N. 439

DAL 1 AL 7 NOVEMBRE 2026

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 439 - Dal 1 al 7 Novembre 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 1 AL 7 NOVEMBRE 2026

Venica & Venica
Maugeri
Quintodecimo
Ceraudo
Bellavista
Umani Ronchi
House of Smith
Vignavecchia
San Giaime
Bolla
Giacomo Conterno
Aneri
Mesa
Le Vigne di Silvia

Zoom: Mirogallo, Sponsali Sott'Olio
Ristorante: Hio Sushi Lab - Palermo

I VINI DI WINENEWS





VENICA & VENICA

Doc Collio Pinot Bianco Tàlis

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Venica & Venica Società Agricola
Proprietà: Gianni Venica
Enologo: Gianni Venica, Francesco Locoppola

La continuità qualitativa e la cifra stilistica dei vini di Venica è ormai consolidata nell'intero portafoglio etichette (300.000 la produzione complessiva), dall'impronta decisamente bianchista declinata con stile sobriamente modernista e caratterizzato da pulizia aromatica e strutture solide, grazie anche alle caratteristiche del territorio del Collio - con le sue marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka". L'attuale compagine alla guida della cantina con sede a Dolegna del Collio - fondata a partire dalle prime acquisizioni di Daniele Venica nel lontano 1930 - è oggi è formata da Gianni Venica, dalla moglie Ornella e dai figli Giampaolo e Serena. 40 gli ettari a vigneto di questa realtà vitivinicola che ha contribuito non poco al successo del vino friulano anche internazionale, tutta immersa in un contesto paesaggistico suggestivo, letteralmente ad un passo dalla Slovenia. Il Collio Pinot Bianco Tàlis 2024 (prima annata 1978), maturato in legno grande e acciaio per 5 mesi, profuma di fiori di gelsomino e frutti bianchi, con tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso è fragrante e sapido e non privo di struttura, sviluppandosi pieno ed intenso e terminando in un finale ben proporzionato che torna su toni floreali. Nel 2019 Venica si è unita ad altre sei cantine del Collio in una rete di impresa per la tutelare e la promozione del Pinot Bianco, la "Rete del Pinot Bianco nel Collio".

(fp)



MAUGERI

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Maugeri
Proprietà: famiglia Maugeri
Enologo: Emiliano Falsini

Papà Renato ha messo mano alla proprietà di famiglia a Milo sul versante sud dell'Etna (dove i Maugeri producevano vino negli anni Settanta del secolo scorso), ripristinandone cantina e vigneto; e oggi, insieme alle figlie Carla, Paola e Michela, questa realtà produttiva nata nel 2015 ha saputo ritagliarsi uno spazio significativo nel competitivo scenario enoico dell'areale. I vigneti aziendali si estendono su 8 ettari coltivati a biologico e producono complessivamente 48.000 bottiglie, declinate su tre etichette: due bianchi ed un rosato. I vini possiedono una già chiara definizione stilistica, nel solco della produzione più centrata ottenuta sul Vulcano e l'azienda può annoverarsi tra le realtà etnee più capaci di mostrare il lato migliore di questo intrigante terroir, ormai simbolo dell'intera Sicilia enoica, quando si voglia sottolineare il peso ed il valore di un particolare territorio sulla produzione di un vino. La cifra della cantina Maugeri è decisamente bianchista, assecondando, evidentemente, la sua collocazione geografica in quell'angolo del Vulcano dove si producono forse i vini bianchi più significativi della zona. L'Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco 2025 profuma di agrumi, pietra focaia, frutta a polpa bianca e spezie. In bocca il sorso è incisivo, vivace e saporito a contrastare la dolcezza del frutto polposo e terminando in un lungo finale dai ritorni agrumati.

(are)



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Grande Cuvée Luigi Moio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Greco, Fiano, Falanghina
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

La Grande Cuvée Luigi Moio esordiva nel 2021 (da vendemmia 2018), in occasione dei vent'anni dell'azienda fondata da Luigi Moio, enologo e professore ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli. È un assemblaggio che riunisce i tre grandi vitigni autoctoni della Campania -Greco, Fiano e Falanghina - ed esprime alla perfezione la volontà di Luigi Moio di creare vini di qualità e identitari del territorio. Questa cuvée nasce da uve selezionate in tre parcelle a Tufo, Mirabella Eclano e Lapio. La fermentazione avviene a temperatura controllata, suddivisa tra serbatoi di acciaio e botti nuove di rovere francese. L'affinamento prevede una sosta di otto mesi sui lieviti, di cui sei successivi all'assemblaggio. Un lungo riposo in bottiglia di due anni completa il percorso, stabilizzando la complessità aromatica e definendo la struttura elegante di questo vino. Abbiamo degustato la Grande Cuvée Luigi Moio 2023 in occasione di un evento organizzato dal Pellegrini Spa presso il ristorante L'Archeologia a Roma. Nel calice presenta un colore giallo paglierino. Al naso si avvertono tocchi di frutta esotica, arricchiti da sentori minerali. Al palato la potente mineralità del Greco si armonizza perfettamente con l'elegante fruttato del Fiano e la freschezza mediterranea della Falanghina. Finale lungo e intenso. Si abbina bene a piatti di pesce, carne bianca, frutti di mare e crostacei.

(Cristina Latessa)



CERAUDO

Calabria Igt Rosso Petraro

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Gaglioppo, Greco Nero, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Azienda Agricola Ceraudo
Proprietà: famiglia Ceraudo
Enologo: Fabrizio Ciufoli

Quando nel 1973 Roberto Ceraudo decise di cominciare a coltivare la terra di Contrada Dattilo nel crotonese, con viti, olivi e agrumi, fu di certo un pioniere. Ruolo che continuò a svolgere anche negli anni Ottanta del secolo scorso, scegliendo l'agricoltura biologica (certificata dal 1990), allora pratica quasi del tutto sconosciuta a queste latitudini. Oggi l'azienda, a cui si è aggiunta anche un'articolata impresa per l'ospitalità, conta su 25 ettari allevati a vigneto, producendo complessivamente 95.000 bottiglie. Con lui lavorano i figli Susy, Antonio e Caterina, quest'ultima cuoca che segue il ristorante gourmet "Dattilo", altra prelibatezza aggiuntasi a quelle prodotte dalla terra. Ma tornando alle bottiglie, la cantina produce vini a partire dalle varietà di antica coltivazione come il Pecorello, il Mantonico, la Malvasia, il Greco, il Gaglioppo, il Magliocco e il Greco Nero, con un contributo significativo anche degli internazionali Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Petit Verdot, che alimentano un portafoglio etichette formato da tre bianchi, due rosati e tre rossi. Il Petraro 2022, articolato blend a base di Gaglioppo, Greco Nero, Syrah, Merlot e Petit Verdot, maturato in barrique, profuma di frutta rossa matura e spezie con tocchi di sottobosco. In bocca il sorso è morbido e polposo, dallo sviluppo corposo e articolato e dal finale intenso ancora sul frutto e le spezie.

(fp)

Area39 by GATE 39

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



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Non Dosato Alma Assemblage 3

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti Holding S.p.A.
Enologo: Francesca Moretti, Richard Geoffroy

Il progetto "Alma" Assemblage di Bellavista dà vita ad una linea di Franciacorta che sintetizza lo stile della Maison, dialogando con le diverse annate e incrociando le uve dei vari "terroir" della denominazione - dove l'azienda coltiva i suoi vigneti più significativi - e i vini di riserva aziendali da annate che risalgono fino al 2014. Tre i protagonisti di questa gamma: l'Alma Assemblage 1, l'Alma Assemblage 2 e l'Alma Assemblage 3. Quest'ultimo nella versione "non dosata" è ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, provenienti dai vigneti di Brede, Budrio, Casello, Casotte, Cinquino, Favento, Lechi, Sasso, Pagulle e Valli, vinificate e maturate in acciaio e legno, rifermentate in bottiglia per 26 mesi con l'aggiunta di vini di riserva del 2022. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino dai riflessi brillante e perlage continuo e fittissimo. Al naso i rimandi aromatici sono quelli agli agrumi e alla piccola pasticceria, alla frutta a polpa bianca, ai fiori di sambuco e alla frutta secca. Il sorso è teso, dinamico e sapido, dall'effervescenza ben dosata, che amplifica fragranza e lunghezza di un finale persistente dai ritorni agrumati. Oggi Bellavista conta su 209 ettari a vigneto per una produzione media di 1.600.000 bottiglie all'anno ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti Holding", formato da Contadi Castaldi in Franciacorta, Teruzzi e Petra in Toscana e Sella & Mosca in Sardegna.

(are)



UMANI RONCHI

Docg Conero Campo San Giorgio Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 9.684
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Giacomo Mattioli

Umani Ronchi è un po' l'emblema delle Marche enoiche anche per il suo solido percorso, che l'ha vista nascere come azienda vitivinicola nel 1968 e progressivamente emergere nello scenario enoico non solo regionale. Oggi possiede un parco vigneto ragguardevole - 210 ettari coltivati a biologico - esprimendo un progetto che ha il volto di una famiglia capace di dare una risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte viaggiano ormai nell'ordine dei 3 milioni e mezzo - a tipicità e qualità, con un approccio produttivo solido e costante e una cifra stilistica sobriamente moderna ma mai eccessiva. Merito soprattutto dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine. Ma merito anche della natura, traslata soprattutto in una straordinaria varietà, il Verdicchio, e in vigne ben condotte (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro, e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina). Il Conero Campo San Giorgio Riserva 2021, Montepulciano in purezza maturato in legno piccolo per 12 mesi e poi ancora per altri 12 in legno grande, profuma di amarene e macchia mediterranea, con tocchi pepati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo, di articolazione tannica solida ma mai invasiva e finale intenso, che ritorna sui frutti e sulle spezie.

(fp)



HOUSE OF SMITH

Ava Columbia Valley Riesling Charles And Blossom Fury

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: K Vintners
Proprietà: Charles Smith
Enologo: Charles Smith

Siamo negli Stati Uniti: Blossom Fury Riesling 2024 nasce nello Stato di Washington, nella Columbia Valley, da uve provenienti integralmente dall'Evergreen Vineyard, nell'Ancient Lakes AVA. Il vigneto, piantato nel 1998 da Jerry Milbrandt, si trova su ripide scarpate sopra il Columbia River, a circa 427 metri di altitudine, in un sito raffrescato dall'influenza del fiume e caratterizzato da suoli di basalto frammentato, ghiaia, limo e calcare depositati dalle antiche inondazioni glaciali. La conduzione segue pratiche sostenibili e principi biologici, senza pesticidi, erbicidi o coadiuvanti, in un contesto capace di dare frutti di spiccata acidità e carattere minerale. Le uve sono pressate a grappolo intero e fermentate in acciaio con lieviti indigeni; l'affinamento prosegue per 10 mesi sulle fecce, sempre in acciaio. Con 12% vol., 4,2 g/l di zuccheri residui, acidità totale di 8,2 g/l e pH 3,1, il vino costruisce la propria tensione su equilibrio e precisione. Il profilo aromatico intreccia uva spina, susina regina claudia, lampone dorato, pesca bianca, guava, passion fruit, melone verde, lime, erbe officinali, e ha una persistenza di pane fresco e litchi. Il sorso è setoso, elettrico e salino, attraversato da frutto croccante, agrumi e una mineralità quasi marina. Uno Riesling di bevibilità avida, contemporaneo e inatteso, lontano dalla grammatica tedesca classica. In Italia è importato da Pasqua.

(Chiara Giovoni)



VIGNAVECCHIA

Toscana Igt Rosso Sangiovese Vignavecchia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 19.800
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Vinicola Vignavecchia
Proprietà: collezionista francese
Enologo: Olivier Adnot

Al centro del nuovo progetto enoico di Vignavecchia c'è Olivier Adnot, dal denso curriculum maturato tra la Champagne e la Borgogna, il Rodano e la Provenza, fino all'arrivo alle nostre latitudini da Biondi Santi dopo l'acquisizione francese. La realtà raddese di Vignavecchia ha però una sua storia lunga 150 anni e condotta dalla famiglia Beccari, che trova oggi una rinascita. 17 gli ettari vitati, che sono, a seguito di reimpianti o sovrainnesti, completamente dedicati al Sangiovese, allevato in biologico e con pratiche biodinamiche. Una sfida ambiziosa in uno degli areali più significativi della denominazione del Chianti Classico e non solo, ad alta densità di nomi che hanno fatto la storia del vino toscano e continuano nell'assoluta eccellenza. Sono due le etichette del nuovo corso di Vignavecchia, cominciato nel 2019. C'è "Il Raddese", Sangiovese in purezza fermentato in cemento in parte a grappolo intero, maturato per 12 mesi in legno grande e per altri 12 in cemento e anfora, a cui seguono 36 mesi di affinamento in bottiglia (prodotto solo Magnum). E c'è il "Vignavecchia, anch'esso da sole uve Sangiovese, che differisce da "Il Raddese" soltanto per il periodo di affinamento in bottiglia (30 mesi). Quest'ultimo, nella versione 2021, possiede aromi fruttati rigogliosi su base speziata dai tocchi balsamici. In bocca il sorso è solido e articolato, dal finale di buon passo ancora su toni balsamici.

(fp)

I VINI DI WINENEWS











SAN GIAIME

Doc Sicilia Grillo G

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Tenuta San Giaime
Proprietà: Salvatore e Alessio Cicco
Enologo: Gianfranco Cordero

Il G'25 è un vino luminoso, dai profumi vivaci e dal sorso pieno. Nasce dalle uve di Grillo che crescono nella vigna di Trazzera Marraffo - a circa 800 metri di altezza su terreni mediamente argillosi e sottoposta a decise escursioni termiche - che vengono vinificate in acciaio, riposando sui lieviti per 6 mesi. Al naso ha note di susina goccia d'oro e melone invernale, fiori di acacia e camomilla e poi cenni di cedro e di salvia. In bocca ha sapidità salata e freschezza agrumata, scorre succoso ma il calore non lo fa svanire, lasciando la bocca fruttata e ammandorlata a lungo. Ci troviamo nel Parco Naturale Regionale delle Madonie, a una trentina di chilometri dalla costa settentrionale della Sicilia e a 50 chilometri dall'Etna: precisamente a Gangi. La famiglia Cicco qui è dedita all'agricoltura da generazioni, coltivando 26 ettari di terreno a grani antichi, ulivi, mandorle, ortaggi in serra e viti. Queste ultime coprono una superficie di 7 ettari dagli anni Settanta ed erano destinate alla produzione di vino per il consumo familiare; ma nel 2006 la famiglia riesce a trovare i suggerimenti giusti per recuperarle e valorizzarle. Nasce così una produzione di bottiglie dedica al commercio che tocca le 45.000 unità all'anno. La conduzione dei vigneti è biologica e oltre al Grillo, ospitano piante di Carricante, Moscato d'Alessandria, Nerello Mascalese e Perricone, oltre che di Pinot Nero e Syrah. **(ns)**



BOLLA

Doc Soave Classico Superiore Castellaro Tufaie

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 15,50
Azienda: Cantina Bolla
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Cristian Ridolfi

Una realtà oggi dai numeri importanti, quella della cantina Bolla: 312 ettari a vigneto per una produzione di 3.700.000 bottiglie, che rappresenta un punto di riferimento solido per il comparto enologico veneto. Ma anche una realtà dalle profonde radici storiche che risalgono al 1883 quando fu realizzata a Soave la prima cantina da Abele Bolla, determinando la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. In quasi mezzo secolo di attività, la famiglia Bolla arrivò ad esportare i vini del veronese in decine di mercati già nell'immediato dopo guerra, contribuendo di fatto all'ascesa enoica della provincia veronese. Tra il 2006 e il 2009, il Gruppo Italiano Vini ha perfezionato l'acquisto della cantina, continuando la produzione di vini a marchio Bolla. Oggi, questa significativa cantina con sede a Pedemonte, ha ormai intrapreso un percorso qualitativo virtuoso, caratterizzato da una costante affidabilità, che non lascia indietro alcuna etichetta del ricco portafoglio prodotti aziendale, con i vini a denominazione, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonisti. Il Soave Classico Superiore Tufaie 2024, che matura alcuni mesi in legno, si presenta di colore giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. I suoi profumi rimandano ai fiori e alla frutta bianca, con tocchi di vaniglia a rifinitura. Il sorso è rotondo e polposo, dallo sviluppo ben profilato e dal finale persistente. **(fp)**



GIACOMO CONTERNO

Docg Barolo Monfortino Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 800,00
Azienda: Conterno Giacomo Az. Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Roberto Conterno

Ormai diventata una vera e propria icona del Bel Paese enoico, la cantina con sede a Monforte d'Alba fu fondata nel 1924 da Giacomo Conterno. Dopo la sua morte, il figlio Giovanni, nel 1974, acquista il vigneto Francia, che diventerà l'appezzamento le cui uve forniranno, a partire dalla versione 1978, la materia prima prevalente destinata alla produzione del "Monfortino" (originariamente ottenuto dalle uve acquistate tra Monforte e Serralunga d'Alba). Oggi il Monfortino comprende anche le uve del Cru Arione. Roberto Conterno, figlio di Giovanni, ha infatti arricchito il patrimonio viticolo aziendale con l'acquisizione di una parte dei Cru Cerretta e Arione, nell'areale di Serralunga d'Alba, a cui si è aggiunta l'acquisizione di Cantine Nervi. Un percorso virtuoso che affianca alla continuazione di una solida tradizione produttiva anche uno sguardo proiettato verso il futuro, sempre all'insegna di una ricerca spasmodica della qualità. Il Barolo Monfortino Riserva 2020 propone un profilo aromatico caratterizzato da aromi di ciliegia, ribes, mirtilli, rose leggermente appassite, erbe officinali, sottobosco, rimandi ferrosi e di pietra focaia, tocchi di cannella e pepe, e cenni di cuoio. In bocca il sorso è pieno, ampio e vivace, dal nerbo acido ben accentato e dai tannini maturi a completare la polposità del frutto, terminando in un lungo finale sapido e rinfrescato da lampi di anice. **(are)**



ANERI

Docg Asolo Prosecco Superiore Biologico N.7 Leone

Vendemmia: 2025
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Aneri
Proprietà: famiglia Aneri
Enologo: Alessandro Aneri

La Aneri nasce per mano di Giancarlo Aneri (con alle spalle una solida esperienza dirigenziale nella trentina Ferrari della famiglia Lunelli) nel 1997, individuando da subito le potenzialità espansive del Prosecco. La commercializzazione dei suoi vini è decisamente market-oriented e punta su un particolare "product placement" che ha come principale scenario le tavole e i brindisi dei VIP e dei potenti della terra, a cui sono affiancate mirate forniture, per esempio a catene alberghiere di lusso e compagnie aeree. L'azienda è condotta con il contributo dell'intera famiglia - i figli Alessandro e Stella, la moglie, i nipoti Lucrezia, Ludovica, Giorgia e Leone - che partecipa ai vari ruoli gestionali dell'azienda agricola con sede a Legnago e della cantina di San Pietro in Cariano, nel veronese. Dal precursore Prosecco - declinato nelle versioni Extra Dry e Brut e come Valdobbiadene Prosecco Superiore, nelle versioni Brut, N.5 (dedicato a Ludovica), N.3 (dedicato a Giorgia), N.1 (dedicato a Lucrezia) e l'Asolo N.7 (dedicato a Leone) - la gamma delle etichette aziendali comprende anche l'Amarone della Valpolicella "Stella" e il Pinot Bianco "Leda", prodotto in Alto Adige come il Pinot Nero "Ale", per un totale di 600.000 bottiglie. L'Asolo Prosecco N.7 Leone 2025 profuma di mela e buccia di limone. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, dallo sviluppo saporito e dal finale ancora su toni agrumati. **(fp)**

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Heres THE WINE HUB



MESA

Doc Vermentino di Sardegna Opale

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Cantina Mesa Società Agricola
Proprietà: Herita Marzotto Wines S.p.A., Gavina Sanna
Enologo: Stefano Cova

Mesa è dal 2017 la dependance sarda del gruppo Herita Marzotto Wine Estates, la holding del vino con sede a Fossalta di Portogruaro che controlla vigne e cantine in Lombardia, Veneto, Alto Adige, Sicilia e Toscana. Siamo nel sud-ovest della Sardegna, nel Sulcis Iglesiente, terra identificata come il "regno" del Carignano. La cantina, fondata dal pubblicitario Gavino Sanna nel 2004, conta su 74 ettari di vigneto da cui sono prodotte 730.000 bottiglie all'anno. I vitigni allevati in prevalenza sono quelli che costituiscono l'asse portante dell'ampelografia dell'isola e quindi, accanto al Carignano, c'è il Cannonau e il Vermentino, anche se non mancano alcune varietà internazionali, per esempio il Syrah, che alimentano un portafoglio etichette ricco e articolato. I vini aziendali sono ben concepiti e impostati all'insegna di una cifra stilistica di stampo sobriamente modernista, che potremmo definire "gastronomica" e tutta orientata verso la piacevolezza di beva come, peraltro, il nome della cantina pare inequivocabilmente indicare ("mesa" significa tavola in lingua sarda). Il Vermentino di Sardegna Opale 2024, maturato in acciaio per 7 mesi, profuma di frutta matura a polpa gialla, macchia mediterranea, iodio e spezie. In bocca il sorso è fragrante e gioca sul contrasto tra dolcezza e sapidità, sviluppandosi con buona progressione e terminando in un finale persistente su toni di erbe aromatiche.

(fp)



LE VIGNE DI SILVIA

Doc Bolgheri Rosso Artemio

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 7.400
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Vinicola Le Vigne di Silvia
Proprietà: Silvia, Stefania e Carlo Fuselli
Enologo: Emiliano Falsini

Sono solo tre i vini che produce l'azienda Le Vigne di Silvia: il Bolgheri Bianco Giochessa, Vermentino in purezza che ha il nome della beffa o della finta calcistica in toscano; il Toscana Igt Rosso Itinerante, Cabernet Franc in purezza che rappresenta la vita e il costante cambiamento che porta con sé; infine il Bolgheri Rosso Artemio, Cabernet Sauvignon e Franc che maturano in barriques (nuove e usate) per 10 giorni. Dall'annata 2024 ne risulta un vino profumato di macchia mediterranea e piccoli frutti di bosco, con cenni di spezie rinfrescanti. In bocca esordisce con buona aderenza materica, trasformandosi poi in un sorso sapido e fresco, che lascia il sapore di frutta e agrumi rossi, con ricordi ematici sul finale. Il "professor" Artemio è Carlo Fuselli, padre di Silvia e Stefania a cui ha lasciato l'azienda che lui stesso aveva ereditato dal proprio padre Silvio. L'origine dei Fuselli è marchigiana e sono parte di quella storia di Bolgheri che ha contribuito a migliorare l'agricoltura del posto, con sacrificio e dedizione, ma anche con tanta soddisfazione e infine rendimento, grazie al successo della Doc. I terreni su cui l'azienda coltiva le vigne dal 2014 provengono dai possedimenti degli Incisa della Rocchetta, posti poco lontano dal viale dei Cipressi e dalla Vecchia Aurelia, comprati nel lontano 1953. Oggi producono circa 20.000 bottiglie all'anno e sono a conduzione biologica certificata dal 2019.

(ns)

ZOOM

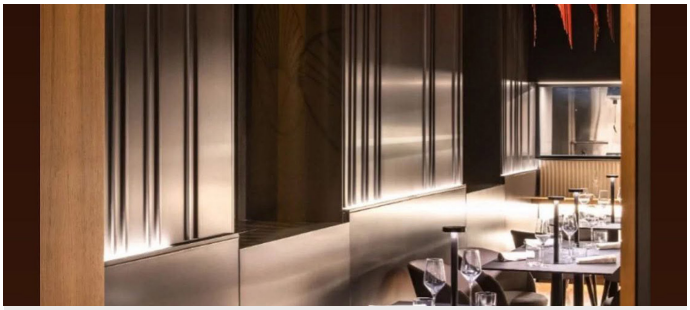


MIROGALLO, SPONSALI SOTT'OLIO

C.DA MIROGALLO - MATERA
Tel: +39 0835 1851007
Sito Web: www.masseriamirogalloshop.it

Gli sponsali in olio Extra Vergine di Oliva di Mirogallo, sono cipollotti freschi raccolti prima che il bulbo si ingrossi completamente. Dopo una attenta selezione, vengono tagliati a filetti o a pezzi, scottati o lasciati macerare in soluzione acidulata e infine invasettati ed insaporiti dalla prolungata maturazione nell'olio extravergine d'oliva. Così preparati dal fresco, questi sott'oli, come gli altri prodotti da Mirogallo, conservano inalterato tutto l'apporto nutrizionale originario: il sapore, il profumo e il gusto ricordano i sott'olio preparati in casa secondo le tradizioni mediterranee. Mirogallo, con l'Azienda Agricola Belfiore, si trova in Basilicata e produce un'articolata serie di prodotti che vanno dagli ortaggi in olio (zucchine, carciofi, cime di rape, "ciraselli", "diavolicchi", funghi, melanzane, lampascioni, peperoni e pomodori) alle creme, dagli agrodolci agli essiccati, dai pomodori (passate e pelati) ai sughi (di cardoncelli, peperoni, melanzane), dalle confetture alle marmellate.

RISTORANTE



HIO SUSHI LAB

VIA QUINTINO SELLA, 48/A - PALERMO
Tel: +39 393 1291969
Sito Web: hiosushilab.it

A Palermo, l'Hio Sushi Lab è un sushi bar e ristorante animato da Filippo Gugino, che gioca con il fusion e il fine dining, affinando sempre di più la tecnica sulle pietanze del Sol Levante: con istinto e continua evoluzione, senza mai sacrificare la materia prima e nemmeno rinunciare alla radice siciliana, rendendo la proposta decisamente intrigante. L'esecuzione dei piatti più classici della cucina giapponese è da manuale e in aggiunta si può scegliere dagli uramaki ai gunkan, dagli hosomaki ai bao. Chi vuole un'esperienza completa può affidarsi anche alle invenzioni come il Bottarga e Lacrima di Gewürztraminer – riso e alga nori con baccalà Giraldo in tempura, carpaccio di tonno, bottarga di tonno e confit di Gewürztraminer -, o il "Come un Risotto ai Crostacei" - Uramaki con gambero di Mazara in tempura, condimento di crostacei lessati, maionese dolce alla paprika, scampi flambati e salsa di risotto ai crostacei. La cantina offre una buona selezione di vini, ma non mancano sake e birre giapponesi.



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: © Ceraudo

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