocchi salini e affumicati. In bocca il sorso è morbido, fragrante e sapido, dallo sviluppo avvolgente, terminando in un finale profondo e molto persistente. È questa la nuova frontiera della Malvasia delle Lipari, che passa dall'incontro tra Nino Caravaglio - titolare della cantina isolana fondata nel 1989, 20 ettari vitati in biologico allevati nelle isole di Salina, Lipari, Vulcano e Stromboli per complessive 50.000 bottiglie - e Thomas Duroux, oggi Ceo di Château Palmer e enologo di Ornellaia dal 2001 al 2004. Un connubio originale - e forte, da un lato, della profonda conoscenza, anche empirica, della Malvasia e dell'arcipelago delle Eolie e, dall'altro, del rigore tecnico e della esperienza enologica internazionale - che ha dato vita a due Malvasia di Lipari secche estremamente affascinanti, dalla cifra stilistica originale e convincente.

(are)

Area39 by GATE 39

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



MASSELINA

Docg Romagna Albana Passito

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta Masselina Società Agricola
Proprietà: Terre Cevico Società Cooperativa Agricola
Enologo: Enrico Salvatori, Vincenzo De Luca

La Tenuta Masselina apparteneva alla famiglia Fabbri di Castel Bolognese, la stessa famiglia di Edmondo Fabbri, allenatore della Nazionale di calcio italiana dal 1962 al 1966. Tenuta Masselina si sviluppa oggi su 16 coltivati a vigneto, posti sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. Siamo nell'areale di Serra, ai confini con l'Emilia, dove si producono Albana e Sangiovese con la presenza di vitigni e vini tipicamente emiliani, come il Pignoletto, ma anche qualche internazionale come lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon. La Tenuta Masselina è oggi di proprietà di Terre Cevico, il gigante cooperativo del Bel Paese, in attività dal 1963, ed oggi composto da 5.000 soci, 7.000 ettari di vigneto per una produzione attestata sui 100.000.000 di bottiglie. Il Gruppo è operante tra Rimini, Casola Valsenio, passando per Cesena, Forlì e Faenza, ma anche "sconfinando" fuori dall'Emilia Romagna (dove, tra le altre, controlla la cantina Medici Ermete) con l'azienda veneta Montresor e con centri produttivi in Friuli, Umbria e Puglia, nota per i marchi che tutti noi abbiamo incontrato al supermercato (Ronco, Galassi o Sancrispino, tanto per fare alcuni esempi). Il Romagna Albana Passito 2025 si presenta di colore giallo dorato. Al naso si susseguono rimandi aromatici al mallo di noce, alla frutta candita e al miele. Il sorso è ricco e dolce, dallo sviluppo avvolgente e dal finale intenso ancora su toni mielati.

(fp)



BURTIN

Aoc Champagne Brut Blanc de Blanc Hommage à Gaston Burtin

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Maison Burtin
Proprietà: Lanson - BCC
Enologo: Philippe Flore

Tutto è iniziato nel 1933 quando Gaston Burtin, animato dal desiderio di condividere la passione per lo Champagne, ha scelto di destinare a poche persone le sue cuvée più pregiate. "Gaston Burtin, figura influente, per anni presidente del Syndicat des Négociants en vins de Champagne, aveva un carattere schivo e riservato - racconta Eva Schubert, export manager della Maison del gruppo Lanson-BCC, distribuita in Italia da Le Tenute del Leone Alato di Generali Assicurazioni - La Maison ha lavorato per decenni nell'ombra, acquistando uve, vinificando e creando cuvée eccezionali destinate a una cerchia privata e discreta". Dal 2022 la linea "Hommage à Gaston Burtin" - selezione su 90 ettari sui 600 totali - rivela il patrimonio storico della Maison di Épernay. In crescendo per occasioni di consumo e abbinamenti, la linea propone Brut, Extra Brut e Rosé, accomunati da minimo 3 anni sui lieviti, presenza importante di Pinot Meunier e da vini di riserva nel Brut e nel Rosé; al top della linea il Vintage - Pinot Nero 53% e Chardonnay 47%, oltre 7 anni sui lieviti e dosaggio di 6g/l, annata 2015 in commercio - e il Blanc de Blanc, cuvée delle grandi annate da 20 cru tra cui Sézanne e rinomati Premier Cru, dosaggio 8 g/l e oltre 4 anni sur lie. Il Blanc de Blanc 2018 - giallo argentato, perlage fine, agrumi e fiori bianchi al naso - sorprende al sorso: pieno e teso chiude salino dopo un viaggio sensoriale stratificato.

(Clementina Palese)



VIGNAIOLI DI SCANSANO

Doc Bianco di Pitigliano Superiore Rasenno

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Trebbiano, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Il Bianco di Pitigliano Superiore Rasenno 2025, matura sulle sue fecce per tre mesi in acciaio e non svolge la fermentazione malolattica. Di colore giallo paglierino carico, propone un bagaglio olfattivo che rimanda ai frutti tropicali e ai fiori gialli, con tocchi rinfrescanti che sanno di agrumi. In bocca il sorso è morbido e cremoso, dallo sviluppo saporito e dal finale persistente con protagonista il contrasto tra la dolcezza del frutto e la fragranza acida. La Cantina Vignaioli di Scansano – cooperativa con 700 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 5.000.000 bottiglie e circa160 soci - ha avuto un ruolo centrale fin dalla sua fondazione, nel 1972, come risposta alla crisi del settore minerario che colpì il grossetano. Numeri che ne fanno la realtà produttiva più grande della denominazione del Morellino di Scansano. Ricca, quindi, l'offerta (ottenuta in prevalenza da Sangiovese, Ciliegiolo e Vermentino, ma anche con un significativo apporto dei vitigni internazionali) con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo sempre a farla da padroni. La qualità complessiva delle etichette aziendali è ormai assestata su un buon livello, con i vini, specie quelli che occupano la posizione apicale dell'offerta, sempre più convincenti, ben eseguiti e caratterizzati da una cifra stilistica d'impronta modernista coerente e definita, di buon equilibrio complessivo.

(fp)



PODERE SAPAIO

Doc Bolgheri Rosso Volpolo

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 26,50
Azienda: Azienda Agricola Podere Sapaio
Proprietà: Massimo Piccin
Enologo: Alessandro Nannelli, Carlo Ferrini

Podere Sapaio nasce nel 1999, quando l'ingegnere Massimo Piccin decide di lasciare il Veneto e il suo lavoro per costruire un progetto di vita e di vino a Bolgheri. La proprietà si costruisce gradualmente, passando dai 10 ettari iniziali agli attuali 40. Di questi, 27 sono vitati e si trovano in due zone distinte: 18 ettari fra Bolgheri e Castagneto Carducci (sia attorno al podere, che poco più a sud in zona Le Lame e poco più a ovest nella zona delle Badie) e 9 ettari a Bibbona, dove c'è più ventilazione e altitudine. Proprio qui, nel 2027 verrà inaugurato il nuovo Padiglione Sapaio, dedicata all'omonimo vino, con un piano interrato per la tinaia e la barricaia e una terrazza sospesa tra i vigneti per degustare il paesaggio. L'Igt Sapaio non è l'unico vino di Massimo Piccin: c'è anche Volpolo, il Bolgheri Rosso della casa a cui è dedicata la cantina a Donoratico. Entrambi hanno esordito con l'annata 2004 e sono entrambi tagli bordolese, diversi per le uve utilizzate e per la vinificazione. Il Volpolo è composto al 70% da Cabernet Sauvignon (con Merlot e Petit Verdot al 15% ciascuno), fermenta in acciaio macerando a lungo sulle vinacce, matura in barriques per 14 mesi e poi riposa in cemento. Dal naso ematico e dolce, la versione 2024 profuma di piccoli frutti rossi, macchia mediterranea e note floreali; il sorso conferma la dolcezza a cui si aggiunge aderenza sapida, freschezza fruttata e chiusura pepata.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

PART-NER IN WINE Cgv
sarzi amadè GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
SAY WINE SAY PARTESA partesa for Wine



TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Friulano Masiero Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 2.380
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Le Tenute del Leone Alato S.p.A.
Proprietà: Generali Assicurazioni S.p.A.
Enologo: Giovanni Casati, Enrico Raddi

Torre Rosazza, di proprietà del gruppo Generali Italia Assicurazioni dal 1974, è diventata una cantina significativa a partire soprattutto da metà degli anni Ottanta, quando si è delineato il proprio obiettivo: coniugare vitigni autoctoni e mittel-europei per ottenere vini di qualità. Torre Rosazza può contare su 70 ettari a vigneto (a cui si aggiungono i 60 ettari de Le Telizze nel Grave) dedicati per lo più ai bianchi del territorio: raggiungendo una produzione media di 270.000 bottiglie. Il Friuli Colli Orientali Friulano Masiero Riserva 2021 - maturato in acciaio e tonneau per 12 mesi - profuma di fiori bianchi, agrumi e mandorla tostata. In bocca il sorso è avvolgente e polposo, dallo sviluppo articolato e dal finale intenso dai toni tostati. Torre Rosazza è uno dei poli produttivi de Le Tenute Leone Alato - che fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni – e sforna all'anno mediamente 2,5 milioni di bottiglie, prodotte da 600 ettari di vigneto delle loro sei aziende: Bricco dei Guazzi, Costa Arénte, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+ e Duemani. A queste si aggiungono la distribuzione di Maison Burtin a Épernay nello Champagne e la Birra 1851, nata dai prodotti agricoli di Genagricola. Un mosaico enoico dalla dislocazione geografica articolata, che attraversa tutta l'Italia per arrivare fino in Francia, a declinare molte tipologie di vini e altrettante peculiari caratteristiche.

(fp)



ODYSSÉE

Aoc Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Champagne Odyseée 319
Proprietà: Olivier Bonville, Ferdinand Ruelle-Dudel
Enologo: O. Bonville, F. Ruelle-Dudel

Lo Champagne Grand Cru Blanc de Blancs è ottenute da uve Chardonnay provenienti dai Grand Cru di Avize, Cramant e Orger ed è frutto di una cuvée composta dalle annate 2023-2022-2021, maturata in parte in legno e successivamente elevata in bottiglia per 24 mesi. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino dai lampi dorati, con perlage sottile e continuo. I suoi profumi rimandano agli agrumi e alla frutta esotica, con tocchi di pasticceria, anice e pietra focaia. In bocca il sorso è vivace e cremoso, dalla costante spinta acida, che ne accenta lo sviluppo e un finale piacevolmente sapido. La Maison Odyssée si trova nella Côte des Blancs, ad Avize, uno dei Village Grand Cru più significativi della Champagne. Si tratta di un progetto di esplorazione geografica delle molteplici identità di questo areale, fondato da Olivier Bonville e Ferdinand Ruelle, con lo Chardonnay a rappresentare il punto di partenza del percorso. L'azienda è stata ricavata in antiche scuderie trasformate in una cuverie d'avanguardia. I vigneti sono distribuiti su 10 ettari che insistono su alcuni tra i Cru più celebri della Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. I vini - Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs e dallo Champagne Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs Millésime 2017 - sono distribuiti in Italia dal Gruppo Marilisa Allegrini (formato dalle cantine Villa della Torre, San Polo, Poggio al Tesoro).

(are)



TRAVAGLINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Pernero

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Travaglino
Proprietà: famiglia Cerri Comi
Enologo: Donato Lanati, Achille Bergami, Marco Bove

Pernero è il volto più giovane e immediato del Pinot Nero di Tenuta Travaglino. Un vino che racconta bene l'evoluzione di una delle realtà storiche dell'Oltrepò Pavese. Siamo a Calvignano in un antico monastero risalente al 1111, che dal 1868 appartiene alla famiglia Comi e oggi conta 400 ettari in corpo unico, di cui 80 a vigneto. Alla guida ci sono Cristina e Alessandro Cerri, ultima generazione della famiglia, che portano avanti una storia profondamente legata al Pinot Nero e al Riesling Renano con uno sguardo sempre più rivolto al presente. Una nuova generazione che raccoglie un patrimonio importante, ma sceglie anche di interpretarlo attraverso vini capaci di parlare un linguaggio più contemporaneo. Pernero va proprio in questa direzione. È un Pinot Nero pensato per esprimere soprattutto freschezza, eleganza e bevibilità, con un tenore alcolico contenuto e un carattere immediato. Nasce a 230 metri d'altezza nei tre appezzamenti Pozion, Mulinino e Cà Nova. Viene vinificato in acciaio e affina 6 mesi sulle fecce. L'imbottigliamento nel marzo successivo alla vendemmia. Nel bicchiere emergono i piccoli frutti rossi e quella leggerezza di sorso che invita a tornare al calice. È un vino versatile: ottimo come aperitivo, ma anche capace di accompagnare con naturalezza la cucina vegetale o piatti a base di pesce. È uno di quei rossi che si presta a essere servito leggermente fresco tutto l'anno.

(Fiammetta Mussio)



MICHELE CHIARLO

Docg Nizza Cipressi

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Michele Chiarlo
Proprietà: Alberto e Stefano Chiarlo
Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

È una precisa scelta aziendale quella compiuta dall'azienda Michele Chiarlo, in tempi non sospetti, di riservare storicamente un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore, benché debba fare i conti con altrettanta evidenza con un "mostro sacro" come il Nebbiolo. La Barbera della famiglia Chiarlo viene coltivata nella Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale - improntato alla ricerca dell'identità di territorio attraverso un'impostazione sobriamente moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali - è riscontrabile anche nell'approccio a questa varietà. Bene lo dimostra Il Nizza Cipressi 2023, prodotto per la prima volta con l'annata 1996, matura in legno grande per 12 mesi. I suoi profumi rimandano alla ciliegia matura e al lampone, con tocchi di tabacco a rifinitura. In bocca il sorso combina morbidezza e fragranza, tannini articolati e vivacità acida, terminando in un finale ben proporzionato e dai toni sapidi. L'azienda Michele Chiarlo è una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo vini provenienti dalle denominazioni classiche della Regione. I Chiarlo si sono distinti per un approccio laico, ed oggi conducono una significativa realtà produttiva da 150 ettari a vigneto per un complessivo di 1.000.000 di bottiglie, sempre eseguite con tecnica pulita e inappuntabile.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Heres THE WINE HUB



FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Rosato Syrah Tellus

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Famiglia Cotarella
Proprietà: famiglia Cotarella
Enologo: Pier Paolo Chiasso

Ottenuto in prevalenza da uve Syrah con una piccola quota di Aleatico, il Rosato Tellus, in produzione dal 2017, non svolge la fermentazione malolattica e matura in acciaio per tre mesi. La versione 2025 alla vista si presenta di colore rosa con riflessi violacei, mentre i suoi profumi rimandano alla rosa, alla fragola e al mirtillo. In bocca il sorso è facile ed immediatamente piacevole, dallo sviluppo ben profilato e dal finale fragrante rinfrescato da toni aciduli. La cantina della famiglia Cotarella, a cavallo tra Lazio ed Umbria, ha la sua svolta nel 1979, quando gli enologi Renzo e Riccardo Cotarella, oggi tra i protagonisti assoluti dell'enologia tricolore, costituiscono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in un moderno opificio, diventato con il tempo significativo anche nei numeri: 200 ettari vitati e 1.500.000 bottiglie di produzione complessiva. Oggi sul ponte di comando, troviamo le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono il percorso virtuoso impostato dai loro genitori, portando sugli scaffali un portafoglio etichette variegato e composto da vini ben eseguiti e dallo stile modernista, concepiti per accontentare anche i palati meno esperti ed avere un incisivo impatto commerciale. A questo nucleo produttivo principale, si è aggiunta la cantina di Montalcino Le Macioche - 3,5 per una produzione di 18.000 bottiglie - acquisita nel 2017.

(fp)



COLLI VAIBÒ

Doc Lugana Gemma Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 17,50
Azienda: Azienda Agricola Colli Vaibò
Proprietà: Diego e Arianna Bulgarini
Enologo: Emiliano Rossi

Gemma come la parte di tralcio da cui spuntano i nuovi germogli della vite. Gemma come una pietra preziosa. Un doppio significato che l'azienda Colli Vaibò di Pozzolengo ha dato al loro Lugana Riserva, che matura sulle sue fecce fini per un anno in acciaio, dopo avervi fermentato. L'annata 2022 ha un colore giallo dorato e buona profondità aromatica al naso, che parte dalla dolcezza della ginestra e della frutta a polpa gialla per scendere verso note di buccia di agrumi gialli, erbe aromatiche, zenzero e infine sensazioni rocciose. In bocca esordisce morbido e salato, e si aggrappa bene al palato diffondendo dolcezza fruttata e freschezza cedrata, che persiste a lungo fino ad un finale pepato e balsamico. La produzione di Colli Vaibò, che si trova all'interno dell'anfiteatro che formano le colline moreniche nella zona meridionale del Lago di Garda, si concentra soprattutto sul Lugana. Ne produce 3 etichette - il Lugana Classico, la Riserva e un Metodo Classico - a cui si aggiungono un Chiaretto, tre vini rossi - Merlot e Cabernet Sauvignon in purezza e un loro blend - e due ulteriori Metodo Classico. Una media all'anno di 140.000 bottiglie che si forma a partire dai loro 23 ettari di vigne coltivate a Turbiana, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Groppello e Marzemino. L'azienda della famiglia Bulgarini esiste dagli anni Ottanta ma solo dai primi anni del 2000 ha iniziato ad imbottigliare il proprio vino.

(ns)

ZOOM



DIESEL FARM, BRANDY

VIA SAN BENEDETTO, 2 - MAROSTICA (VI)
Tel: +39 0424 75224
Sito Web: dieselfarm.com

Nasce da un vino rosso a base di Cabernet Franc e Merlot, poi affidato alla doppia distillazione a bagnomaria della distilleria Capovilla di Rosà, a cui segue un affinamento di cinque anni e cinque mesi in barrique di rovere francese, il Brandy a marchio Diesel Farm. Il suo profilo aromatico è ampio e rimanda al mandarino, al gianduia, al caramello, alla nocciola tostata e alle spezie, senza che nessun profumo prevalga sugli altri. In bocca il sorso è costruito più sull'equilibrio che sulla potenza, pensato per essere gustato lentamente e in piccole quantità, anche accompagnando qualcosa da mangiare. Un distillato affascinante e moderno, capace di uscire dai suoi consueti momenti di consumo; la sua produzione è per adesso limitata a circa 450 bottiglie. Diesel Farm nasce nel 1993 voluta da Renzo Rosso, già fondatore di Diesel e Only The Brave Group e poi a capo del polo enoico di "Brave Wine", con le partecipazioni proprietarie nelle cantine Benanti sull'Etna e Josetta Saffirio nelle Langhe.

RISTORANTE



WIEDENPLATZER KELLER

VIA EICHGASSE, 15 - NATURN (BZ)
Tel: +39 0473 673280
Sito Web: www.restaurant-naturns.com

La tradizione tirolese è di casa al Wiedenplatzerkeller di Naturno, paese della Val Venosta adagiato tra vigneti e frutteti nel Parco Naturale Gruppo Tessa. Qui nelle giornate di sole ci si accomoda sotto all'ampio pergolato per ammirare il paesaggio circostante davanti a una grigliata mista, mentre quando la temperatura cala ci si rifugia nelle sale interne dalle pareti rivestite di legno e pietra. L'atmosfera è familiare in questo ristorante aperto a inizio Millennio e da allora gestito dalla stessa proprietà, divenuto un punto di riferimento per i locali (la prenotazione non è obbligatoria ma fortemente consigliata). I piatti in carta sono prevalentemente altoatesini: dai canederli, agli spatzle fino allo strudel di mele. Ma essere protagonista è soprattutto la brace con stinco e costine, filetti e spiedi. Prevedibilmente ampia la proposta di birre ma, allo stesso tempo, è molto curata la carta dei vini a iniziare da quelli di questo territorio dove sono oltre 80 i produttori locali.

(Cinzia Meoni)



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: © Torre Rosazza

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

VALORITALIA
Certifichiamo la qualità del vino italiano

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura