



LE GUIDE DI CARLO ZUCCHETTI | I NOSTRI EVENTI | GUIDE VINI | GUIDE RISTORANTI | GUIDE EVO
GUIDE GASTRONOMICHE | GALLERY | VIDEO | SHOP



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



NOTIZIE | EVENTI IN TUSCIA | BERE | MANGIARE IL DOMENICALE | SAPESSO | CONTESSA | CHI SIAMO

CONTATTI

Iscriviti
alla
newsletter



Le Guide dei Vini 2023

Guida ai Vini d'Italia Gambero Rosso 2023: i premiati



di redazione

Ottobre 23, 2022

27.000 Vini

455 Tre Bicchieri

154 Tre Bicchieri Verdi

12 Premi Speciali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

[Stampa](#)[Salva in PDF](#)

Buona ma non esaustiva la presenza della Tuscia tra i Tre Bicchieri.

Prestigioso il Premio Dolce dell'anno per

Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile D.O.C. Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi

Assurdo, esiziale, che non ci sia tra i premiati un vino de I Luoghi del Cesanese.



Vini d'Italia 2023

36^a edizione

Versione ebook disponibile su Apple Store, Amazon; Kobo e altre principali piattaforme

€ 28,50 [on line clicca qui](#)

Tre Bicchieri Tuscia

Bianchi

Grechetto I.G.T. Civitella d'Agliano Poggio della Costa 2021 Sergio Mottura



Orvieto Classico Superiore D.O.C. Campo del Guardiano 2019 Palazzone

Orvieto Classico Superiore D.O.C. Luigi e Giovanna 2019 Barberani

Rossi

Cilieggiolo di Narni I.G.T. Ràmici 2019 Leonardo Bussoletti

Habemus Etichetta Bianca 2020 San Giovenale

Montiano I.G.T. Lazio rosso 2019 Famiglia Cotarella Lazio

Morellino di Scansano Riserva D.O.C.G. Madrechiesa 2019 Terenzi

Da Seduzione

Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile D.O.C. Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi

Premi Speciali

Bollicine dell'anno: Franciacorta Pas Dosé Parosé '16 Mosnel

Bianco dell'anno: Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva '19 Pievalta

Rosato dell'anno: RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C '20 Pasini San Giovanni

Rosso dell'anno: Petignano '19 di Dievole di Alejandro Bulgheroni

Dolce dell'anno: Orvieto Pourriture Noble '20 di Decugnano dei Barbi

Miglior Rapporto Qualità-Prezzo: Abruzzo Pecorino '21 Terraviva

Viticoltore dell'anno: Giovanna Maccario, Goetz Dringenberg

Cantina dell'anno: Bertani

Cantina Emergente: Lodali

Cantina Cooperativa dell'anno: Due Palme

Vitivinicoltura Sostenibile: Marco Caprai



Progetto Solidale:

Frescobaldi, che da anni segue uno straordinario progetto di rieducazione attraverso la produzione di un eccellente vino con i detenuti della Casa di reclusione di Gorgona.

Tre Bicchieri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Piemonte

Alta Langa Brut Blanc de Blancs 2018 Colombo
 Alta Langa Extra Brut Millesimo2Mila18 2018 Marcalberto
 Alta Langa Zero Pas Dosé 2016 Enrico Serafino
 Barbaresco Asili 2019 Ca'del Baio
 Barbaresco Asili 2019 Cascina Luisin
 Barbaresco Asili 2019 Ceretto
 Barbaresco Asili V. V. 2017 Roagna
 Barbaresco Basarin 2019 Sottimano
 Barbaresco Basarin 2019 Angelo Negro
 Barbaresco Gallina 2018 Piero Busso
 Barbaresco Lorens 2019 Lodali
 Barbaresco Manzola 2018 Fiorenzo Nada
 Barbaresco Rabaja 2019 Giuseppe Cortese
 Barbaresco Vanotu 2019 Pelissero
 Barbera d'Alba Sovrana 2020 Batasiolo
 Barbera d'Alba V. Francia 2020 Giacomo Conterno
 Barbera d'Asti Frem 2020 Scagliola – Sansì
 Barbera d'Asti La Villa 2021 Tenuta Olim Bauda
 Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2018 Giulio Accornero e Figli
 Barolo 10 Anni Ris. 2013 Bel Colle
 Barolo 2018 Bartolo Mascarello
 Barolo Arborina 2018 Mauro Veglio
 Barolo Bric del Fiasc 2018 Paolo Scavino
 Barolo Bricco Ambrogio 2018 Negretti
 Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2016 Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis
 Barolo Bricco delle Viole 2018 G. D. Vajra
 Barolo Castellero 2018 Giacomo Fenocchio
 Barolo Castelletto Ris. 2016 Fortemasso
 Barolo Cerequio 2018 Michele Chiarlo
 Barolo Cerretta V. Bricco Ris. 2016 Elio Altare
 Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. 2016 Bruno Giacosa
 Barolo Ginestra Ris. 2014 Paolo Conterno
 Barolo Lazzarito Ris. 2016 Ettore Germano
 Barolo Lazzarito Ris. 2016 Réva
 Barolo Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio
 Barolo Monvigliero 2018 G. B. Burlotto
 Barolo Ornato 2018 Pio Cesare
 Barolo Ravera 2018 Vietti
 Barolo Ravera Ris. 2016 Cascina Lo Zoccolaio
 Barolo Ravera V. Elena Ris. 2016 Elvio Cogno
 Barolo Ris. 2015 Giacomo Borgogno & Figli
 Barolo Ris. 2016 Paolo Manzone
 Barolo Sottocastello di Novello Ris. 2016 Ca'Viola
 Barolo Sperss 2018 Gaja
 Barolo Vigna Rionda 2018 Guido Porro
 Barolo Vigna Rionda Ris. 2016 Massolino – Vigna Rionda
 Barolo Vignarionda 2018 Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà



Colli Tortonesi Timorasso Derthona Filari di Timorasso 2020 Luigi Boveri
 Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2020 Claudio Mariotto
 Dogliani Papà Celso 2021 Abbona
 Dogliani Sup. San Bernardo 2018 Anna Maria Abbona
 Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2018 Tacchino
 Erbaluce di Caluso Le Chiusure 2020 Benito Favaro
 Gattinara Osso San Grato Ris. 2018 Antonio
 Gavi del Comune di Gavi Minaia 2021 Nicola Bergaglio
 Gavi del Comune di Gavi Monterotondo Et. Nera 2020 La Mesma
 Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2021 La Toledana
 Ghemme Santa Fé 2017 Ioppa
 Ghemme V. Pelizzane 2015 Torraccia del Piantavigna
 Grignolino d'Asti 2021 Luigi Spertino
 Grignolino d'Asti Monferace 2017 Tenuta Santa Caterina
 Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant 2021 Tenuta Il Falchetto
 Moscato d'Asti Casa di Bianca 2021 Gianni Doglia
 Nizza Epico Ris. 2019 Pico Maccario
 Nizza Pomorosso 2019 Coppo
 Ovada Convivio 2020 Gaggino
 Piemonte Pinot Nero Fra 2016 Isolabella della Croce
 Roero Arneis Le Rive del Bricco delle Ciliegie 2020 Giovanni Almondo
 Roero Arneis Renesio Incisa Ris. 2018 Monchiero Carbone
 Roero Arneis Sarun 2021 Stefanino Costa
 Roero Arneis V. Saglietto Ris. 2020 Malvirà
 Roero Le Coste 2019 Cascina Ca'Rossa
 Ruché di Castagnole M.to Clàsic 2021 Ferraris Agricola
 Ruché di Castagnole M.to Laccento 2021 Montalbera
 Verduno Pelaverga Basadone 2021 Castello di Verduno Barolo Castellero 2018

Liguria

Colli di Luni Vermentino Boboli 2021 Giacomelli
 Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano 2021 Terenzuola
 Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2021 Cantine Lunae Bosoni
 Colli di Luni Vermentino Sup. Boceda 2021 Zangani
 Dolceacqua Galeae 2021 Ka'Manciné
 Rossese di Dolceacqua Posau 2020 Maccario Dringenberg

Ticino

Ticino Merlot Brivio Riflessi d'Epoca 2019 Gialdi Vini – Brivio
 Ticino Rosso di Chiara 2019 Paolo Basso Wine
 Ticino Rosso Scala 2019 Cantina Kopp von der Crone Visini



Lombardia

Capriano del Colle Bianco Fausto 2021 Lazzari
 Farfalla Noir Collection Extra Brut M. Cl. Rosé Ballabio
 Franciacorta Brut Rosé 2017 Bellavista
 Franciacorta Brut Satèn Magnificentia 2018 Uberti
 Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi Ris. 2013 Ca'del Bosco
 Franciacorta Dosaggio Zero B.C. Ris. 2011 Bosio
 Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Ris. 2014 Barone Pizzini
 Franciacorta Dosaggio Zero Døm Ris. 2015 Mirabella
 Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2012 Ricci Curbastro
 Franciacorta Dosaggio Zero Ris. 2015 Lo Sparviere
 Franciacorta Extra Brut Eronero 2014 Ferghettina
 Franciacorta Nature 61 2015 Guido Berlucchi & C.
 Franciacorta Pas Dosé Parosé 2016 Mosnel
 Lugana Menasasso Ris. 2019 Selva Capuzza
 Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2021 Perla del Garda
 OP Buttafuoco Il Cacciatore 2020 Fiamberti
 OP Cruasé Extra Brut NorEma 2019 Calatroni
 OP Riesling Renano Sup. V. Martina Le Fleur 2020 Isimbarda
 Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Tiamat 2020 Cordero San Giorgio
 RGC Valtènesi Chiaretto Antitesi 2021 Giovanni Avanzi
 RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C 2020 Pasini San Giovanni
 RGC Valtènesi Chiaretto Molmenti 2018 Costaripa
 RGC Valtènesi Groppello 2021 Sincette Riesling 2021 Monsupello
 Roccapietra Zero M. Cl. 2016 Scuropasso – Roccapietra
 Top Zero Pas Dosé M. Cl. Giorgi
 Valtellina Sforzato Corte di Cama 2019 Mamete Prevostin
 iValtellina Sup. Inferno Flammante 2019 Tenuta Scerscé
 Valtellina Sup. Sassella Nuova Regina Ris. 2016 AR.PE.PE.
 Valtellina Sup. Valgella V. Fracia 2018 Nino Negri

Trentino

San Leonardo 2017 San Leonardo
 Teroldego Rotaliano Vigilius 2019 De Vescovi Ulzbach
 Trentino Pinot Nero Àgole 2020 Corvée
 Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2019 Maso Cantanghel
 Trento Brut 976 Riserva del Fondatore 2011 Letrari
 Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2014 Rotari
 Trento Extra Brut Blanc de Noir 2015 Moser
 Trento Extra Brut Perlé Nero Ris. 2015 Ferrari
 Trento Extra Brut Re di Revì Ris. 2012 Revì
 Trento Extra Brut Rosé 2018 Maso Martis
 Trento Pas Dosé Balter Ris. 2015 Nicola Balter

**Alto Adige**

A. A. Bianco Appius 2017 Cantina Produttori San Michele Appiano
A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2018 Cantina Kurtatsch
A. A. Chardonnay Goldegg Ris. 2019 Cantina Meran
A. A. Chardonnay Troy Ris. 2019 Cantina Tramin
A. A. Gewürztraminer Auratus 2021 Tenuta Ritterhof
A. A. Gewürztraminer V. Kastelaz 2020 Elena Walch
A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz 2021 Cantina Kaltern
A. A. Lagrein Taber Ris. 2020 Cantina Bolzano
A. A. Lagrein V. Klosteranger Ris. 2017 Cantina Convento Muri-Gries
A. A. Merlot Nussleiten Ris. 2018 Castel Sallegg
A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2020 Tiefenbrunner
A. A. Pinot Bianco Renaissance Ris. 2019 Gump Hof – Markus Prackwieser
A. A. Pinot Nero Trattmann Ris. 2019 Cantina Girlan
A. A. Santa Maddalena Cl. 2021 Tenuta Ansitz Waldgries
A. A. Sauvignon Lafóa 2020 Cantina Colterenzio
A. A. Sauvignon Mantele 2020 Nals Margreid
A. A. Spumante Extra Brut M. Cl. 1919 Ris. 2016 Kettmeir
A. A. Terlano Sauvignon Lieben Aich 2020 Manincor
A. A. Terlano Sauvignon Quarz 2020 Cantina Terlano
A. A. Val Venosta Riesling 2020 Falkenstein – Franz Pratzner
A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner 2021 Tenuta Ebner – Florian Unterthiner
A. A. Valle Isarco Kerner Aristos 2021 Cantina Produttori Valle Isarco
A. A. Valle Isarco Riesling 2020 Köfererhof – Günther Kerschbaumer



Veneto

Amarone della Valpolicella 2018 Monte Zovo – Famiglia Cottini
 Amarone della Valpolicella Case Vecie 2016 Brigaldara
 Amarone della Valpolicella Cl. 2015 Giuseppe Quintarelli
 Amarone della Valpolicella Cl. 2018 Allegrini
 Amarone della Valpolicella Cl. Albasini 2015 Villa Spinosa
 Amarone della Valpolicella Cl. Capitel Monte Olmi Ris. 2016 F.lli Tedeschi
 Amarone della Valpolicella Cl. Costasera Ris. 2016 Masi
 Amarone della Valpolicella Cl. De Buris Ris. 2011 Tommasi Viticoltori
 Amarone della Valpolicella Cl. Monte Ca' Bianca Ris. 2017 Lorenzo Begali
 Amarone della Valpolicella Cl. Sant'Urbano 2018 Speri
 Amarone della Valpolicella Cl. Sergio Zenato Ris. 2016 Zenato
 Amarone della Valpolicella Cl. V. di Ravazzol 2017 Ca'La Bionda
 Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai 2015 Pasqua
 Bardolino Montebaldo Morlongo Anniversario 50 Vendemmie 2020 Vigneti Villabella
 Capitel Croce 2021 Roberto Anselmi
 Cartizze Brut La Rivetta 2021 Villa Sandi
 Colli Berici Cabernet Bradisismo 2019 Inama
 Colli Berici Merlot Casara Roveri 25° Anniversario 2019 Dal Maso
 Colli Euganei Cabernet Borgo delle Casette Ris. 2018 Il Filò delle Vigne
 Colli Euganei Rosso Gemola 2018 Vignalta
 Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut 2021 BiancaVigna
 Custoza Sup. Amedeo 2020 Cavalchina
 Custoza Sup. Ca' del Magro 2020 Monte del Frà
 Custoza Sup. Summa 2020 Gorgo
 Frank! 2019 Barollo
 Lessini Durello M. Cl. Extra Brut Cuvée Augusto Ris. 2016 Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe
 Lugana Molceo Ris. 2020 Ottella
 Madre 2020 Italo Cescon
 Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2018 Serafini & Vidotto
 Soave Cl. La Rocca 2020 Leonildo Pieropan
 Soave Cl. Monte Alto 2019 Ca'Rugate
 Soave Cl. Monte Carbonare 2020 Suavia
 Soave Cl. Roccolo del Durlò 2020 Le Battistelle
 Soave La Broia 2020 Roccolo Grassi
 Valdadige Terra dei Forti Enantio 1865 Pre-Fillossera Ris. 2017 Roeno
 Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2021 Ruggeri & C.
 Valdobbiadene Rive di Col San Martino 70th Anniversary 2020 Bortolomiol
 Valdobbiadene Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2021 Graziano Merotto
 Valdobbiadene Rive di Refrontolo Brut Col del Forno 2021 Andreola
 Valdobbiadene Rive di Rua Brut Particella 181 2021 Sorelle Bronca
 Valpolicella Cl. Sup. Ognisanti 2020 Bertani
 Valpolicella Sup. La Bandina 2019 Tenuta Sant'Antonio
 Valpolicella Sup. Palazzo di Campiano 2017 Agostino Vicentini



Friuli Venezia Giulia

Carso Malvasia Dileo 2021 Castelvecchio
 Collio Bianco Broy 2020 Eugenio Collavini
 Collio Bianco Col Disôre 2018 Russiz Superiore
 Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Ris. 2020 Tenuta di Angoris
 Collio Bianco Luna di Ponca 2019 Tenuta Borgo Conventi
 Collio Bianco Mirnik 2020 Ferruccio Sgubin
 Collio Bianco Soreli 2020 Pighin
 Collio Friulano 2021 Schiopetto
 Collio Friulano Ronco delle Cime 2021 Venica & Venica
 Collio Friulano Skin Ris. 2019 Primosic
 Collio Malvasia 2021 Ronco dei Tassi
 Collio Pinot Bianco 2021 Doro Princic
 Collio Ribolla Gialla Ris. 2019 Tenuta Stella
 Collio Sauvignon 2021 Tiare – Roberto Snidarcig
 FCO Bianco Pomèdes 2020 Roberto Scubla
 FCO Biancosesto 2020 Tunella
 FCO Friulano 2021 Torre Rosazza
 FCO Pinot Bianco Myò 2020 Zorzettig
 FCO Sauvignon Vign. Bellazoia 2021 Tenimenti Civa
 FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2021 Volpe Pasini
 Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2020 Vie di Romans
 Friuli Isonzo Friulano I Ferretti 2020 Tenuta Luisa
 Friuli Pinot Bianco 2021 Vigneti Le Monde
 Miklus Natural Art Ribolla Gialla 2018 Draga – Miklus
 Rosazzo Terre Alte 2019 Livio Felluga
 Vintage Tunina 2020 Jermann

Slovenia

Brda Bela Carolina 2019 Carolina Jakončič Winery
 Brda Chardonnay Sotto la Chiesa Bigliana II Cru 2019 Vini Noüe Marinič
 Brda Rebula Cru Selection 2019 Domaine Marjan Simčič
 Brda Rebula Orbis 2018 Erzetič

**Emilia Romagna**

Colli Bolognesi Pignoletto Sup. 2021 Gaggioli

Colli di Parma Malvasia Callas 2021 Monte delle Vigne

Lambrusco di Sorbara Brut M. Cl. Rosé 2017 Cantina della Volta

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2021 Cleto Chiarli Tenute Agricole

Lambrusco di Sorbara Leclisse 2021 Alberto Paltrinieri

Lambrusco di Sorbara Omaggio a Gino Friedmann FB 2021 Cantina di Carpi e Sorbara

Lambrusco di Sorbara Purezza – Silvia Zucchi 2021 Zucchi

Reggiano Lambrusco Concerto 2021 Ermete Medici & Figli

Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano 2021 Fattoria Zerbina

Romagna Albana Secco Codronchio 2020 Fattoria Monticino Rosso

Romagna Sangiovese Modigliana Acereta 2019 Mutiliana

Romagna Sangiovese Modigliana V. Probi Ris. 2019 Villa Papiano

Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2020 Noelia Ricci

Romagna Sangiovese Sup. Predappio di Predappio Vigna del Generale Ris. 2019 Fattoria Nicolucci



Toscana

Auritea 2017 Tenuta Podernovo
 Bolgheri Bianco Ornellaia 2019 Ornellaia
 Bolgheri Rosso Sup. 2019 Castello di Bolgheri
 Bolgheri Rosso Sup. 2019 Tenuta Argentiera
 Bolgheri Rosso Sup. Atis 2019 Guado al Melo
 Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2019 Grattamacco
 Bolgheri Sassicaia 2019 Tenuta San Guido
 Brunello di Montalcino 1100 Ris. 2016 Castiglion del Bosco
 Brunello di Montalcino 2017 Pietroso
 Brunello di Montalcino 2017 Tenuta di Sesta
 Brunello di Montalcino Cerretalto 2016 Casanova di Neri
 Brunello di Montalcino Giodo 2017 Giodo
 Brunello di Montalcino Gualto Ris. 2016 Camigliano
 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2017 Il Marroneto
 Brunello di Montalcino Mercatale Ris. 2016 Ridolfi
 Brunello di Montalcino Nello Ris. 2016 Baricci
 Brunello di Montalcino Ris. 2015 Biondi – Santi Tenuta Greppo
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 Fuligni
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 La Casaccia di Franceschi
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 La Fiorita
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 Le Macioche
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 Poggio di Sotto
 Brunello di Montalcino V. Le Macchiarelle Ris. 2016 Tenuta Fanti
 Cabreo Il Borgo 2019 Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
 Cancellalaia di Riparbella 2018 Pakravan-Papi
 Carmignano Grumarello Ris. 2017 Tenuta di Artimino
 Carmignano Ris. 2019 Tenuta Le Farnete – Cantagallo
 Castello del Terriccio 2018 Castello del Terriccio
 Cepparello 2019 Isole e Olena
 Chianti Cl. 2020 San Felice
 Chianti Cl. Castell'in Villa Ris. 2016 Castell'in Villa
 Chianti Cl. Ducale Ris. 2019 Ruffino
 Chianti Cl. Fontalpino 2020 Fattoria Carpineta Fontalpino
 Chianti Cl. Gran Selezione 2018 I Fabbri
 Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2019 Barone Ricasoli
 Chianti Cl. Gran Selezione La Corte 2019 Castello di Querceto
 Chianti Cl. Gran Selezione Santa Caterina 2019 Castello di Albola
 Chianti Cl. Gran Selezione Tenuta di Fizzano 2019 Rocca delle Macie
 Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2019 Tenuta di Bibbiano
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2019 Lamole di Lamole
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Montebello Sette 2018 Tolaini
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Poggiarso 2018 Castello di Meleto
 Chianti Cl. Gran Selezione Villa Rosa 2018 Famiglia Cecchi
 Chianti Cl. Petrignano 2019 Dievole
 Chianti Cl. Poggio a' Frati Ris. 2018 Rocca di Castagnoli
 Chianti Cl. Ris. 2019 Castello di Volpaia
 Chianti Cl. Ris. 2019 Nittardi



Chianti Cl. Ris. 2019 Tenuta di Arceno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Chianti Cl. Ris. 2019 Tenuta di Lilliano
 Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2019 Maurizio Alongi
 Chianti Cl. Valiano 2020 Piccini 1882
 Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2019 Torre a Cona
 Chianti Rufina Terralectae V. Montesodi 2019 Frescobaldi
 Chianti Rufina Vign. Bucerchiale 40 anni Ris. 2019 Fattoria Selvapiana
 Chianti Sup. 2018 Fattoria Villa Saletta
 Cortona Syrah Cuculaia 2018 Fabrizio Dionisio
 Costa dell'Argentario Ansonica 2021 Antica Fattoria La Parrina
 Duemani 2019 Duemani
 Filare 18 2020 Tenuta Casadei
 Flaccianello della Pieve 2019 Fontodi
 FSM 2018 Castello Vicchiomaggio
 Guardiavigna 2018 Podere Forte
 I Sodi di San Niccolò 2018 Castellare di Castellina
 Il Borro 2018 Il Borro
 La Regola 2019 Podere La Regola
 Maremma Toscana Grenache Oltreconfine 2020 Bruni
 Maremma Toscana Merlot Baffonero 2019 Rocca di Frassinello
 Migliorè 2018 Vallepicciola
 Montecucco Rosso Ris. 2019 Colle Massari
 Montecucco Sangiovese Ad Agio Ris. 2018 Basile
 Monteti 2018 Tenuta Monteti
 Montevervine 2019 Montevervine
 Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2019 Terenzi
 Nambrot 2018 Tenuta di Ghizzano
 Nobile di Montepulciano 2019 Maria Caterina Dei
 Nobile di Montepulciano 2019 Podere Le Bèrne
 Nobile di Montepulciano I Quadri 2019 Bindella
 Nobile di Montepulciano Il Nocio 2018 Boscarelli
 Nobile di Montepulciano Silineo 2019 Tenute del Cerro
 Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2019 Salcheto
 Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti
 Orma 2020 Orma
 Palazzi 2020 Tenuta di Trinoro
 Paleo Rosso 2019 Le Macchiole
 Petra 2019 Petra
 Poggio de' Colli 2019 Piaggia
 Poggioraso Cabernet Franc 2020 Poggioargentiera
 Riecine di Riecine 2019 Riecine
 Sapaio 2019 Podere Sapaio
 Siepi 2019 Castello di Fonterutoli
 Sister Moon 2020 Tenuta Il Palagio
 Solengo 2019 Argiano
 Tignanello 2019 Marchesi Antinori
 Valdarno di Sopra Sangiovese V. Boggina C 2020 Fattoria Petrolo
 Vernaccia di San Gimignano Carato 2019 Montenedoli
 Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2019 Il Colombaio di Santa Chiara



Vernaccia di San Gimignano Ris. 2018 Panizzi
 Vin Santo di Carmignano Ris. 2014 Tenuta di Capezzana

Marche

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Ambrosia Ris. 2019 Vignamato
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Franz Ris. 2019 Tenuta di Frà
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Lauro Ris. 2019 Poderi Mattioli
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Misco Ris. 2019 Tenuta di Tavignano
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio Ris. 2020 Umani Ronchi
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Rincrocca Ris. 2019 La Staffa
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Paolo Ris. 2019 Pievalta
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2019 Tenute San Sisto
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Utopia Ris. 2019 Montecappone – Mirizzi
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. V. Il Cantico della Figura Ris. 2019 Andrea Felici
 Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2019 Bucci
 Falerio Pecorino Onirocep 2021 Pantaleone
 Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2020 Marotti CampiOffida Pecorino 2021 Tenuta Santori
 Offida Pecorino Artemisia 2021 Tenuta Spinelli
 Offida Rosso Vignagiulia 2018 Emanuele Dianetti
 Rosso Piceno Sup. Morellone 2018 Le Caniette
 Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2019 Velenosi
 Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Il Priore 2020 Sparapani – Frati Bianchi
 Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. 2019 Belisario
 Verdicchio di Matelica Collestefano 2021 Collestefano
 Verdicchio di Matelica Vertis 2020 Borgo Paglianetto
 Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2019 Bisci

Umbria

FiorFiore Grechetto 2020 Roccafiore
 Montefalco Rosso 2019 Moretti Omero
 Montefalco Rosso Ris. 2019 F.lli Pardi
 Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018 Arnaldo Caprai
 Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2018 Giampaolo Tabarrini
 Montefalco Sagrantino Carapace 2017 Tenute Lunelli – Castelbuono
 Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016 Terre de la Custodia
 Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2019 Palazzone
 Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2019 Barberani
 Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi
 Ràmici Ciliegiole 2019 Leonardo Bussoletti
 Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprema Tonda 2019 Antonelli – San Marco
 Sua Signoria 2021 Briziarelli
 Todi Grechetto Sup. Colle Nobile 2020 Tudernum
 Torgiano Rosso Freccia degli Scacchi Ris. 2019 Terre Margaritelli
 Torgiano Rosso V. Monticchio Ris. 2018 Lungarotti

**Lazio**

Anthium Bellone 2021 Casale del Giglio
Ars Magna Viognier 2020 Ômina Romana
Baccarossa 2020 Poggio Le Volpi
Biancolella di Ponza 2021 Antiche Cantine Migliaccio
Donna Adriana 2020 Castel de Paolis
Fiorano Bianco 2020 Tenuta di Fiorano
Habemus 2020 San Giovenale
Montiano 2019 Famiglia Cotarella – Falesco
Poggio della Costa 2021 Sergio Mottura

Abruzzo

Abruzzo Pecorino 2021 Tenuta I Fauri
Abruzzo Pecorino 2021 Tenuta Terraviva
Abruzzo Pecorino Sup. Mantica V. di Caprafico 2020 Tommaso Masciantonio
Abruzzo Pecorino Sup. Tegè 2020 Codice Vino
Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae 2021 Torre dei Beati
Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Villa Gemma 2021 Masciarelli
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Zanna Ris. 2018 Dino Illuminati
Montepulciano d'Abruzzo 2017 Valentini
Montepulciano d'Abruzzo Becco Reale 2018 VignaMadre
Montepulciano d'Abruzzo Campo Affamato 2019 Inalto Vini D'Altura
Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Ris. 2018 Castorani
Montepulciano d'Abruzzo Girovago 2019 Cataldi Madonna
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2018 Cantina Tollo
Trebiano d'Abruzzo Vign. di Popoli 2019 Valle Reale
Tullum Pecorino Biologico 2021 Feudo Antico

Molise

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 Di Majo Norante



Campania

Aglianico del Taburno 2018 Fontanavecchia
 Campi Flegrei Falanghina 2020 Contrada Salandra
 Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021 Marisa Cuomo
 Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2021 La Guardiense – Janare
 Falanghina del Sannio Lazzarella 2021 Vigne Sannite
 Falanghina del Sannio Svelato 2021 Terre Stregate
 Fiano di Avellino 2021 Tenuta Scuotto
 Fiano di Avellino Alessandra Ris. 2013 Di Meo
 Fiano di Avellino Bacio delle Tortore 2021 Passo delle Tortore
 Fiano di Avellino Pietramara 2021 I Favati
 Fiano di Avellino Tognano Ris. 2019 Rocca del Principe
 Fiano di Avellino Ventidue 2020 Villa Raiano
 Greco 2020 Pietracupa
 Greco di Tufo Aletheia 2021 Donnachiara
 Monteverrano 2020 Monteverrano
 Morrone Pallagrello Bianco 2020 Alois
 Pian di Stio 2021 San Salvatore 1988
 Taurasi 2018 Feudi di San Gregorio
 Vesuvio Bianco Contradae 61 37 2020 Casa Setaro
 Zagreo 2020 I Cacciagalli

Puglia

Askos Verdeca 2021 Masseria Li Veli
 Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2020 Tenute Rubino
 F Negroamaro 2020 San Marzano
 Five Roses 78° Anniversario 2021 Leone de Castris
 Frugifero 2019 Carvinea
 Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2019 Polvanera
 Gioia del Colle Primitivo Fanova 2020 Terrecarsiche 1939
 Gioia del Colle Primitivo Lavarossa 2019 Vito Donato Giuliani
 Gioia del Colle Primitivo Marpione Ris. 2019 Tenuta Viglione
 Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2019 Tenute Chiaromonte
 Gioia del Colle Primitivo Piscina delle Monache 2020 Cantine Tre Pini
 Gioia del Colle Primitivo Senatore 2019 Coppi
 Graticciaia 2017 Agricole Vallone
 Notarpanaro 2017 Cosimo Taurino
 Old Vines Primitivo 2018 Morella
 Primitivo di Manduria Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines 2019 Varvaglione 1921
 Primitivo di Manduria Lirica 2020 Produttori di Manduria
 Primitivo di Manduria Oro di Eméra 2020 Tenute Eméra – Claudio Quarta Vignaiolo
 Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021 Paolo Leo
 Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Ris. 2019 Masca del Tacco
 Primitivo di Manduria Raccontami 2020 Vespa – Vignaioli per Passione
 Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel Terra Nera 2019 Fellingine
 Salice Salentino Rosso Ris. 2019 Cantele
 Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2019 Cantine Due Palme
 Torre del Falco Nero di Troia 2021 Torrevento



Basilicata

Aglanico del Vulture Calice 2020 Donato D'Angelo di Filomena Ruppi
Aglanico del Vulture Il Repertorio 2020 Cantine del Notaio
Aglanico del Vulture Nocte 2018 Terra dei Re
Aglanico del Vulture Re Manfredi 2019 Cantina Terre degli Svevi
Aglanico del Vulture Titolo 2020 Elena Fucci

Calabria

Cirò Rosso Cl. Sup. Duca Sanfelice Ris. 2020 Librandi
Cirò Rosso Cl. Sup. Ris. 2017 'A Vita
Grisara Pecorello 2021 Roberto Ceraudo
Pecorello 2021 Ippolito 1845

Sicilia

Contrada S 2020 Passopisciaro
Etna Bianco A' Puddara 2020 Tenuta di Fessina
Etna Bianco Aedes 2021 I Custodi delle Vigne dell'Etna
Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciovacca 2021 Firriato
Etna Bianco Sup. Contrada Volpare Frontebosco 2021 Maugeri
Etna Rosso Alta Mora 2019 Alta Mora
Etna Rosso Archineri 2020 Pietradolce
Etna Rosso Arcurìa 2020 Graci
Etna Rosso Contrada Calderara 2019 Francesco Tornatore
Etna Rosso Contrada Rampante Tenuta Tascante 2019 Tasca d'Almerita
Etna Rosso Feudo di Mezzo 2019 Cottanera
Etna Rosso Piano dei Daini 2020 Tenute Bosco
Etna Rosso Rumex 2020 Monteleone
Etna Rosso Vulkà 2020 Cantine Nicosia
Family and Friends Grillo 2020 Feudo Maccari
Faro 2020 Le Casematte
Grotta dell'Oro 2021 Hibiscus
Infatata 2021 Caravaglio
Monreale Bianco V. di Mandranova 2020 Alessandro di Camporeale
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019 Donnafugata
Salealto Tenuta Ficuzza 2020 Cusumano
Sicilia Grillo Carolina Marengo Kisa 2020 Feudi del Pisciotto
Sicilia Grillo Kheirè 2021 Tenuta Gorgi Tondi
Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2018 Planeta



Cerca...



ARTICOLI RECENTI



Marzo 28, 2023



MONTALBERA @ VINITALY 2023 – UN'OASI DI SOSTENIBILITA'

🕒 3:41 pm



Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui



MONTALBERA[®]

Proprietà Famiglia Morando

– VINITALY EDITION 2023 –

Marzo 28, 2023



Marzo 28, 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Marzo 28, 2023

VIDEO

VINITALY 2023 UN'OASI DI SOSTENIBILITA'

Siamo lieti di poterVi invitare presso il nostro nuovo "luxury" Stand – Vinitaly 2023. PAD. Piemonte n.10 – STAND D2 🍷🍷🍷 progettato e creato dall'Archistyle Giuseppe Chiodin, già ideatore delle **Montalbera** Wine Suites.

LUCI, SPAZI, FANTASIA sono state le parole d'ordine di un progetto creato per un'experience come sempre firmata dall'eccellenza **Montalbera**.

Parola d'ordine del 2023, anche per il VINITALY sarà SOSTENIBILITA'. Un cammino di eleganza costruttiva e sensoriale, con la presenza di legni derivanti dalla dismissione delle nostre barriques di ruchè.

Risultato di questa operazione: " Un viaggio sensoriale unico ed emozionante".
 CI VEDIAMO ALLA MAGNIFICA ED UNICA "KERMESSE" VERONESE – PROSIT !!!

MONTALBERA – Direzione Generale
Franco Morando

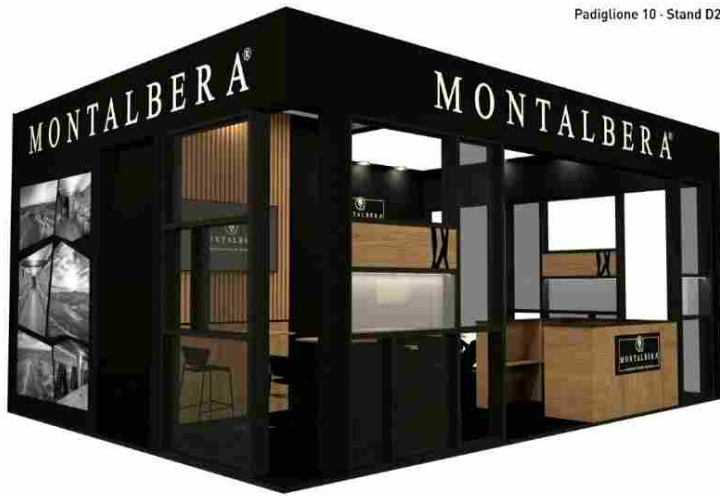
DOMENICA 2 APRILE dalle 09,30 alle 18,00
 Apertura al pubblico e consuinarie degustazioni

LUNEDÌ 3 APRILE dalle 12,00 alle 17,00
 Grande degustazione di ostriche Fine de claire Vendénnes della Loira du Large n.3
 in abbinamento a 120+1 - ultima sboccatura - Metodo Classico pas dosé vinificato con uve Pinot Noir
 Il servizio di "oystertainment", apertura live delle ostriche, realizzato dalle sommelier delle ostriche dell'azienda Redoyster.

In anteprima di degustazione saranno presentati
 CALYPSOS VIOGNIER 2022 NEW PACKAGING - CALYPSOS ROSE 2022 NEW PACKAGING - 120+1 NUOVO DEGORGEMENT

MARTEDÌ 4 - MERCOLEDÌ 5 APRILE
 Consuetudinarie degustazioni

Padiglione 10 - Stand D2





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Facebook icon | Instagram icon |  | YouTube icon | Twitter icon

www.montalbera.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Email inviata con

MailUp®

[Cancella iscrizione](#) | [Invia a un amico](#)

Ricevi questa email perché ti sei registrato sul nostro sito o alla nostra newsletter e hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra oppure perché, a norma dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679, abbiamo reperito la tua e-mail di persona o navigando in rete o da e-mail che l'hanno resa pubblica. È tuo diritto richiedere la modifica o la cancellazione dei tuoi dati in nostro possesso. Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento.

Ufficio Stampa Morando Corporate, Morando SpA Via Chieri 61, Andezeno, 10020 Torino IT

www.morandocorporate.com

Archivio

- Marzo 2023
- Febbraio 2023
- Gennaio 2023
- Dicembre 2022
- Novembre 2022
- Ottobre 2022
- Settembre 2022
- Agosto 2022
- Luglio 2022

© 2023 Easy News Press Agency – Direttore Maurizio Zini



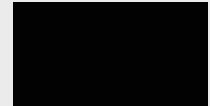
Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Lunedì 27 Marzo 2023 - Aggiornato alle 17:17

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



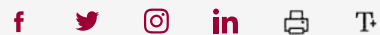
ITALIA
LA DEGUSTAZIONE

HOME > ITALIA

Le 118 cantine più premiate dalla critica italiana protagoniste a Milano, con "Civiltà del Bere"

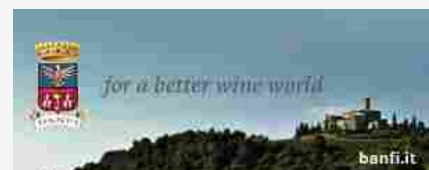
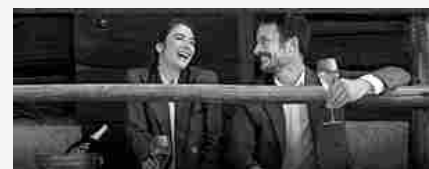
Il 28 marzo, nel Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, torna il tasting "Simply the Best", con vini di tutta Italia

MILANO, 27 MARZO 2023, ORE 17:17



Il 28 marzo 2023, a Milano, c'è "Simply the Best" by Civiltà del Bere

Da Argiolas ad Artimino, da Barone Pizzini a Berlucchi, da Bertani a Bortolomiol, da Camigliano a Capezzana, da Castello di Bolgheri a Castello di Meleto, da Castello di Querceto a La Leccia, da Cavit a Michele Chiarlo, da Colosi a Cusumano, da Dievole a Donnachiara, da Donnafugata a Duca di Salaparuta, da Eleva a Fertuna, da Feudi di San Gregorio a Gianfranco Fino, da Ambrogio e Giovanni Folonari a Frescobaldi, da Gianni Gagliardo a Nino Negri, da Rapitalà a Santi, da Vigneti La Selvanella a Isole e



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Olena, da Cantina Kaltern a Kettmeir, da Lamole di Lamole a Mesa, da Tenute del Leone Alato a Les Crêtes, da Lis Neris a Livon, da Lunae Bosoni a Lungarotti, da Le Manzane a Masciarelli, da Masi Agricola a Mezzacorona, da **Montalbera** a Monte Zovo, da Ornellaia a Pasqua, da Piccini 1882 (con Chianti Geografico e Torre Mora) a Pio Cesare, da Prunotto a PuntoZero, da La Raia - Tenuta Cucco a Resistenti di Nicola Biasi, da Ricasoli a Rocca delle Macie, da Ruffino a Tenuta San Guido, da Tenuta San Leonardo a Tenuta Sant'Antonio, da Cantina Santadi a Casa Sartori 1898, da Tenuta Sette Ponti a Siddura, da Suavia a Tedeschi, da Tenuta di Arceno a Tenuta di Tavignano, da Tommasi a Tramin, da Umani Ronchi a Velenosi, da Venica & Venica a Venturini Baldini, da Conte Vistarino, da Vite Colte, da Zenato a Monteverro: **ecco una selezione delle cantine più premiate dalla critica italiana, protagoniste di "Simply the best", la degustazione, aperta a professionisti e appassionati del buon bere, è firmata da "Civiltà del bere", la storia rivista fondata da Pino Khail e diretta da Alessandro Torcoli.**

L'appuntamento è domani, martedì 28 marzo, a Milano, nei chioschi del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci (ingresso da via San Vittore n. 21), con 118 pluripremiate aziende vinicole italiane e 350 vini in assaggio: dalle ore 15 alle ore 17, l'ingresso è riservato professionisti e abbonati a "Civiltà del bere" (e, dalle ore 17 alle ore 20.30, è aperto anche al pubblico degli appassionati; la chiusura ingressi è alle ore 20, info civiltadelbere.com/simplythebest).

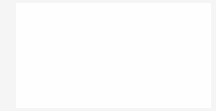
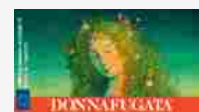
"Simply the best è ormai un classico per i nostri lettori", commenta Alessandro Torcoli, direttore "Civiltà del bere": "per essere ammesse a questa degustazione, che punta ai vertici dell'enologia italiana, le cantine devono soddisfare un requisito molto esclusivo: aver ricevuto almeno una medaglia d'oro all'edizione 2022 di "Wow! The Italian Wine Competition". Oppure un'eccellenza - il massimo punteggio - da almeno tre tra le sei principali guide del vino italiane 2023: Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli".

Sui medesimi giudizi si basa la classifica "Il Top delle Guide dei Vini 2023" di "Civiltà del bere", un confronto ragionato fra i massimi punteggi delle principali guide di settore.

Copyright © 2000/2023

TAG: CIVILTA DEL BERE, SIMPLY THE BEST, VINO

ALTRI ARTICOLI





Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 24 Marzo 2023 | aggiornato alle 13:23 | 92914 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



TRADIZIONE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Casa vinicola **Montalbera**, ecco le nuove annate del Monferrato

La casa vinicola di Castagnole Monferrato (At) ha presentato a Milano le nuove annate del suo vino di punta. Un vitigno autoctono di grande valore che merita più attenzione da parte dell'universo Horeca



di **Gabriele Ancona**
vice direttore

24 marzo 2023 | 11:51



Franco Morando, direttore generale della casa vinicola **Montalbera** di Castagnole Monferrato (At), ha presentato a Milano le nuove annate del suo Monferrato, **Ruchè in primo piano**. Di elevata caratura il contesto. I vini sono stati degustati in **abbinamento alla cucina di Alessandro Buffolino**, anima del ristorante **Acanto**, Hotel Principe di Savoia.



I vini **Montalbera** in degustazione a Milano

110 ettari a corpo unico

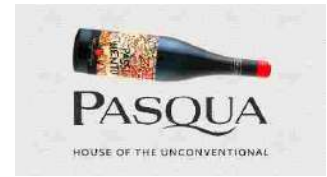
La casa vinicola piemontese si sviluppa su **110 ettari a corpo unico, di cui ben 65 a vitigno Ruchè**. Circa 650 mila le bottiglie prodotte ogni anno; ben 21 le etichette. Ruchè ha un peso notevole, la metà della produzione, e ne è il traino sui mercati. **Quello estero si attesta sul 35% e raggiunge 25 Paesi**, Stati Uniti, Svizzera e Germania in testa.



Franco Morando

Un vitigno autoctono di pregio

Ruchè è un vitigno autoctono di pregio, da cui nasce **un vino autorevole** che merita più attenzione da parte dell'universo Horeca. Averlo in carta significa sapersi distinguere e proporre agli ospiti un rosso di **estrema piacevolezza**. Ottima quindi la passerella di Milano. Riflettori subito puntati su **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2021**. Un vino fedele alla tradizione, setoso, morbido e generoso. Affinamento di vasche di acciaio e in bottiglia. Prima annata 2006. È stato abbinato al Vitello tonnato di Buffolino. A seguire **Limpronta Riserva Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2020** (90% Ruchè, 10% Barbera; prima annata 2008) che si è esaltato con i Ravioli ripieni di con foie gras d'anatra, con asparagi bianchi e guanciaia croccante. Struttura, longevità, potenza e persistenza. Affinamento in tonneau di rovere francese per 10-14 mesi e in bottiglia.

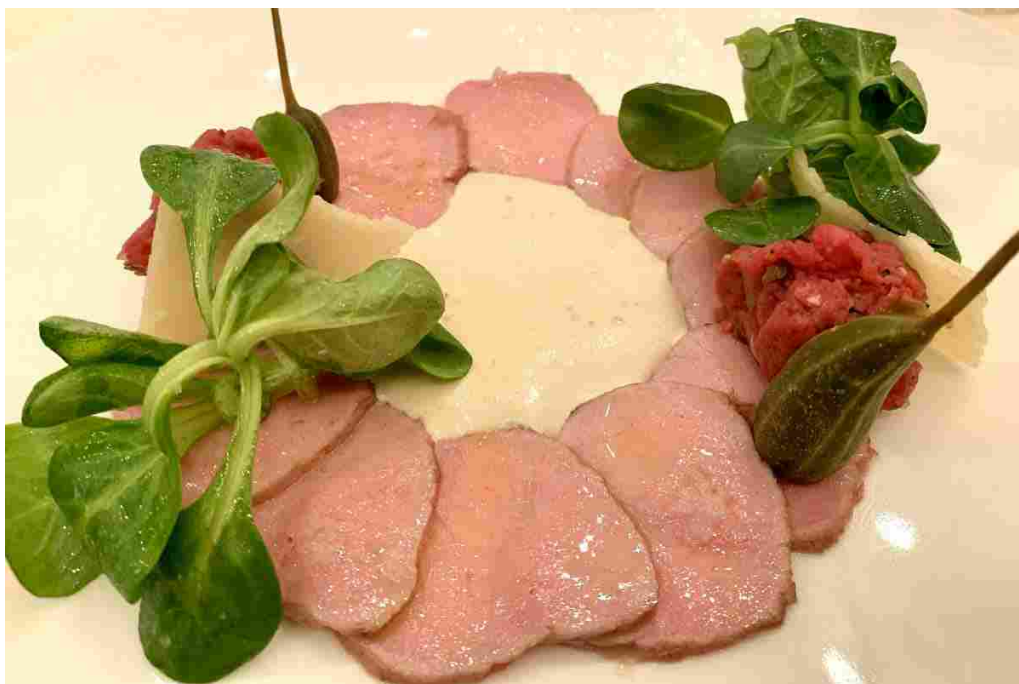




Vigneti **Montalbera** a perdita d'occhio

Barbera d'Asti solo nelle annate migliori

Con Rombo alla Wellington con salsa al vino rosso è stata servita **La mia Nuda, Barbera d'Asti Docg Superiore** 2019, in produzione solo nelle annate migliori. Un vino dal calore intenso, tannico e dall'acidità vibrante. In chiusura **San Carlo Moscato d'Asti Docg** 2022, delicato con note di salvia e fiori d'arancio, ha accompagnato Mousse al pistacchio, fragole e crumble al pepe di Sichuan.



Il vitello tonnato di Alessandro Buffolino

Tra i vini dell'azienda astigiana meritano una nota di merito anche il **Metodo Classico Pas Dosè 120+1**, Pinot Nero in purezza che riposa sui lieviti 10 anni, e **Calypos Viogner Piemonte Doc** 2020, armonico, persistente, equilibrato.

Montalbera

via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)

Tel. 338 7356001

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Casa vinicola Montalbera, ecco le nuove annate del Monferrato - Italia a Tavola



VINO

MONTALBERA

CASTAGNOLE MONFERRATO

NUOVE ANNATE

ACANTO

HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

RUCHE

VITIGNO AUTOCTONO

LACCENTO

LIMPRONTA

HORECA

FRANCO MORANDO

ALESSANDRO BUFFOLINO

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Tutti ridevano di lui quando l'ha sposata, 6 anni dopo mostra la sua trasformazione

Easy



Verifica la tua intelligenza. Rispondi a 22 domande e scopri qual è il tuo QI.

WW IQ Test



Queste borse di lusso sorprendono per il loro prezzo basso

Fendi saldi borse | Ricerca annunci





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



[Cosa fare in città](#) [Zone](#)

Cosa c'è di buono nel decreto di
Giorgia Meloni
 Fabrizio Gatti

Il grande nemico di Elly Schlein: i
falchi delle correnti sono pronti a
tornare in campo
 Marco Esposito

[EVENTI](#) / [CIBO E VINO](#)

Barolo, Barbaresco e Roero: degustazione a cura di Go Wine

☆☆☆☆☆

DOVE

[Starhotels President](#)

[Salita Lambruschini](#)

QUANDO

Dal 14/03/2023 al 14/03/2023 SOLO DOMANI

18-22

PREZZO

20 euro, 13 euro soci Go Wine

[ALTRE INFORMAZIONI](#)



Redazione

13 marzo 2023 15:40



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Nuovo appuntamento con **Go Wine** in hotel a Genova, martedì 14 marzo presso lo Starhotel President. Un evento dedicato alle espressioni del vitigno Nebbiolo in Piemonte: l'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di cantine incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; alcuni vini saranno presentati in una speciale enoteca.

Per garantire la sicurezza dei partecipanti gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione entro le ore 12 di martedì 14 marzo. Per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio la degustazione verrà divisa in 3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi.

Ore 16:30-18 Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: una persona per locale, salvo motivate eccezioni). La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18-20: primo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati;

Ore 20-22: secondo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 20,00 (€ 13,00 Soci Go Wine, € 16,00 Soci associazioni di settore). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2023. È possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

Per prenotare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it

Cantine

Alario Claudio - Diano d'Alba (Cn);
 Cascina del Pozzo - Castellinaldo (Cn);
 Paolo Conterno - Monforte d'Alba (Cn);
 La Carlina - Grinzane Cavour (Cn);
 Malvirà - Canale (Cn);
Montalbera - Castagnole Monferrato (At);
 Negro Angelo e figli - Monteu Roero (Cn);
 Podere Gagliassi - Monforte d'Alba (Cn);
 Savigliano Fratelli - Diano d'Alba (Cn);
 Sordo Giovanni Azienda Agricola - Castiglione Falletto (Cn);
 Taliano Michele - Montà (Cn);
 Tenuta Rocca - Monforte d'Alba (Cn);
 Tenuta San Mauro - Castagnole Lanze (At);
 Torraccia del Piantavigna - Ghemme (No).

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:

Michele Brezzo - Santo Stefano Roero (Cn);
 Cascina Gavetta - Novello (Cn);
 Poderi Moretti - Monteu Roero (Cn);
 Giacomo Vico - Canale (Cn).

E con la partecipazione di

Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc

Conclude la degustazione

Antica Distilleria Sibona:

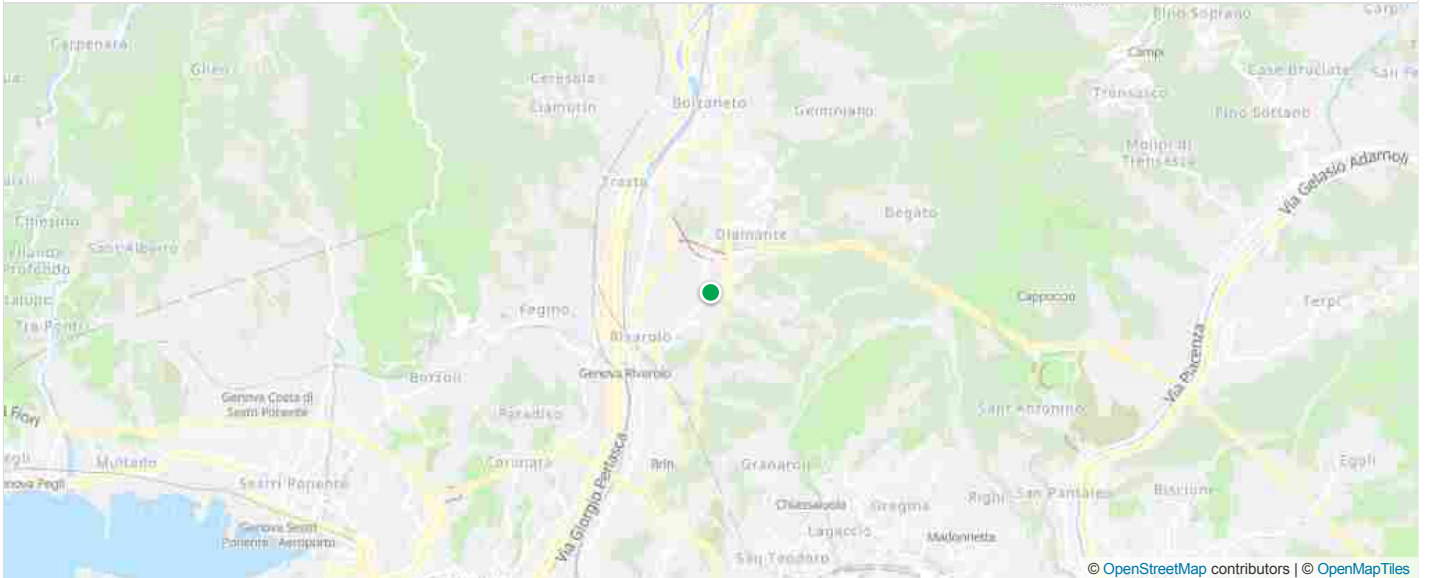
Vermouth di Torino Rosso Superiore "Civico 10" (da uve nebbiolo)
Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni
E le altre selezioni della Distilleria.

Ottieni indicazioni con i mezzi pubblici verso: Starhotels President

Da

INDICAZIONI

Partendo ora



© OpenStreetMap contributors | © OpenMapTiles

Linee che fermano vicino a Salita Lambruschini >

GALLERY



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

ENOCIBARIO
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

GO WINE PRESENTA A GENOVA "BAROLO, BARBARESCO E ROERO"

image002.jpg

BAROLO, BARBARESCO e ROERO *...e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte*

Martedì, 14 marzo 2023

Starhotels President – GENOVA, Corte Lambruschini 4

Il prossimo appuntamento di Go Wine in hotel a Genova si terrà martedì 14 marzo, presso lo Starhotel President. Un evento dedicato alle espressioni del vitigno Nebbiolo in Piemonte: l'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte.

Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati.

Un parterre selezionato di cantine incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; alcuni vini saranno presentati in una speciale enoteca.

Ecco l'elenco delle cantine che animeranno il banco d'assaggio

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn);

Cascina del Pozzo - Castellinaldo (Cn);

Paolo Conterno – Monforte d'Alba (Cn);

La Carlina - Grinzane Cavour (Cn);

Malvirà - Canale (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At);

Negro Angelo e figli - Monteu Roero (Cn);

Podere Gagliassi - Monforte d'Alba (Cn);

Savigliano Fratelli - Diano d'Alba (Cn);

Sordo Giovanni Azienda Agricola – Castiglione Falletto (Cn);

Taliano Michele – Montà (Cn);

Tenuta Rocca – Monforte d'Alba (Cn);

Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze (At);

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No).

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

 Password dimenticata?

 Nome utente dimenticato?

Michele Brezzo – Santo Stefano Roero (Cn);
Cascina Gavetta – Novello (Cn);
Poderi Moretti – Monteu Roero (Cn);
Giacomo Vico – Canale (Cn).

E con la partecipazione di
Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc

Conclude la degustazione

Antica Distilleria Sibona

Vermouth di Torino Rosso Superiore “Civico 10” (da uve nebbiolo)
Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni
E le altre selezioni della Distilleria.

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Come riferito, per garantire la sicurezza dei partecipanti gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione **entro le ore 12 di martedì 14 marzo**. Per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio la degustazione verrà divisa in **3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi**.

Ore 16,30 -18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: una persona per locale, salvo motivate eccezioni)

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l’accredito per iscritto.

Ore 18,00-20,00: primo turno di apertura del banco d’assaggio al pubblico di enoappassionati;

Ore 20,00-22,00: secondo turno di apertura del banco d’assaggio al pubblico di enoappassionati.

image002.jpg

SPORT SFERISTICI Dalle 19.30 la presentazione ufficiale dei campionati agonistici di serie A di Tamburello a Muro e Femminile Open

Pronti per la nuova stagione

Venerdì 17 alla tenuta **Montalbera** di Castagnole si apre il 2023 tamburellistico piemontese

CASTAGNOLE - In Piemonte a marzo non si respira soltanto aria di primavera ma anche di tamburello. Lo sport di tradizione, particolarmente radicato nelle realtà collinari della regione, si prepara infatti a dare avvio ad una nuova stagione agonistica che riserverà agli affezionati numerosi campionati maschili e femminile nelle varie specialità fra le quali spiccano il tamburello a muro e open. Una nutrita schiera di atleti e formazioni è infatti pronta a solcare gli sferisteri a partire dalle prossime settimane portando emozioni e facendo tornare e riecheggiare il tam tam delle partite nei weekend e degli allenamenti nei giorni infrasettimanali. Come ogni anno il tamburello accoglie la nuova annata con la sfilata dei protagonisti di questo sport nei vari settori: la presentazione ufficiale è infatti fissata per venerdì 17 marzo 2023, alle ore 19.30, e ad ospitare l'evento sarà la Tenuta **Montalbera**, culla del vino



Tutto pronto per la nuova stagione tamburellistica

Ruchè fra le colline di Castagnole Monferrato, in via **Montalbera** 1 (con accesso dalla strada situata nel tratto che collega Montemagno e Grana). L'occasione consentirà di presentare il 47° Campionato di Serie A di Tamburello a Muro nonché il Campionato femminile Open di Serie A e B delle formazioni del Piemonte. Qualche anticipazione? La Serie A del Muro vedrà contendersi il titolo ben nove for-

mazioni (A.S.D. Calliano S.T., A.S.D. Portacomaro, A.S.D. Grazzano Badoglio, A.D.T.M. Sport Montemagno, A.S.D. Rilate, A.S.D. Vignale, A.S.D. Amici della Rocca, A.D.S.T.M. Moncalvese e la neo-società A.S.G.D. A.S.D. Montechiaro) mentre le 3 formazioni Open femminili piemontesi della Serie A e B saranno A.S.D. Tigliolese, A.S.D. Castell'Alfero e A.S.D. Pieese. Preludio alla presentazione delle

compagini iscritte ai campionati ai nastri di partenza sarà l'opportunità per il pubblico di effettuare visite guidate all'interno della Cantina (dalle ore 19), prima della passerella che coinvolgerà tutte le squadre, con i giocatori, le giocatrici, i tecnici e i dirigenti. La serata vedrà la speciale conduzione di Ivo Anselmo, il volto di "Eventi in Asti", e Tatiana Lazzaro e saranno presenti le cariche federali, con il presidente Nazionale F.I.P.T. Edoardo Facchetti (presidente nazionale FIPT), i consiglieri Federali Piemontesi Alessandra De Vincenzi e Gianni Maccarro, Roberto Gino (presidente Comitato Regionale FIPT), Mimmo Basso (presidente Comitato Provinciale) e Roberto Caranzano (presidente CTF). La serata costituirà anche l'occasione per conoscere i calendari dei campionati e delle sfide che si susseguiranno fino al prossimo autunno presso gli sferisteri piemontesi ed in particolare del Monferrato.





Dentro *la* notizia

Break

HOME

ATTUALITÀ ▾

EVENTI ▾

CIBO & VINO ▾

CULTURA ▾

SPECIALI

INFORMATICA



Home > Eventi > Eventi Asti > Si apre il 2023 del tamburello piemontese

EVENTI ASTI ATTUALITÀ

Si apre il 2023 del tamburello piemontese

Il 17 marzo la Tenuta **Montalbera** a Castagnole Monferrato ospiterà la presentazione ufficiale della stagione agonistica

Di **Redazione Dentro La ...** — Ultimo aggiornamento **8 Mar 2023** — 🔥 **69** — 🗨️ 0

CASTAGNOLE MONFERRATO - In

Piemonte a marzo non si respira soltanto

aria di primavera ma anche di tamburello. Lo sport di tradizione, particolarmente radicato nelle realtà collinari della regione, si prepara infatti a dare avvio ad una nuova stagione agonistica che riserverà agli affezionati numerosi campionati maschili e femminile nelle varie specialità fra le quali spiccano il tamburello a muro e open. Una nutrita schiera di atleti e formazioni è infatti pronta a solcare gli sferisteri a partire dalle prossime settimane portando emozioni e facendo tornare e riecheggiare il tam tam delle partite nei weekend e degli allenamenti nei giorni infrasettimanali.

Come ogni anno il tamburello accoglie la nuova annata con la sfilata dei protagonisti di questo sport nei vari settori: la presentazione ufficiale è infatti fissata per **venerdì 17 marzo**, alle **ore 19.30**, e a ospitare l'evento sarà la **Tenuta Montalbera**, culla del **vino Ruchè** fra le colline di Castagnole Monferrato, in via **Montalbera** 1 (con accesso dalla strada situata nel tratto che collega Montemagno e Grana). L'occasione consentirà di presentare il **47° Campionato di Serie A** di Tamburello a Muro nonché il **Campionato femminile Open di Serie A e B** delle formazioni del Piemonte.

Qualche anticipazione? La Serie A del Muro vedrà contendersi il titolo ben nove formazioni (**A.S.D. Calliano S.T.**, **A.S.D. Portacomaro**, **A.S.D. Grazzano Badoglio**, **A.D.T.M. Sport Montemagno**, **A.S.D. Rilate**, **A.S.D. Vignale**, **A.S.D. Amici della Rocca**, **A.D.S.T.M Moncalvese** e la neo-società **A.S.G.D. A.S.D. Montechiaro**) mentre le 3 formazioni Open femminili piemontesi della Serie A e B saranno **A.S.D. Tigliolese**, **A.S.D. Castell'Alfero** e **A.S.D. Pieese**.

Preludio alla presentazione delle compagini iscritte ai campionati ai nastri di partenza sarà l'opportunità per il pubblico di effettuare visite guidate all'interno della Cantina (dalle ore 19), prima della passerella che coinvolgerà tutte le squadre, con i giocatori, le giocatrici, i tecnici e i dirigenti.

La serata vedrà la speciale conduzione di **Ivo Anselmo**, il volto di "Eventi in Asti", e **Tatiana Lazzaro** e saranno presenti le cariche federali, con il presidente Nazionale F.I.P.T. **Edoardo Facchetti** (presidente nazionale FIPT), i consiglieri Federali Piemontesi **Alessandra De**

SEGUICI SUI SOCIALS



6,184
Mi piace



118
Sottoscrittori



Articoli
Articoli



Commenti
Commenti



15
Membri



RSS
Iscriviti

Happy Casa Store

ARTICOLI RECENTI

SALUTE

Uomo viene travolto da un albero: salvato all'Ospedale...

REDAZIONE DENT... 43 secondi fa 🗨️ 0

EVENTI ASTI

Si apre il 2023 del tamburello piemontese

REDAZIONE DENT... 4 minuti fa 🗨️ 0

ISTRUZIONE

"PretenDiamo Legalità": al via nelle scuole della...

REDAZIONE DENT... 7 minuti fa 🗨️ 0

CARICA ALTRI ARTICOLI ▾



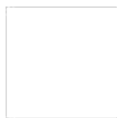
Vincenzi e **Gianni Maccario, Roberto Gino** (presidente Comitato Regionale FIPT), **Mimmo Basso** (presidente Comitato Provinciale) e **Roberto Caranzano** (presidente CTF). La serata costituirà anche l'occasione per conoscere i calendari dei campionati e delle sfide che si susseguiranno fino al prossimo autunno presso gli sferisteri piemontesi ed in particolare del Monferrato.

Al termine l'azienda **Montalbera**, insieme alla **Pro Loco di Montemagno** e il ristorante "Da **Geppè**" proporranno l'**apericena** con la degustazione finale di **Toccasana Negro** della ditta **Toso** per brindare ad un 2023 da trascorrere in compagnia dello sport storico del Piemonte.

2023 del tamburello piemontese Tenuta **Montalbera** a Castagnole Monferrato



69 0



Redazione Dentro La

Notizia - 6792 Posts - 0

Comments

← ARTICOLO PRECEDENTE

"PretenDiamo Legalità": al via nelle scuole della provincia di Asti la 6ª edizione del progetto/concorso della Polizia di Stato

PROSSIMO ARTICOLO →

Uomo viene travolto da un albero: salvato all'Ospedale di Asti dopo un intervento di quattro ore

POTREBBE PIACERTI ANCHE

ISTRUZIONE

"PretenDiamo Legalità": al via nelle scuole della provincia di Asti la 6ª edizione...

ATTUALITÀ

Emergenza cinghiali: Cia chiede un incontro urgente al nuovo Commissario

ATTUALITÀ

Al moto club Alfieri la Stella di Bronzo al Merito Sportivo per l'anno 2021

< PREC SUCC >

Facebook Commenti Facebook

Commenti

Caricamento...



Facebook
Seguici su Face...



La nuova provincia

[Leggi Gratis gli Speciali](#)



SPORT

Evento

Tamburello: presentazione dei campionati alla Tenuta **Montalbera** di Castagnole Monferrato

La nuova annata inizierà con la sfilata dei protagonisti sui campi

📅 8 Mar 2023 ⌚ 09:01

In Piemonte a marzo non si respira soltanto aria di primavera ma anche di tamburello. Lo sport di tradizione, si prepara infatti a dare avvio ad una nuova stagione agonistica nelle varie specialità, tamburello a muro e opensu tutte. Come ogni anno il tamburello inizia la nuova annata con la sfilata dei protagonisti nei vari settori: la presentazione ufficiale è fissata per venerdì 17 marzo 2023,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



alle 19,30, e ad ospitare l'evento sarà la Tenuta **Montalbera**, culla del **vino Ruchè** fra le colline di Castagnole Monferrato, in via **Montalbera** 1 (con accesso dalla strada situata nel tratto che collega Montemagno e Grana). L'occasione consentirà di presentare il 47° campionato di serie A di tamburello a muro nonché il campionato femminile open di serie A e B delle formazioni del Piemonte.

La serie A del muro vedrà contendersi il titolo ben nove formazioni: Calliano, Portacomaro, Grazzano Badoglio, Montemagno, Rilate, Vignale, Rocca d'Arazzo, Moncalvese e la neonata società A.S.D. Montechiaro. Le 3 formazioni open femminili piemontesi della serie A e B saranno Tigliolese, Castell'Alfero e Pieese.

Preludio alla presentazione delle compagini iscritte ai campionati ai nastri di partenza sarà l'opportunità per il pubblico di effettuare visite guidate all'interno della cantina (dalle 19), prima della passerella che coinvolgerà tutte le squadre, con i giocatori, le giocatrici, i tecnici e i dirigenti.

La serata vedrà la speciale conduzione di Ivo Anselmo, il volto di "Eventi in Asti", e Tatiana Lazzaro e saranno presenti gli esponenti federali, con il presidente nazionale F.I.P.T. Edoardo Facchetti, i consiglieri federali piemontesi Alessandra De Vincenzi e Gianni Maccario, Roberto Gino (presidente comitato regionale FIPT), Mimmo Basso (presidente comitato provinciale) e Roberto Caranzano (presidente CTF). La serata costituirà anche l'occasione per conoscere i calendari dei campionati e delle sfide che si susseguiranno fino al prossimo autunno negli sferisteri piemontesi ed in particolare del Monferrato.

Al termine l'azienda **Montalbera**, insieme alla Pro Loco di Montemagno e al ristorante "Da Geppè" proporranno l'apericena con la degustazione finale di Toccasana Negro della ditta Toso.

 Di: Massimo Elia

Condividi:



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Scopri inoltre:



NOVITÀ da STAPPARE

CALABRIA

I vini fini bio di Ceraudo

L'Azienda agricola Ceraudo si trova a Strongoli Marina sul Mar Ionio, la *Petelia* dell'antica Magna Grecia, in un'area naturalmente vocata alla coltura della vite a poca distanza dal mare che assicura un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte. La gestione dell'azienda è saldamente in mano alla famiglia Ceraudo che si avvale della collaborazione dell'enologo Fabrizio Ciufoli. Venti ettari di vigneto interamente biologico (la prima in Calabria a essere certificata) dove si producono vini come il bianco *Petelia*, il rosato *Grayasusy*, il rosso *Petraro*. *Petelia 2021*, Calabria Igt, è prodotto con il 50% di uve mantonico e il 50% di greco bianco sulle colline di Strongoli. Macerazione con le bucce per un giorno, vinificazione naturale, fermentazione a temperatura controllata e affinamento acciaio donano al vino un colore giallo brillante con sfumature dorate, grande personalità, sentori primari di frutta matura, seguiti da sensazioni dolci e speziate, tra cui il miele e la nocciola tostata; dal gusto persistente, è morbido, sapido e fine. *Grayasusy* è un Calabria Igt rosato che nasce da uve gaglioppo in purezza. Anch'esso macera un giorno sulle bucce e poi passa alla vinificazione naturale con doppia raccolta; riposa in barrique per quattro mesi con continui batonage. *Grayasusy 2021* ha colore rosa tenue, profumo intenso e persistente, sapore rotondo e aromatico; ha grande struttura ed è fragrante, fruttato e fresco. Il rosso *Petraro*, di cui è sul mercato l'annata 2017, è un blend di gaglioppo al 50%, greco nero al 30% e cabernet sauvignon al 20%. La macerazione sulle bucce si prolunga per 15 giorni, segue la vinificazione naturale e la fermentazione a temperatura controllata. La maturazione avviene per 36 mesi in barrique di rovere francese, poi il vino affina due anni in bottiglia. *Petraro* è corposo e carnoso, con un profumo armonico con lievi sentori di frutti di bosco e spezie, sapore fresco, vellutato e rotondo. Questi vini sono serviti anche nel ristorante di famiglia, lo stellato *Dattilo*, in cui la giovane Caterina Ceraudo crea menu in continua evoluzione con gli ingredienti bio che provengono per lo più dall'azienda agricola.



PIEMONTE

Il Don, un Nebbiolo persistente e caratteristico

Dal Ruché al Nebbiolo, **Montalbera** vara un nuovo progetto a Castagnole Monferrato. È un Nebbiolo Doc Monferrato per esprimere attraverso questo pregiato vitigno la grande espressività del territorio. Il progetto ha visto la sua prima vendemmia a settembre 2021, a quattro anni dall'impianto del vigneto -la vigna di Don Bosco, nel comune di Montemagno- seguito dalla macerazione prefermentativa a freddo per cinque giorni, inoculo dei lieviti e fermentazione alcolica con macerazione per ulteriori dieci giorni. Due travasi di fine fermentazione, fermentazione malolattica in acciaio e la massa viene poi affinata in botte grande di rovere di Slavonia per otto mesi. Imbottigliamento e riposo per due mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Nasce così *Il Don*, Nebbiolo Doc Monferrato, dal sapore leggiadro e dalla trama fine, un rosso dal profumo intenso, persistente e caratteristico, con sentori tipici di rosa e viola appassita, leggermente speziato grazie alle note di chiodi di garofano, pepe nero e noce moscata: un vino gratificante al naso e al palato. La famiglia Morando con questa etichetta non punta ai grandi numeri: il Don conta 7.500 bottiglie.



TOSCANA

Ventaglio 2018, fruttato single vineyard di Bolgheri

L'azienda Argentiera di Bolgheri (Li) svela la nuova annata di *Ventaglio*, il primo single vineyard della tenuta che ne esprime l'apice produttivo per posizione, caratteristiche pedoclimatiche e qualità delle uve. *Ventaglio* è un cru di 1,5 ettari, a 120 metri di altitudine, coltivato a cabernet franc che abbraccia l'intera superficie apicale del colle, assumendo l'iconica forma a raggiera che ricorda quella di un ventaglio, dando così origine al nome del vino. La 2018 è stata un'annata interessante, particolarmente equilibrata, che ha dato vita a un vino dal carattere fruttato in cui le note aromatiche del Cabernet Franc sono integrate al meglio. "Un vino -commenta l'agronomo e direttore generale della tenuta, Leonardo Raspini- che fa della sua bellissima rispondenza non solo al territorio, ma anche alla varietà, il suo carattere distintivo". Prodotto in quantità limitate, *Ventaglio 2018* conta 2.970 bottiglie da 750 ml, 170 Magnum e una limited edition di 20 Jeroboam.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



VENETO

Fira Bianco e Rosso omaggio a Zaffira Sartori

Due vini intensi ed eleganti ispirati al carattere di Zaffira Sartori, storica figura femminile della famiglia Sartori di Verona che contribuì alla fondazione dell'azienda a fine '800. Sono Fira Bianco 2020 e Fira Rosso 2019, Veronese Igt, quest'anno alla loro prima annata. Fira Bianco è una cuvée a base di garganega e Fira Rosso di corvina. A questi due vitigni autoctoni fanno da corona varietà internazionali come chardonnay e sauvignon blanc, merlot e cabernet sauvignon, tutti provenienti da vigneti nella zona tra Soave e Monteforte a 170 metri sul livello del mare. Le uve che concorrono al Fira Bianco sono lasciate maturare leggermente più a lungo in pianta, poi selezionate e poste a riposare in fruttai per 10 giorni, un passaggio che dona maggior intensità a profumi e sapori. Infatti, questo vino trova il bilanciamento perfetto tra freschezza e cremosità, e fin dal primo sorso propone note dolci di pesca bianca e albicocca unite ad accenni agrumati e sapidi. Le uve per il Fira Rosso sono raccolte lievemente surmature, selezionate e poste in fruttai per 25 giorni; il vino, poi, matura in botte grande per sei mesi levigando i tannini e donando maggior complessità alla naturale speziatura dell'uva. Fira Rosso regala note di ciliegie, more selvatiche e lampori insieme a rosa e pepe rosa.



EMILIA ROMAGNA

Poggio Alto Brut 2021 il bio di Monte delle Vigne



A Monte delle Vigne debutta Poggio Alto Brut 2021, il primo spumante biologico e certificato Doc della cantina di Ozzano Tarò, sulle colline parmensi. Poggio Alto Brut è un Colli di Parma Doc ottenuto da uve 70% chardonnay e 30% chardonnay mousqué, prodotto in 10 mila bottiglie. Dopo la raccolta a mano le uve vengono lavorate nella cantina ipogea posta su tre livelli che utilizza la pigiatura gravitazionale per mantenere intatta la qualità delle uve. Dopo la fermentazione a 18°C, il vino rimane tre mesi sur lies, con batonnage in serbatoi di acciaio inox e presa di spuma con metodo Charmat lungo. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, gusto fresco, asciutto ed elegante, morbido ed equilibrato, con aromi fruttati persistenti e sentori intensi e fragranti di fiori primaverili e mela golden.

TOSCANA

Syrah e Grenache per Tinata 2018



Tinata, dell'azienda Monteverro di Capalbio (Gr), è un assemblaggio "sfrontato" di syrah e grenache. Prodotto in una piccolissima parcella adiacente alla macchia mediterranea, al cui centro si erge una quercia centenaria, il Tinata è un vino sensuale e voluttuoso grazie alla sua complessità, all'eleganza della struttura e alla varietà di aromi di grande profondità. Un vino affascinante anche nella forma della bottiglia, con il suo elegante collo allungato e la capsula rossa, le linee morbide della borgognotta. Nato come omaggio alla madre del proprietario -Cristina detta Tina- ha colore rosso rubino intenso. L'annata 2018 è ricca di sfumature di frutta matura sostenuta da tannini presenti, ma vellutati. Tinata arricchisce la gamma di Monteverro con il capofila taglio bordolese Monteverro, il Terra di Monteverro, Chardonnay in purezza, Vermentino e Verruzzo.

TOSCANA

L'awolgente assaggio di Indaco 2018

Indaco è l'espressione più nobile della produzione vinicola di Tenuta Sette Cieli, a Bibbona (Li), nella Doc Bolgheri. L'equilibrio tra la complessità dei sentori di frutta e spezie e l'elegante acidità offrono un'esperienza di assaggio avvolgente. La struttura e la trama tannica raffinata completano il profilo del vino. Le uve malbec, cabernet sauvignon e merlot, ognuna al 33%, sono raccolte a mano nei dieci ettari di vigneto coltivati a 400 metri di altitudine per un blend dal promettente invecchiamento. Indaco 2018 affina in barrique per 18 mesi, ne risulta un vino complesso e ricco, fresco e persistente, con eleganti note speziate e aromi di frutta rossa. Come per l'intera linea di Tenuta Sette Cieli, Indaco 2018 nasce dal lavoro di precisione guidato dall'enologa e Amministratore delegato Elena Pozzolini che, insieme al titolare Ambrogio Cremona Ratti, conduce l'azienda nel rispetto della naturalità della materia prima. A dimostrarlo sono anche l'utilizzo dei lieviti indigeni, l'adozione del regime biologico in vigna e le vinificazioni separate delle singole parcelle, così da bilanciare il controllo della qualità con la possibilità di giocare sulle nuance di ciascuna.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484