

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
	Winecouture.it	26/05/2025	<i>Montalbera Alta Langa: la bollicina che fa battere il cuore dell'estate</i>	2
	Turismodelgusto.com	23/05/2025	<i>L'Alta Langa Montalbera accende la stagione delle bollicine per brindare all'estate con stile</i>	5
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	13/05/2025	<i>Nel fine settimana arriva la FESTA DEL RUCHE' Sabato 17 e domenica 18 maggio a Castagnole Monferrato</i>	8
	Forbes.it	09/05/2025	<i>Iconic Wineries 2025</i>	11
8/18	Ristorazione & Ospitalita'	01/05/2025	<i>Alla scoperta di 20 vini di vitigni autoctoni bianchi di 20 regioni e di 20 aziende</i>	20



# WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE  
TREND SPIRITS INTERNATIONAL 🔍



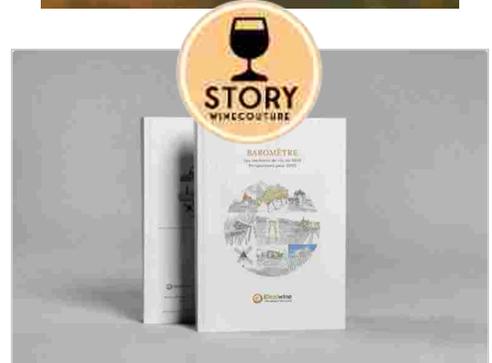
Homepage » Collection » Montalbera Alta Langa: la bollicina che fa battere il cuore dell'estate

COLLECTION

## Montalbera Alta Langa: la bollicina che fa battere il cuore dell'estate

DI REDAZIONE 26 MAGGIO 2025

📍 ✕ 📱



L'estate si avvicina, portando con sé il desiderio di freschezza, leggerezza e convivialità. Per la stagione più luminosa dell'anno, Montalbera propone il suo fiore all'occhiello tra le bollicine piemontesi: l'Alta Langa Docg, un Metodo Classico Pas Dosé Millesimato che incarna l'anima elegante e verticale delle

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

colline piemontesi.

## Montalbera Alta Langa: un vino raffinato

Prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate ad alta quota in un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., l'Alta Langa Montalbera è un vino raffinato, pensato per palati esigenti e per chi desidera accompagnare i momenti estivi con stile. Le lunghe permanenze sui lieviti donano al vino note complesse di crosta di pane, agrumi canditi e fiori bianchi, mantenendo una straordinaria freschezza.

La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura costante di circa 12°C. Il dégorgement viene effettuato senza l'aggiunta di liqueur d'expédition, utilizzando per la colmataura esclusivamente il vino della stessa cuvée, per esaltarne purezza e autenticità.



La sua bollicina fine e persistente, l'eleganza floreale e gli aromi di agrumi e pan brioche evocano serate all'aperto, aperitivi panoramici e cene dal gusto ricercato.

Versatile e sofisticato, l'Alta Langa Montalbera, prodotto a Castiglione Tinella, è protagonista sia di aperitivi in terrazza che di cene sotto le stelle. La sua struttura armoniosa lo rende perfetto in abbinamento a piatti di pesce, crudités e specialità gourmet. È il brindisi ideale per le giornate di sole. Pensata per essere condivisa, è la compagna perfetta per tramonti, picnic

Barometro iDealwine: i record  
2024 delle aste di vini online

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Doc Sicilia, avanti tutta:  
percepito e futuro di una  
Denominazione simbolo

eleganti e cene estive a lume di candela. Un vino che racconta l'estate con classe, senza mai rinunciare al piacere.

## Montalbera Alta Langa: per un abbinamento d'autore

Per un'esperienza gastronomica memorabile, consigliamo l'abbinamento con le ostriche Fine de Claire. La mineralità del frutto di mare trova nella freschezza e nella complessità aromatica dell'Alta Langa Montalbera un connubio ideale, capace di esaltare l'eleganza di entrambi. Un incontro di rara armonia.



🔍 ✕ 📄



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Tenuta di Biserno lancia il nuovo Supertuscan ColleMezzano

[CONTINUA A LEGGERE »](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# #Turismo del Gusto 20 2008-2025

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Attualità

## L'Alta Langa Montalbera accende la stagione delle bollicine per brindare all'estate con stile



L'estate si avvicina, portando con sé il desiderio di freschezza, leggerezza e convivialità. Per la stagione più luminosa dell'anno, Montalbera propone il suo fiore all'occhiello tra le bollicine piemontesi: l'Alta Langa DOCG, un Metodo Classico Pas Dosé Millesimato che incarna l'anima elegante e verticale delle colline piemontesi – conquistando al primo sorso. Cosa rende davvero speciale un brindisi estivo? La risposta è racchiusa in ogni calice di Alta Langa Montalbera: un Metodo Classico che sprigiona energia, finezza e un carattere autenticamente piemontese. Prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate ad alta quota in un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri s.l.m., l'Alta Langa Montalbera è un vino raffinato, pensato per palati esigenti e per chi desidera accompagnare i momenti estivi con stile.



Le lunghe permanenze sui lieviti donano al vino note complesse di crosta di pane, agrumi canditi e fiori bianchi, mantenendo una straordinaria freschezza. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C), seguita da un affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura costante di circa 12°C. Il dégorgeement viene effettuato senza l'aggiunta di liqueur d'expédition, utilizzando per la colmatatura esclusivamente il vino della stessa cuvée, per esaltarne purezza e autenticità. La sua bollicina fine e persistente, l'eleganza floreale e gli aromi di agrumi e pan brioche evocano serate all'aperto, aperitivi panoramici e cene dal gusto ricercato.



**Versatile e sofisticato** – L'Alta Langa Montalbera, prodotto a Castiglione Tinella, è protagonista sia per aperitivi in terrazza sia per cene sotto le stelle. La sua struttura armoniosa lo rende perfetto in abbinamento a piatti di pesce, crudités e specialità gourmet. È il brindisi ideale per le giornate di sole. Pensata per essere condivisa, è la compagna perfetta per tramonti, picnic eleganti e cene estive a lume di candela. Un vino che racconta l'estate con classe, senza mai rinunciare al piacere.



Mater\_Chef

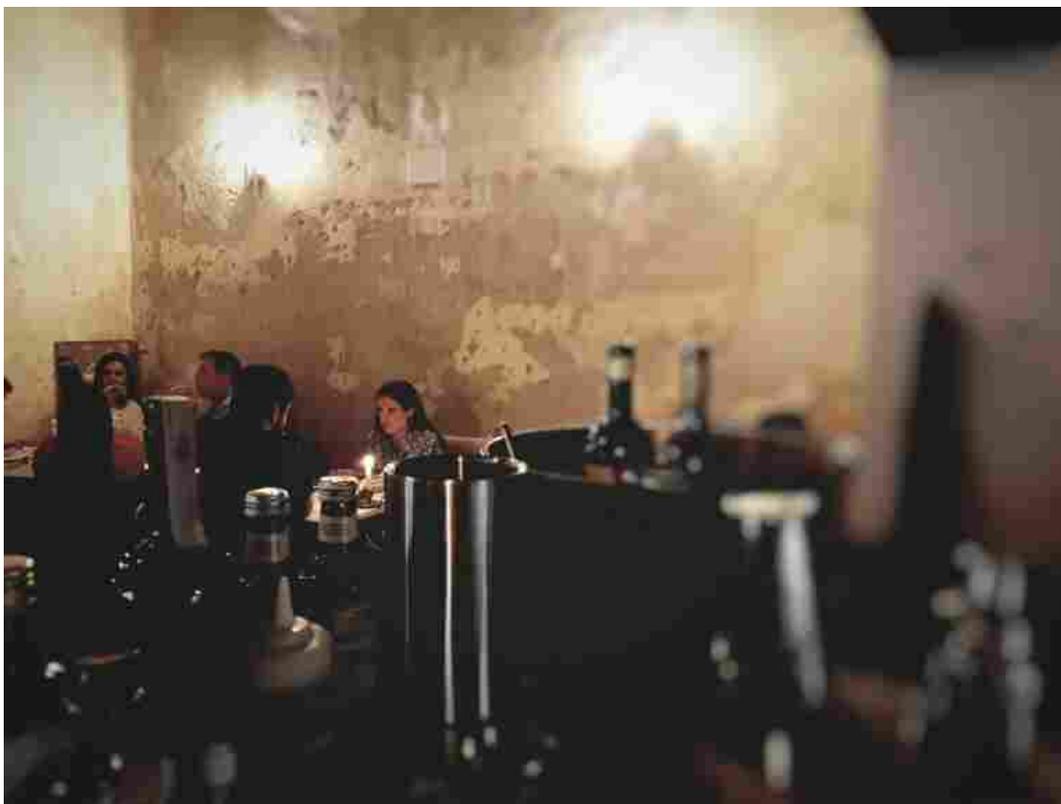


Mater\_piatti



Mater\_dehor

**Abbinamento d'autore: ostriche Fine de Claire** Per un'esperienza gastronomica memorabile, ottimo è l'abbinamento con le ostriche Fine de Claire. La mineralità del frutto di mare trova nella freschezza e nella complessità aromatica dell'Alta Langa Montalbera un connubio ideale, capace di esaltare l'eleganza di entrambi. Un incontro di rara armonia con questa deliziosa bollicina che fa battere il cuore dell'estate.



Mater\_Sala

*MONTALBERA Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.*

**Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti**

Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)

**Castiglione Tinella – Vigneti**

Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella ( CN )

Info: [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

Redazione Centrale TdG

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

MARTEDÌ 13 MAGGIO 2025

Nel fine settimana arriva la FESTA DEL RUCHE' Sabato 17 e domenica 18 maggio a Castagnole Monferrato (AT)



*Fino a venerdì 16 maggio è attiva la promozione con il 10% di sconto se acquisti la degustazione online!*

Il **17 e 18 maggio 2025** ritorna presso la **Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato** il consolidato appuntamento che fa incontrare il Ruchè e i suoi produttori a professionisti ed enoappassionati.

L'iniziativa è promossa dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato con la collaborazione di Go Wine e avrà sede nello storico complesso risalente alla fine del XVII secolo, circondato dal verde di uno splendido giardino all'italiana.

L'evento prevede degustazioni di *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg*, incontri con i produttori, punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica.

**Clicca qui per acquistare i biglietti per il banco d'assaggio**

#### Ecco l'elenco delle cantine presenti al banco d'assaggio

Amelio Livio, Grana  
 Az. Agr. Gatto Pierfrancesco, Castagnole Monferrato  
 Az. Agr. La Miraja, Castagnole Monferrato  
 Az. Agr. Tommaso Bosco, Castagnole Monferrato  
 Balliano, Grana  
 Bersano, Nizza Monferrato  
 Caldera Fabrizia, Asti  
 Cantina di Casorzo, Casorzo  
 Cantina Sociale di Castagnole Monferrato  
 Cantine Bava, Cocconato d'Asti  
 Cantine Sant'Agata, Scurzolengo  
 Esse Erre Agricola, Castagnole Monferrato  
 Ferraris Agricola, Castagnole Monferrato  
 Goggiano, Refrancore  
 La Mondianese, Montemagno  
 Montalbera, Castagnole Monferrato  
 Poggio Ridente, Cocconato d'Asti  
 Prediomagno, Grana  
 Tenuta dei Re, Castagnole Monferrato  
 Tenuta Montemagno, Montemagno

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2025 (762)

▼ maggio (76)

Design della cura Cultura del progetto e cultura ...

TORNA DAL 10 AL 27 LUGLIO 2025 Lugano LONGLAKE...

Nel fine settimana arriva la FESTA DEL RUCHE' S...

HORTI IN PRIMAVERA

10° PREMIO AL TERRITORIO VINARIUS: DOPO IL RICONOS...

PAV - Parco Arte Vivente presenta Seeds of T...

"ROSATI AL TRAMONTO 2025"

Il Consorzio Vini del Trentino accoglie gli enotec...

BUONGIORNO CERAMICA!

Montefili Chianti Classico 2021: "Sa di casa e cos...

Settimana Fit: per un'estate in forma dimagrire in...

NUOVO LOOK STESSO CUORE DI CIOCCOLATO PRESENTATI...

Galleria Borghese presenta Wangechi Mutu Poe...

Demeter Italia lancia "Futuro Bio": una campagna ...

Alimentari: pubblicato lo speciale TuttoFood 2025

La sessualità senza incantesimo Incontro con Anto...

Presentazione del libro di Valerio Adami – Sinopie...

La terza edizione dell'evento del Consorzio di tu...

L'ingresso alla Tenuta sarà libero per tutti, con degustazioni a pagamento, nei giorni di sabato e domenica. Ad accompagnare gli assaggi di Ruchè in uno spazio aperto a tutti ci saranno **proposte food** con le specialità del territorio a cura delle Pro Loco e di alcuni ristoranti di Castagnole Monferrato da gustare in accompagnamento alla degustazione e **musica dal vivo**.

## IL PROGRAMMA

### Il banco d'assaggio alla presenza dei produttori e la degustazione di Ruchè

- Banco d'assaggio (nel turno indicato) alla presenza diretta delle cantine dell'Associazione Produttori. Degustazione in forma libera (non regolata da ticket) nelle splendide sale della Tenuta La Mercantile, Calice e taschina in omaggio.

Turni e orari del banco d'assaggio:

- Sabato 17 maggio n° 3 turni:

ore 11.00-14.00

ore 14.30-17.30

ore 18.00-21.00

- Domenica 18 maggio n° 2 turni

ore 11.00-14.00

ore 14.30-17.30

In ciascun turno si potranno incontrare direttamente i produttori nelle sale della Tenuta e degustare liberamente i loro Ruchè (senza ticket).

Al termine di ogni turno non sarà consentito l'accesso alle sale ma comunque sarà possibile rimanere nelle aree all'aperto della Tenuta.

#### Prezzi e informazioni

Ingresso libero alla tenuta con degustazioni a pagamento.

Il costo del biglietto per degustare è di:

€ 25,00 pubblico (con riduzione del 10% € 22,50 a chi acquista il biglietto online entro venerdì 16 maggio).

€ 20,00 Soci di Associazione del Settore (Ais, Fisar, Go Wine, Onav) € 20,00. (N.B. sarà necessario presentare la tessera in corso di validità per ritirare il calice e la taschina).

**E' attiva fino a venerdì 16 maggio  
la vendita online cliccando sul pulsante a seguire**

**Clicca qui per  
acquistare i biglietti  
per il banco d'assaggio**

### Stand gastronomici a cura di Proloco e Ristoranti di Castagnole Monferrato

Sabato e domenica uno spazio aperto a tutti sarà poi riservato alle proposte gastronomiche con specialità monferrine con Proloco del territorio e alcuni ristoranti di Castagnole Monferrato; con un percorso di gusto legato alle eccellenze del territorio direttamente alla Tenuta La Mercantile in abbinamento alla degustazione.

#### Pro Loco di Castagnole Monferrato:

Agnolotti € 7,00

Alice Fritte € 7,00

Acqua Euro 1,00

Caffè Euro 1,00

#### Pro Loco Montemagno

Insalata di Bollito € 7,00

Panino con Bollito e Bagnetto € 7,00

#### La Bottigliera del Ruchè

Vitello Tonnato € 10,00

Torta di mele tiepida con gelato alla cream € 4,50

#### Osteria il Ruchè

Carpionata Mista € 10

Crostoni Piemontesi € 4,50

La Grande Bellezza, Degusta vini d'Eccellenza a Mi...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...

Mauro Moruzzi è il nuovo Presidente dell'Accademia...

La terza edizione in programma da oggi a domenica ...

Domenica 11 maggio 2025 in occasione della Milan...

PENSARE COME UNA MONTAGNA IL BIENNALE DELLE OROBI...

DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "...

TANNICO Per ogni tipo di mamma, c'è un vino che l...

Alveare Culturale Studio apre le sue porte: una nu...

Padiglione Uruguay 19. Mostra Internazionale di A...

XNL Family presenta Paesaggi disegnati, alla ...

Le Manzane in Ghana per sostenere la missione "In ...

VALDO PRESENTA AQUARIUS ROSÉ BRUT, LA NUOVA RAFFI...

A DIECI ANNI DAL SUO DEBUTTO NELLE SALE GIAPPONESI...

TRE FALSI MITI SFATATI SU UN BUON CAFFÈ AL RISTO...

VINO, TERRITORIO E ACCOGLIENZA: SUAVIA RACCONTA ...

La Fabbrica del Cioccolato si arricchisce di due n...

NONUMENTO. Farmacologia per i problemi della memor...

Focus: VINI D'ABRUZZO Martedì 20 maggio 2025 NH ...

UN ATTIMO PRIMA Mostra personale di Daniele Anton...

Caccia al Tesoro nel Monferrato degli Infernot

VIVERE IL BAROLO, RESPIRARE LE LANGHE: LE PROPOST...

YOGURT: L'ELISIR PER UN FUTURO IN SALUTE DANONE IT...

Casa Cavezzi, Montecchio Emilia (RE) 24 maggio - ...

"NATURA MORTA Jago e Caravaggio: due sguardi sulla...

Le 10 cose da fare a Slow Fish 2025

CANZONI PER ANIMALI D'APPARTAMENTO Mostra persona...

La terza edizione dell'evento del Consorzio di tu...

La Fondazione dell'Ordine degli Architetti di Mila...

VERONAFIERE: MARATONA DI EVENTI INTERNAZIONALI TRA...

La Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi con il C...

**Pro Loco Refrancore:**

Tris di Formaggi € 7,00  
Sorbetto allo Zabaione con granella di finocchio deco € 3,00  
Acqua € 1,00

**Pro Loco Valenzani:**

Tagliolini al Sugo di Ruche' € 7,00  
Bunet al Cioccolato € 3,50

**La Miraja**

Tagliere di Affettati Monferrini € 10,00  
Carne Cruda alla Monferrina € 10,00  
Carne cruda con Tartufo Nero € 15,00

**...e ancora punto vendita bottiglie, musica (sabato sera)  
e passeggiata tra i vigneti del Ruchè (domenica mattina)**

Inoltre, come da tradizione, **si potranno acquistare presso il punto vendita dedicato le bottiglie dei produttori** presenti all'evento.

**Sabato sera alle 21:30** sarà prevista un'esibizione musicale dal vivo a cura della band **Bakkano** di Asti.

Domenica alle 10:30 è prevista invece una **passeggiata tra i vigneti del Ruchè** con partenza dalla Tenuta La Mercantile della durata di circa 2 h a cura della Proloco di Castagnole Monferrato.

on maggio 13, 2025



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

ARRIVA LA PRIMAVERA ALL'HILTON  
LAKE COMO

LA FESTA DELL'OLIO A TORRI DEL  
BENACO SUL GARDA VE...

Dal 16 al 18 maggio 2025  
Fondazione Riccardo Catel...

DA MAGGIO 2025 LA PIZZA DI  
'LUCA!' by LUCA MASTRAC...

BROKEN Sculptures as traces:  
between Matter, Spa...

ELEMENTI Sesta edizione A cura di  
MAGMA

VERONAFIERE, FEDERICO  
BRICOLO CONFERMATO  
ALL'UNANI...

Grandissimo successo per  
"Impressionisti in Norman...

BACK IN TIME - THE EXHIBITION  
Esposizione mondial...

Visita alle Sorgive di Bars

CAMPUS GRAPES: al Politecnico di  
Torino la prima v...

Nel contesto della mostra 'Art Déco.  
Il trionfo de...

TUTELA EUROPEA PER LA  
BARBERA D'ASTI: REGISTRATO  
I...

BUONGIORNO CERAMICA!

Amarena Fabbri e Pistacchio Fabbri  
protagonisti d...

Voci di Varese Villa Panza incontra...

Sensazioni, profumi e ricordi: il  
viaggio Italpepe...

TALOSA E IL PROGETTO PIEVE: LA  
FORZA DELLE VIGNE ...

Un sabato del villaggio... in  
bicicletta. Libri, cam...

MOLINI FAGIOLI E "OIRZ" A  
TUTTOFOOD 2025

garage BENTIVOGLIO specchio  
misuratore, 1976 ...

Presentata a New York e  
Washington l'edizione 2025...

"NOTE E CALICI DI FREISA" A  
CHIERI SI BRINDA CON ...

La fine della geografia?

Sky Arte presenta THE SQUARE 5  
ALL YOU CAN...

2025, un traguardo importante per il  
premio Emerge...

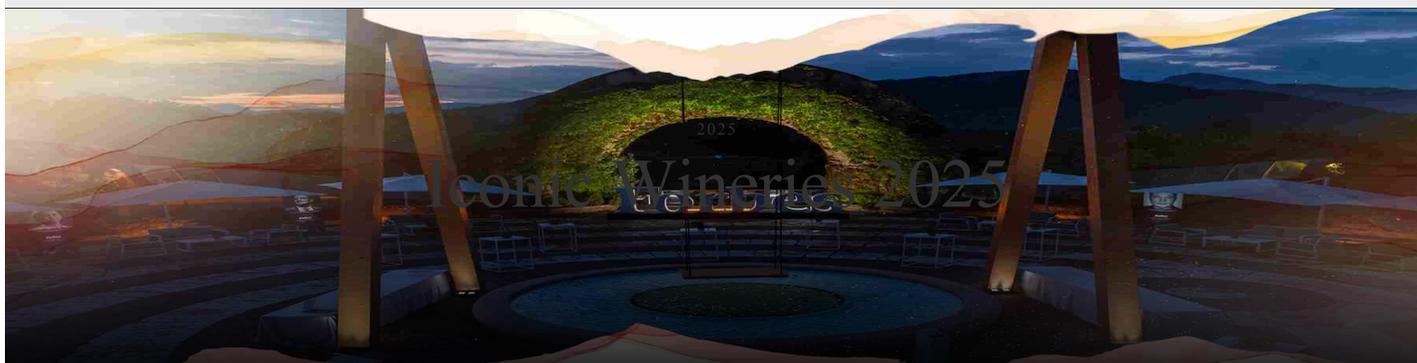
Museo delle Opacità #2 Agricolture  
e architetture...

- ▶ aprile (202)
- ▶ marzo (202)
- ▶ febbraio (153)
- ▶ gennaio (129)

- ▶ 2024 (2012)
- ▶ 2023 (2025)
- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)



ClassificheSmallGiantsFood & BeverageTechLifestyleProfessionalsSportsMoneyNEXT LEADERSConnect



Cantina

Motivazione

Alberelli di Giodo

Per l'impegno nella coltivazione ad alberello, preservando le tradizioni vitivinicole locali e promuovendo la biodiversità

Allegriani

Riconosciuta per l'eccellenza nella produzione di vini di alta qualità e per la sua visione pionieristica sulla Valpolicella e i suoi vitigni, con vini asciutti, slanciati e precursori dei trend futuri

Animaetnea

Per l'innovazione nella viticoltura sull'Etna, combinando tecniche moderne con il rispetto per il terroir unico del vulcano

Antonelli

Distinta per l'approccio biologico in vigna e per la valorizzazione dei vitigni autoctoni umbri attraverso vini contemporanei e dal tannino ben gestito.

Argiano

Per la produzione di vini toscani di eccellenza che portano in alto la reputazione del Brunello nel mondo

Argiolas

Leader nella promozione dei vitigni sardi, con un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale

Avignonesi

Pioniera nella viticoltura biodinamica in Toscana, garantendo vini di qualità superiore nel rispetto dell'ecosistema

Banfi

Riconosciuta per l'innovazione tecnologica in cantina e per l'impegno nella ricerca sul Sangiovese  
Prima cantina a produrre Franciacorta biologico, dimostrando un forte impegno verso pratiche



Barone Pizzini	sostenibili. Grazie al suo studio sull'Erbamat - vitigno autoctono antichissimo - la denominazione guarda al futuro con un approccio ancorato alle sue radici
Batasiolo	Per la dedizione alla qualità dei vini piemontesi e l'adozione di tecniche agricole rispettose dell'ambiente.
Bellavista	Eccellenza nella produzione di spumanti Franciacorta, con un approccio mirato alla ricerca costante della perfezione al palato, attraverso studio e dedizione sia in vigna che in cantina
Berlucchi	Pioniera del metodo classico in Italia, con un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale.
Bertinga	Per la produzione di vini toscani di alta qualità e l'innovazione sia nel design della cantina che nelle etichette, per avvicinare un pubblico giovane e attento alla qualità del vino e alla bellezza della bottiglia
Bocale	Distinta per l'approccio biologico in vigna e per la valorizzazione dei vitigni autoctoni umbri, si distingue per la ricerca sui tannini del Sagrantino e la tecnica di produzione che mira a produrre vini elegantissimi
Borgogno	Storica cantina piemontese, riconosciuta per l'impegno nella sostenibilità e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni con uno sguardo giovane e dinamico
Brogli	Per la dedizione alla qualità dei vini piemontesi e la ricerca sul Cortese, enfatizzato in vini dall'altissimo potenziale di invecchiamento
Bruno Giacosa	Eccellenza nella produzione di vini piemontesi, con un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale.
Ca' del Bosco	Innovatrice e rivoluzionaria nella produzione e interpretazione del terroir di Franciacorta, con un approccio sostenibile e una costante ricerca della qualità attraverso metodi di ricezione, lavaggio e affinamento del prodotto assolutamente meticoloso e iconico
Caiarossa	Per l'adozione della viticoltura biodinamica e la produzione di vini che riflettono il terroir toscano con



un profilo elegante e profondo

Castelbuono

Riconosciuta per l'architettura unica della cantina e l'impegno nella produzione di vini sostenibili.

Castello di Albola

Per la produzione di Chianti Classico di altissima qualità e l'attenzione alla sostenibilità ambientale, enfatizzando il Sangiovese da single vineyard

Castello di Perno

Distinta per la valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi attraverso la chiave della leggiadria e precisione del frutto, uno stile contemporaneo interessantissimo

Castello Di Vicarello

Per la produzione di vini toscani di eccellenza e l'unicità distintiva dei suoli calcarei che rendono i vitigni (principalmente Cabernet Franc e Sauvignon) slanciati e mediterranei

Ceretto

Pioniera nella viticoltura biologica e biodinamica nelle Langhe, con un forte impegno culturale e ambientale.

Col di Lamo

Per la dedizione alla qualità dei vini toscani e del Brunello con un approccio sartoriale ad ogni singola produzione

Col D'Orcia

Riconosciuta come una delle prime produttrici sostenibili e la produzione di Brunello di Montalcino di alta qualità, conservato in una library molto profonda, la più completa del Montalcino

Contadi Castaldi

Innovatrice nella produzione di Franciacorta, con un approccio attento in grado di comprendere le esigenze dei consumatori contemporanei attraverso la produzione di vini slanciati e precisi

Contratto

Storica cantina piemontese, riconosciuta per essere tra le prime in Italia nella produzione di vini spumante, oggi fiore all'occhiello in Italia e all'estero

Costa Arente

Per la dedizione alla qualità dei vini veneti e l'adozione di tecniche agricole innovative che mirano alla produzione di qualità e alla creazione di vini estremamente al passo coi tempi: asciutti, leggiadri, puliti e dal grande potenziale di invecchiamento

Cotarella

Eccellenza nella produzione di vini laziali, con una signature stilistica unica e distintiva che guida i palati da decenni

Cristo Di Campobello

Per la dedizione alla valorizzazione del territorio siciliano attraverso la produzione di vini di alta



qualità, rispettando le tradizioni locali e promuovendo la sostenibilità ambientale

D'Arappi

Per l'eccellenza nella produzione di spumanti metodo classico in Puglia, combinando passione, tradizione e innovazione, e contribuendo alla valorizzazione dei vitigni autoctoni locali.

Di Meo

Per la dedizione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni campani e l'impegno nella promozione del patrimonio enologico regionale attraverso l'enfaticizzazione di vini da single vineyard dal grandissimo potenziale evolutivo

Donnafugata

Per la capacità di raccontare la Sicilia attraverso vini iconici e progetti culturali che uniscono arte e tradizione vinicola.

Elena Walch

Pioniera della viticoltura altoatesina di qualità, con un forte focus sull'eleganza e longevità dei suoi vini.

Famiglia Dal Cero

Per l'abilità nel coniugare tradizione e innovazione, portando avanti con passione il carattere distintivo del Soave in Italia e nel mondo

Federico Graziani

Per la dedizione nella produzione di vini artigianali sull'Etna, esaltando le caratteristiche uniche del suolo vulcanico con tecniche poco invasive ma molto attente alla pulizia e precisione del frutto

Ferrari Trento - Tenute Lunelli

Simbolo dell'eccellenza spumantistica italiana e della tradizione del metodo classico, pluripremiata con riconoscimenti a livello internazionale.

Feudi di San Gregorio

Per aver rivoluzionato l'immagine dei vini campani, dimostrando il grande potenziale dei vitigni autoctoni come Greco, Fiano e Aglianico

Fratini

Per la ricerca della qualità assoluta nei vini toscani, con progetti esclusivi che mirano all'eccellenza senza compromessi e una formula rivoluzionaria di Bolgheri che lascerà il segno

Frescobaldi

Per secoli di storia nella viticoltura toscana, con una visione innovativa che abbraccia terroir unici e diversificati e una grande attenzione alla sostenibilità sociale con il progetto Gorgona

Gaja

Icona del vino italiano nel mondo, simbolo di eleganza, ricerca e trasformazione, con un impatto straordinario sulla percezione del Barbaresco.



Gian Luca Colombo	Per l'approccio sartoriale alla vinificazione, con una produzione limitata che esprime l'anima autentica del Piemonte in regime biodinamico.
Grignano	Per la valorizzazione del Chianti Rufina, esprimendo il carattere autentico di un territorio storico attraverso vini raffinati.
Joaquin	Per l'interpretazione unica e sperimentale dei vini campani, con un focus su Greco e Fiano da parcelle selezionate, produzioni frammentatissime per enfatizzare il territorio con piccole quantità dall'iconica qualità
Kaltern	Per il ruolo di riferimento nella viticoltura cooperativa altoatesina, elevando la qualità del Lago di Caldaro a nuovi livelli.
La Scolca	Per essere stata pioniera nella valorizzazione del Gavi, trasformandolo in un vino di riferimento internazionale.
Lamole di Lamole	Per l'impegno nella riscoperta di antichi cloni di Sangiovese, esaltando l'autenticità del Chianti Classico.
Le Macchiole	Per il ruolo pionieristico nella produzione di vini monovarietali in Bolgheri, con interpretazioni di Merlot e Syrah di livello mondiale.
Lini910	Per la dedizione alla produzione di Lambrusco Metodo Classico, con uno stile elegante e sorprendente.
Livio Felluga	Per aver reso il Friuli un punto di riferimento internazionale per i vini bianchi, grazie alla visione di un pioniere del territorio.
Lunae Bosoni	Per aver valorizzato il Vermentino della Luni DOC, dimostrando il suo potenziale in termini di finezza e longevità.
Lungarotti	Per il contributo nella promozione della cultura del vino umbro, con un'enfasi sulla storicità e la qualità.
Marchesi di Barolo	Per aver scritto la storia del Barolo, mantenendo viva una tradizione secolare di eccellenza che si repera ancora nelle sue cantine storiche



Marchesi Gondi	Per la conservazione e valorizzazione di uno dei patrimoni vinicoli più antichi della Toscana.
Marilisa Allegrini	Per l'estrema qualità dei vini - dal Bolgheri e al Montalcino, fino alla Valpolicella - e per il ruolo fondamentale di Marilisa nella promozione del made in Italy nel mondo
Masciarelli	Per aver elevato il Montepulciano d'Abruzzo a livello internazionale, con un'identità unica e riconoscibile.
Masottina	Per la raffinatezza e la ricerca della qualità nei Prosecco, con una particolare attenzione alla longevità del Conegliano da Rive.
Massimago	Per la reinterpretazione moderna della Valpolicella, con vini autentici e caratterizzati da un forte legame con il territorio.
Maugeri	Per la dedizione alla viticoltura etnea, con un focus su espressioni pure e autentiche di Carricante e Nerello Mascalese in chiave rosata, uno dei migliori d'Italia
Mazzei	Per aver dato continuità a una tradizione vinicola di oltre 600 anni, con vini che rappresentano la quintessenza del Chianti.
Mesa	Per il racconto autentico della Sardegna attraverso vini che esprimono il sole e la terra dell'isola.
Michele Satta	Per l'approccio artigianale alla viticoltura bolgherese, con vini che raccontano l'anima più autentica del territorio.
Montalbera	Per aver elevato il Ruché a varietà di prestigio internazionale, riscoprendone le potenzialità.
Montecappone	Per la qualità e la precisione nei vini marchigiani, con una particolare attenzione al Verdicchio e alla sua estrema longevità
Montelvini	Per l'eleganza e la raffinatezza nella produzione di Prosecco Superiore, con un'identità ben definita, e per l'approccio etico alla conduzione aziendale, con un importante focus al capitale umano e alla diversity
Monteverro	Per aver creato in pochi anni una delle realtà più prestigiose della Toscana, con vini che competono con i grandi nomi internazionali.



Montevertine	Per essere custode del Sangiovese in purezza, con vini iconici come il Pergole Torte che hanno fatto la storia del Chianti.
Ornellaia	Per aver elevato Bolgheri tra le zone vinicole più prestigiose al mondo, con vini di straordinaria complessità e longevità.
Palmento Costanzo	Per la dedizione alla tradizione viticola etnea, con una particolare attenzione alla vinificazione in palmento storico.
Passopisciaro	Per aver ridefinito il concetto di Cru sull'Etna, esprimendo con eleganza e precisione le peculiarità delle diverse contrade, oggi simbolo dei vini dell'Etna nel mondo
Petra	Per l'architettura iconica della cantina e per la produzione di vini che esaltano il terroir della Maremma Toscana.
Pieropan	Pioniera del Soave Classico, simbolo di qualità e riferimento assoluto nella valorizzazione del Garganega.
Pietradolce	Per l'approccio artigianale alla viticoltura etnea, con vini che raccontano il carattere lavico del territorio attraverso purezza del frutto e acidità vibranti
Pio Cesare	Storica realtà piemontese che continua a esprimere con coerenza e qualità l'anima più autentica del Barolo e del Barbaresco.
Poderi Luigi Einaudi	Per il legame tra storia, cultura e viticoltura, con una produzione che incarna l'eleganza del Dolcetto e dei grandi vini delle Langhe.
Castello di Querceto	Per la difesa dell'identità storica del Chianti Classico, con una produzione che esprime il carattere autentico del Sangiovese.
Querciabella	Per l'approccio oltre al biodinamico, con un uso attento delle risorse e un protocollo "cruelty free", e per l'interpretazione raffinata dei vini toscani, con particolare attenzione al Sangiovese.
Ricasoli	Per essere la più antica azienda vinicola italiana, con un'eredità che ha segnato la storia del Chianti Classico e che continua a far parlare attraverso i vini da singolo vigneto



Ripa della Volta	Per l'attenzione alla valorizzazione del terroir veronese con tecniche digitali d'avanguardia e la produzione di vini estremamente contemporanei di grande slancio, linearità ed eleganza
San Leonardo	Per la straordinaria capacità di coniugare eleganza e struttura nei suoi vini, simbolo del Trentino vitivinicolo d'eccellenza con il taglio bordolese più premiato della regione
Sartori	Per l'importante contributo alla valorizzazione della Valpolicella e alla diffusione dell'Amarone nel mondo.
Schiopetto	Per aver rivoluzionato il concetto di vino bianco in Friuli, creando uno stile raffinato e lungo.
Sella e Mosca	Per la capacità di raccontare la Sardegna attraverso vini che ne esaltano il terroir, dal Cannonau al Vermentino.
St. Michael-Eppan	Per la costante ricerca della qualità nei vini altoatesini, con un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione
Stefano Amerighi	Per la dedizione alla produzione di Syrah biodinamico, dimostrando il potenziale di questo vitigno in Toscana.
Suavia	Per la valorizzazione del Soave, con una produzione che esprime al massimo il carattere vulcanico del terroir.
Tasca d'Almerita	Per l'approccio sostenibile alla viticoltura siciliana e la riscoperta di varietà autoctone che oggi guidano la Sicilia nel mondo con vini raffinati da cinque zone distinte dell'isola più bella d'Italia
Tenuta di Castellaro	Per la produzione di vini eroici nelle Isole Eolie, con un approccio sostenibile che esalta il territorio.
Tenuta di Tavignano	Per aver rilanciato il Verdicchio dei Castelli di Jesi con vini di grande struttura e longevità.
Tenuta di Valgiano	Per la produzione biodinamica di vini che incarnano l'eleganza e la complessità della Toscana.
Tenuta Podernovo	Per la dedizione alla produzione di vini biologici in Toscana, con un'interpretazione moderna e raffinata del Sangiovese e del taglio bordolese
Tenuta San Guido	Culla del Sassicaia, simbolo indiscusso della qualità e dell'eccellenza del vino italiano nel mondo.

Tenuta Sette Ponti

Per la creazione di vini iconici toscani, tra cui l'Oreno, che coniugano potenza ed eleganza, profondità e precisione.

Tenuta Trinoro

Per l'approccio sperimentale e innovativo nella produzione di vini di alta gamma in Val d'Orcia con densità bassissime e pratiche agronomiche che mirano all'estrema concentrazione del frutto per vini estremamente iconici

Tenute Nicosia

Per la valorizzazione della viticoltura etnea, con vini che rispettano e raccontano il carattere del vulcano nel versante sud

Umani Ronchi

Per aver elevato il Verdicchio e il Montepulciano d'Abruzzo a livelli qualitativi eccellenti.

Velenosi

Per l'abilità di coniugare tradizione e innovazione nei vini marchigiani, con una particolare attenzione al Rosso Piceno.

Villa Bucci

Per la straordinaria longevità e complessità del Verdicchio, che ha saputo portare ai massimi livelli.

Villa Comiole

Per la produzione di vini trentini di grande eleganza, con particolare attenzione agli spumanti Metodo Classico e al Muller Thurgau

CONDIVIDI

## Leggi anche



di Forbes.it

La scelta del nome, la passione per lo sport, il rapporto con Trump: che cosa c'è da sapere su Leone XIV



di Forbes.it

Nasce a Milano Maison Montaigne, l'headquarter internazionale dello Champagne Comte de Montaigne



di Forbes.it

Al via la seconda edizione del Festival del made in Lombardia: protagonisti i giovani artigiani locali

Speciale Vinitaly 2025



## Alla scoperta di 20 vini di vitigni autoctoni bianchi di 20 regioni e di 20 aziende

testo e foto di Diodato Buonora

**A**l Vinitaly 2025 sono andato alla scoperta dei vini di vitigni autoctoni bianchi. Ne ho selezionato uno per regione (vinificato in purezza) di una sola azienda. Naturalmente mi sono organizzato con un programma ben preciso che mi ha permesso di degustare e scoprire prodotti che in tanti non conosciamo. Questo, anche perché molti utilizzano sempre le solite etichette di vini e vitigni molto conosciuti e diffusi. Ho fatto questa scelta per cercare di trasmettervi qualcosa d'interesse didattico e che possa far approfondire le nostre conoscenze enologiche. Il vitigno autoctono è una particolare varietà di vite utilizzata per la produzione di vino, coltivato e diffuso nella stessa zona storica di origine del vitigno stesso, trattasi quindi di un vitigno non trapiantato da altre aree. La coltivazione e la difesa dei vitigni autoctoni e la riscoperta di vitigni quasi scomparsi dal panorama agricolo sono intraprese nell'ambito dello sviluppo dell'indu-

stria enologica verso la creazione di prodotti di qualità, a denominazione locale, in grado di contenere l'importazione di vini provenienti da altre regioni o aree del mondo e anche a contrastare, se possibile, la commercializzazione dei vini a basso costo e privi di specifiche proprietà organolettiche. In Italia sono circa 350 i vitigni autoctoni registrati ufficialmente.

Iniziamo questo "viaggio", regione per regione (in ordine alfabetico), che mi ha fatto scoprire tante notizie interessanti.

### **ABRUZZO - Cococciola**

Il vitigno Cococciola è una varietà autoctona a bacca bianca caratteristica dell'Abruzzo. Il suo utilizzo è principalmente in uvaggio con altri vitigni a bacca bianca, come il Trebbiano d'Abruzzo, per aumentarne l'acidità. Le origini della Cococciola sono tuttora incerte, anche se da secoli fa parte del patrimonio ampelografico abruzzese. È un'uva dalla diffusione veramente minima, con una superfi-

## Speciale Vinitaly 2025



*Abruzzo - Chiara Ciavolich dell'azienda Ciavolich*



*Basilicata - Alfredo Cordisco dell'azienda Eleano*

cie vitata in Abruzzo di circa 900 ettari. Oggi la Cococciola è vinificata anche in purezza, sia in versione ferma sia spumantizzata. Ho assaggiato la **"Cococciola 2024, Colline Pescaresi Igp, Ciavolich"**, 12,5 gradi, colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, un aroma dai sentori di frutta acerba e agrumata. Al palato si contraddistingue per la sua acidità ben equilibrata seguita da una piacevole persistenza. La produzione è limitata a circa 3.000 bottiglie. A produrre questa Cococciola è l'azienda Ciavolich di Loreto Aprutino (PE). Abbiamo conosciuto la titolare, Chiara Ciavolich, che ci ha raccontato che la sua famiglia, di origine Bulgara, arrivò in Italia nel 1560. A metà dell'800 i Ciavolich costituirono la prima cantina a Miglianico (CH). Dopo la guerra, la famiglia s'insediò a Loreto Aprutino e, dal 2004, a gestire l'azienda è Chiara che, da subito, s'impegna con un'agricoltura integrata e la sua volontà è quella di dare valore, attraverso il vino, alla propria storia, al proprio territorio, alla sua arte e alla sua cultura.

\*\*\*\*\*

**BASILICATA - Malvasia bianca di Basili-**

**cata**

Il vitigno Malvasia bianca di Basilicata appartiene alla famiglia di vitigni il cui nome "Malvasia" deriva da una variazione contratta di Monembasia, roccaforte bizantina abbarbicata sulle rocce di un promontorio posto a sud del Peloponneso, in Grecia. Il vitigno Malvasia bianca di Basilicata è strettamente legato alla regione Basilicata dalla quale prende il nome ed è vinificata per lo più in uvaggio con altre varietà locali, alle quali conferisce un'acidità e fragranza aromatica. La Malvasia bianca di Basilicata è un vitigno aromatico, ossia in grado di dare al vino il medesimo aroma presente nelle sue uve mature. Molte aziende vinificano questo vitigno anche in purezza. A Verona abbiamo assaggiato il **"Fedra Malvasia 2024, Basilicata Igp, Eleano"**, 13,5 gradi, colore giallo paglierino carico, i profumi sono intensi e suadenti, aromatici proprio a ricordare l'acino. In bocca è di gran corpo, lunga persistenza, minerale e buona acidità. L'azienda Eleano è a Ripacandida (PZ), il titolare, Alfredo Cordisco, ci ha raccontato che i suoi vini sono frutto di una viticoltura seria e ri-

## Speciale Vinitaly 2025

gorosa. Sono “figli” di pratiche di cantina maniacali che nulla vogliono concedere alla moda delle morbidezze facili, false, indotte, per niente territoriali.

\*\*\*\*\*

### CALABRIA - Pecorello

Il Pecorello è un vitigno minore a bacca bianca della Calabria, presente soprattutto nella provincia di Cosenza. Conosciuto dalla fine del 1800, tra i suoi sinonimi c'è anche “Pecorino”, ma questo non deve far pensare a parentele col vitigno Pecorino conosciuto in centro Italia, essendo una varietà completamente diversa. Siamo stati allo stand dell'azienda Ceraudo, dove abbiamo incontrato Susy e Giuseppe Ceraudo che ci hanno fatto assaggiare il “**Grisara 2023, Bianco Calabria Igt Pecorello, Ceraudo**”, alcool 13,5 gradi. Giallo paglierino; al naso è fragrante, floreale, lievemente salmastro, di mela verde, fieno e dalle note agrumate; gusto: fresco, sapido, morbido e persistente. L'azienda Ceraudo è a Strongoli (KR), coltiva per la maggior parte vitigni autoctoni calabresi. I vini provengono da vinificazioni naturali e fermentazioni spontanee. Non contengono lieviti ed enzimi aggiunti. Tutta la produzione agricola è biocertificata dal 1991.

\*\*\*\*\*

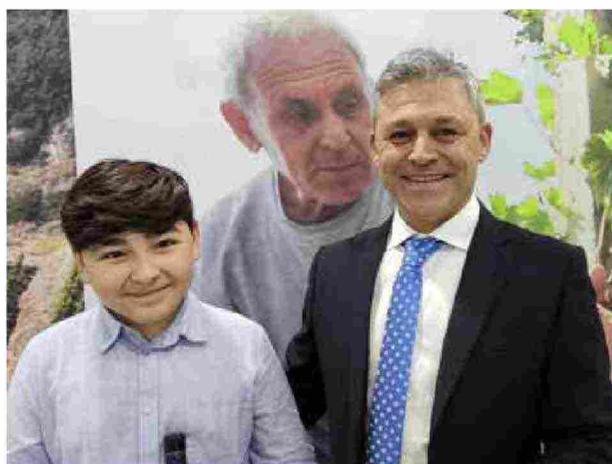
### CAMPANIA - Biancolella

Il Biancolella è un vitigno a bacca bianca, autoctono della costa e delle isole della Campania, dove è stato introdotto probabilmente dalla Corsica, dove è noto come Petite Blanche e le cui prime barbatelle vi sarebbe-

ro state portate dai Greci. La sua storia e gli ottimi risultati ottenuti dai suoi vini fanno sì che il Biancolella sia oggi considerato un vero e proprio vitigno autoctono dell'Isola d'Ischia e dei suoi terreni vulcanici. Il vino che abbiamo degustato è il “**Vigna del Lume 2024, Biancolella Ischia Doc, Antonio Mazzella**” (13 gradi). Abbiamo incontrato Nicola Mazzella che ci racconta la storia di questo vino che nasce in un vigneto impervio a picco sul mare, praticamente è impossibile raggiungerlo meccanicamente. Per poterlo produrre, la famiglia Mazzella ha dovuto prendere delle decisioni che hanno reso la sua storia in qualcosa di epico. La pigiatura e torchiatura delle uve raccolte a piena maturità avviene in loco, in piccole grotte scavate nel lapillo. Il mosto è poi trasportato via mare su barchette di legno alla volta della cantina sita nell'antico Borgo di Ischia Ponte, dove il vino prosegue il suo percorso fino alla bottiglia. Il colore è giallo paglierino. Al naso si percepiscono intensi sentori di frutti quasi maturi, accompagnati da eleganti cenni floreali. In bocca è fresco e leggermente sapido con un gradevole finale. Tre generazioni, un passato colmo di sacrifici e impegno, questa è la storia delle cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Oggi, l'azienda è condotta con successo da Nicola e Vera, figli di Antonio che, con orgoglio, affermano: “coltivare la terra a Ischia è fatica quotidiana”. Ma la loro è una tradizione che sa dialogare



Calabria - Giuseppe e Susy Ceraudo



Campania - Nicola Mazzella con il giovanissimo figlio Antonio dell'azienda Antonio Mazzella

## Speciale Vinitaly 2025



Emilia Romagna - Silvia Casali della Tenuta Casali

col presente. La conferma arriva puntuale dalla clientela, estimatori di sorsi di nettare dal profumo e gusto unico.

\*\*\*\*\*

### EMILIA ROMAGNA - Famoso

Il Famoso è un vitigno a bacca bianca caratteristico della Romagna che, riscoperto dopo anni di abbandono, sta ora tornando a far parte a pieno titolo dell'offerta enologica di questa regione. I primi documenti che citano il Famoso risalgono al 1437. Nel XIX° secolo è riportata la sua presenza sulle colline di Cesena, dove veniva utilizzato anche per la produzione di uva da tavola. Il vino che abbiamo scelto di assaggiare è il **"Famoso 2024, Romagna Doc"** della Tenuta Casali di Mercato Saraceno (FC), gradazione 12,5. Il vino è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si evidenzia immediatamente la nota varietale che però lascia spazio a note di pesca gialla, ginestra ed erba sfalciata. Sorso di buon equilibrio con la freschezza che ne sostiene la struttura. Finale sapорito. Abbiamo incontrato Silvia Casali che ci racconta che nella loro azienda conducono i vigneti seguendo le pratiche di agricoltura biologica e sostenibile. Applicano il so-



Friuli Venezia Giulia - Davide e Michele Luisa della Tenuta Luisa

vescio, coltivando leguminose a filari alterni, per apportare sostanza organica in vigna evitando l'utilizzo di concimi non organici. Preferiscono la lavorazione, anche manuale, del terreno sulla fila per favorire lo sviluppo delle viti e controllare le erbe infestanti.

\*\*\*\*\*

### FRIULI VENEZIA GIULIA - Ribolla gialla

La Ribolla gialla è un antico vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, coltivato fin dall'epoca romana nella sua zona di eccellenza, ossia nelle colline attorno a Rosazzo. In Slovenia e Croazia prende il nome di Rebula. Il suo territorio di eccellenza è comunque la zona collinare tra Udine e Gorizia. Abbiamo scelto di assaggiare la **"Ribolla gialla 2024, Venezia Giulia Igt, Tenuta Luisa"** che ha il grado alcolico di 12,5%. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrino. Presenta un bouquet piacevole e delicato con note floreali che ricordano l'acacia. La Tenuta Luisa è a Mariano del Friuli (GO), allo stand abbiamo chiacchierato con i fratelli Michele (enologo) e Davide Luisa (agronomo), gli attuali titolari. Ci raccontano che la loro storia è iniziata con il loro bisnonno Francesco Luisa nel 1907, a seguire c'è stato nonno Delciso e poi papà Eddi. Affermano che la loro è proprio una storia di famiglia: una storia di passione ed entusiasmo, di coraggio e lungimiranza, di fiducia e condivisione. Oggi Tenuta Luisa ha raggiunto più di 100 ettari vitati di proprietà, con una pro-

## Speciale Vinitaly 2025

duzione annua di circa 350.000 bottiglie. Il loro segreto? “L’amore folle per il nostro lavoro che ci spinge a essere lungimiranti e a dare il meglio in ogni occasione”.

\*\*\*\*\*

### LAZIO - Bellone

Il Bellone è un vitigno molto versatile, diffuso in Lazio, soprattutto nelle province di Roma e Latina. Era diffuso nell’area dei Castelli Romani già in epoca romana e citata da Plinio il Vecchio come “uva pantastica”. Il Bellone è noto con numerosi sinonimi quali Cacchione e Arciprete. Un tempo considerata uva da taglio, oggi viene sempre più vinificato in purezza, poiché esprime buona struttura e mineralità. Abbiamo assaggiato il “Bellone 2024, Lazio Igt, Federici”, gradazione 13%. A servirci il vino è stato Francesco Di Certo, enologo dell’azienda. Il vino è giallo paglierino scarico, al naso esprime sentori fruttati e floreali e al gusto è sapido, persistente e ha una buona acidità. La cantina Federici è un’azienda vinicola che si trova a Zagarolo (RM), la sua storia inizia a metà del ‘900, quando c’è un grande entusiasmo nei nuovi inizi dopo la guerra e si ha

voglia di dare vita a ciò che si possiede. La famiglia Federici così avvia la storia del suo vino, fino a voler coltivare da sé le vigne per avere sicurezza del prodotto e del gusto che si offre alla propria clientela.

\*\*\*\*\*

### LIGURIA - Pigato

Il Pigato è un vitigno a bacca bianca della Liguria, dove è coltivato sia lungo la costa, che nelle valli dell’entroterra, nell’area geografica compresa tra Albenga e Imperia. Il suo nome deriva dal dialetto ligure “pigau” ossia macchiato, con riferimento alla puntinatura marrone che appare sugli acini maturi. Noi abbiamo assaggiato il “Pigato 2024, Riviera Ligure di Ponente Doc, Laura Aschero” con 13 gradi alcolici. Descrizione: giallo paglierino, al naso è ampio, intenso e persistente, con sentori di pesca gialla, di miele d’acacia e di fiori di Ginestra; al gusto è corposo, pieno, secco, morbido e piacevolmente amarognolo. L’azienda Laura Aschero è a carattere familiare e si trova a Pontedassio (IM). Allo stand abbiamo trovato il titolare Marco Rizzo, un vignaiolo di consolidata esperienza. Ha ereditato dalla madre Laura Aschero la passione per la terra, la tenacia nel lavoro e l’orgoglio di fare sempre del suo meglio ed è riuscito a trasmettere i valori di famiglia alla figlia Bianca che lo affianca in azienda.

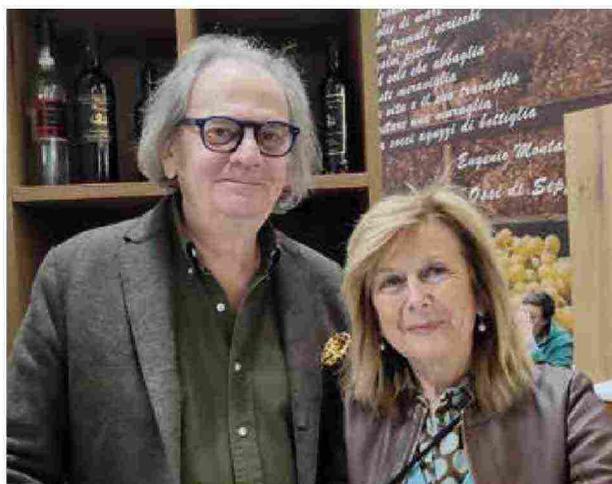
\*\*\*\*\*

### LOMBARDIA - Turbiana

Il Turbiana, conosciuto anche come Trebbiano di Lugana o Trebbiano di Soave, ha



Lazio - Francesco Di Certo, enologo della Cantina Federici



Liguria - Marco Rizzo con la moglie Carla della cantina Laura Aschero

## Speciale Vinitaly 2025



Lombardia - Simona Castoldi e Stefano Barboletti  
dell'azienda Cobue



Marche - Lorenzo e Agnese Alessandri  
dell'azienda Boccadigabbia

origini molto antiche che lo collocano nell'area compresa tra le province di Verona, Brescia e Mantova, cioè la zone del Soave e del Lugana. I vitigni della famiglia dei Trebbiani sono noti in Italia fin dall'epoca romana. Il loro nome deriva da "Trebula", ossia fattoria. Noi abbiamo gustato il **"Montelupo 2024, Lugana Dop, Cobue"**, 13 gradi. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo inconfondibile di fiori bianchi, agrumi, frutti a polpa gialla con note tropicali. Sapore morbido, asciutto, secco e vivace. Abbiamo trovato lo stand della Cobue, azienda di Pozzolengo (BS), nel padiglione dov'erano le aziende "FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti", tutte aziende che si distinguono per una produzione attenta e curata che hanno molto rispetto del territorio. Abbiamo conosciuto la titolare Simona Castoldi e il marito Stefano Barboletti e ci hanno spiegato che la loro tenuta è a poca distanza dal lago di Garda... ne abbiamo approfittato e ci siamo stati dopo il Vinitaly. Una bellissima tenuta dove abbiamo trovato grande professionalità ed esperienza pluriennale con una vera passione autentica alimentata dall'amore per la terra. Tutti i prodotti sono di elevata qualità.

\*\*\*\*\*

### MARCHE - Maceratino

Il Maceratino, conosciuto anche come Ribona, è un vitigno a bacca bianca che da secoli è coltivato nelle Marche e in particolar modo nel maceratese, da cui il nome. Con molta

probabilità, fa parte del gruppo dei vitigni greci, antichi vitigni importati in Italia dai primi coloni della Magna Grecia. Tra i suoi numerosi sinonimi c'è anche greco macerentino e greco castellano. Il vino che abbiamo preso in considerazione è il **"Le Grane 2022, Colli Maceratesi Doc (100% da uve Ribona Macerentino), Boccadigabbia"**, 13 gradi. Colore paglierino intenso; al naso si caratterizza per i profumi particolari di salvia, rosmarino e frutti maturi; in bocca risulta strutturato, pieno, sapido e armonico. Anche quest'azienda stava nel padiglione "FIVI", abbiamo chiacchierato con i gentilissimi Lorenzo e Agnese Alessandri, figli del titolare. L'azienda Boccadigabbia è a Civitanova Marche (MC) e ha un'estensione di 8 ettari, interamente coltivati a vigneti. Boccadigabbia era uno dei "cento poderi" dell'Amministrazione Bonaparte di Civitanova, una vasta tenuta che per oltre un secolo fu un importante esempio di moderna e organizzata agricoltura.

\*\*\*\*\*

### MOLISE - Falanghina del Molise

Le origini della Falanghina sono davvero antiche e altrettanto misteriose; anche se quasi sicuramente ai tempi dei Romani era già coltivata. Oggi, in quasi tutta la regione molisana è presente questo vitigno. Quindi, la Falanghina, come molti pensano, non è solo campana! Il suo nome deriva dal greco "falangos", mutato poi dai latini in "phalange" in riferimento al significato di "legata a un palo". Il prodotto degustato è **"Fannia**

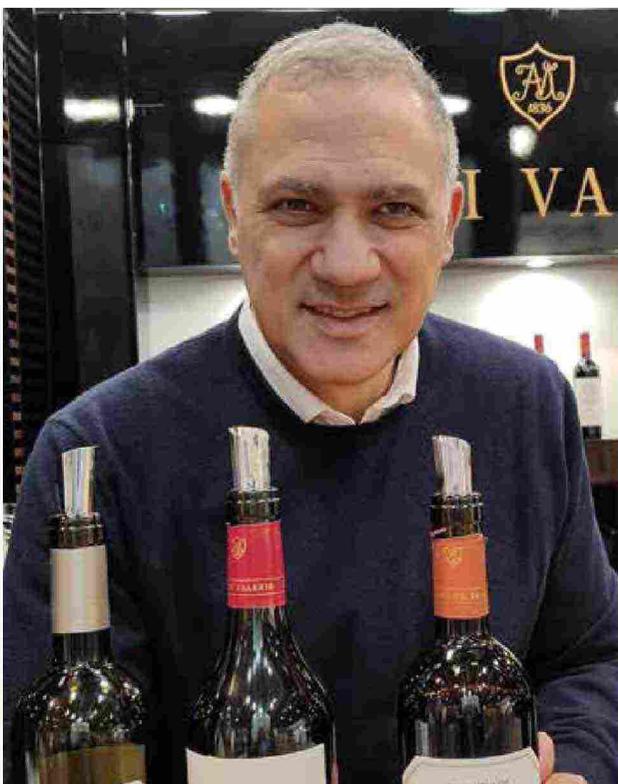
## Speciale Vinitaly 2025

**2024, Falanghina del Molise Doc, Campi Valerio**", 13,5 gradi. Il vino si presenta nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino, al naso è intenso con note di fiori di arancio e frutta a polpa gialla, in bocca è fresco, equilibrato con una spiccata mineralità. Allo stand dell'azienda Campi Valerio abbiamo incontrato il titolare, Antonio Valerio. La cantina è a Monteroduni (IS), nell'antica tenuta del Principe Pignatelli. La famiglia Valerio dal 1974 ha recuperato con passione la piccola viticoltura locale e valorizzato i vitigni autoctoni del Sannio Pentro (Molise). L'azienda si distingue per la produzione di vini di alta qualità che esprimono al meglio il carattere unico e l'eleganza del territorio circostante.

\*\*\*\*\*

### PIEMONTE - Timorasso

Il Timorasso è un vitigno autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi. È coltivato in zona fin dal medioevo e nel corso dei secoli è arrivato a diventare il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'arrivo della fillossera. Poi, il Timorasso è stato poco a poco abbandonato a vantaggio di varietà più facili e produttive. Negli ultimi



Molise - Antonio Valerio dell'azienda Campi Valerio

anni vi è stata la sua riscoperta, grazie soprattutto alle sue caratteristiche enologiche. Il vino degustato è il **"Calypsos Timorasso Derthona 2023, Colli Tortonesi Doc, Montalbera"**, 14 gradi. Il colore è giallo paglierino brillante; al naso si percepiscono aromi intensi di frutta matura e mela cotogna assieme a sentori minerali e di frutta secca che richiamano la mandorla, la nocciola, la pietra focaia e la grafite; al gusto è morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con ottima struttura e persistenza, di gran longevità. L'azienda Montalbera è a Castagnole Monferrato (AT) ed è di proprietà della famiglia Morando. Allo stand abbiamo chiacchierato con il dinamico Franco Morando che, con impegno e professionalità, ha condotto l'azienda a essere tra le più innovative del panorama enologico piemontese. Montalbera è conosciuta per essere il più importante produttore del Ruchè, superlativo vitigno autoctono del Monferrato. Poi, oltre al Timorasso e al Ruchè, produce Barbera, Grignolino, Barolo, Barbaresco, Chardonnay, Viognier, Moscato e una ricca gamma di bollicine tra le quali emerge un'Alta Langa DOCG, Blanc de Blanc Millesimè Pas Dosè, affinato 36 mesi sui propri lieviti che è stato presentato in anteprima a questo Vinitaly. Naturalmente l'ho assaggiata e, sicuramente, ne sentiremo parlare con successo.

\*\*\*\*\*

### PUGLIA - Verdeca

Il Verdeca, vitigno autoctono della Puglia, in particolare delle zone della Valle d'Itria,



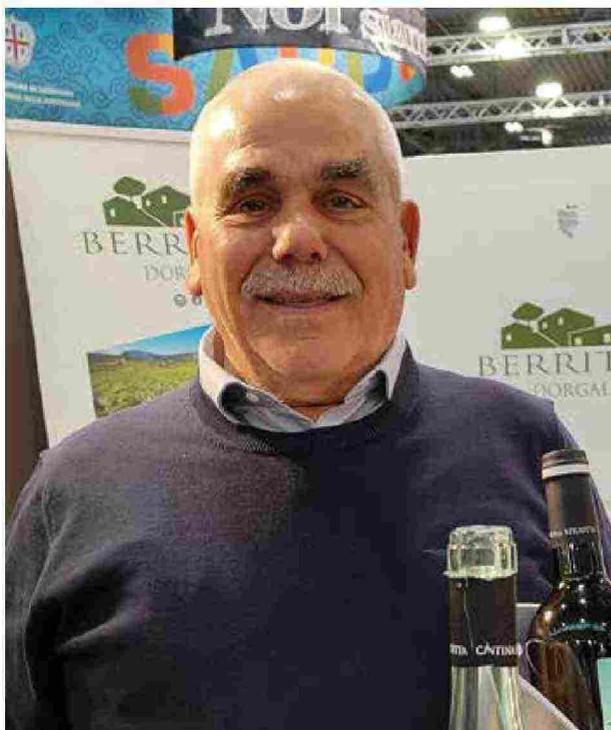
Piemonte - il nostro direttore Diodato Buonora con Franco Morando dell'azienda Montalbera

## Speciale Vinitaly 2025



*Puglia - Romina Leopardi e Luigi Rubino delle Tenute Rubino*

deve il suo nome al colore verdolino delle bacche. È il vitigno a bacca bianca più diffuso della Puglia. Come moltissimi vitigni del sud, anche la Verdeca, molto probabilmente, ha la sua origine nella vicina Grecia. Nel passato, la Verdeca veniva usata soprattutto come base per vini dolci o per vermouth, da vendere alle grandi cantine. Negli ultimi anni, grazie anche alla lungimiranza di alcuni viticoltori locali, si è registrato un notevole aumento di interesse per la Verdeca che, vinificata in purezza e seguendo rigorose pratiche di cantina, permette di ottenere risultati molto promettenti. Il vino degustato è il **"Lamiro 2024, Verdeca Valle d'Itria Igt, Tenute Rubino"**, 12 gradi. Di colore giallo paglierino, presenta al naso sentori di pesca, pera, frutta esotica ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco e sapido, di buona persistenza. Al movimentato stand di Tenute Rubino abbiamo incontrato Luigi Rubino e sua moglie Romina Leopardi, che si occupa del marketing e della comunicazione. L'azienda è a Brindisi e da anni s'impegna alla valorizzazione della viticoltura pugliese. Infatti, sono tra i più importanti produttori del Susumaniello, vitigno autoctono del Salento, che lo vinificano in rosso, rosato e in un superlativo metodo classico. Ho anche assaggiato e apprezzato il "V'Itra", spumante metodo classico "pas dosé" della Valle d'Itria prodotto con il vitigno autoctono Bianco d'Alessano.



*Sardegna - Antonio Berritta dell'azienda Berritta*

\*\*\*\*\*

### **SARDEGNA - Panzale**

Panzale è un vitigno autoctono coltivato nell'areale produttivo di Dorgali (NU). È una vite rara che era principalmente coltivata per la produzione di uve da tavola e per la preparazione dell'uva passa secondo la tradizionale metodologia locale. Noi abbiamo degustato il **"Panzale 2024, Isola dei Nuraghi Igt, Berritta"**, 13 gradi. Il colore è giallo paglierino brillante dai riflessi dorati; al naso si percepiscono note di frutta a polpa gialla, scorza d'agrumi, delicati sentori di fiori di mandorlo; in bocca è fresco, asciutto, sapido e ha una lunga persistenza. Allo stand abbiamo incontrato il produttore Antonio Berritta, lo abbiamo fotografato e abbiamo fatto una breve chiacchierata. Poi, facendo una ricerca, abbiamo scoperto che l'azienda Berritta è a Dorgali, e proprio grazie a lui, è stata quella che ha riscoperto e valorizzato questo vitigno. Infatti, è l'unica a coltivarlo, a vinificarlo e a imbottigliarlo. Complimenti!!!

\*\*\*\*\*

### **SICILIA - Grillo**

Il Grillo è uno dei vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Sicilia, capace di dar

## Speciale Vinitaly 2025

vita a vini bianchi eleganti, freschi e minerali. Diverse le storie della sua origine: la prima dice che è nato nell'800 da un incrocio di altre due uve tipiche siciliane, il Cataratto e lo Zibibbo; un'altra dice che trova la sua origine in Puglia dopo la fillossera. Per molto tempo il Grillo è stato utilizzato soprattutto per la produzione del Marsala. A partire dagli anni '90, alcuni produttori lungimiranti hanno iniziato a valorizzare il potenziale di quest'uva per la vinificazione in purezza, ottenendo vini bianchi secchi di grande pregio. Abbiamo assaggiato il **"Biancammare 2023, Bianco Terre Siciliane Igt (100% Grillo) Barraco"**, 11,5 gradi. Il colore è giallo paglierino, cristallino; al naso note di biancospino e pesca bianca; al gusto è piacevole, si lascia bere e ha una lunga persistenza. L'azienda è Barraco, situata a Marsala. Abbiamo conosciuto il titolare, Nino Barraco, che con orgoglio si considera un artigiano del vino. La sua avventura vitivinicola è iniziata nel 2004 con l'ambizione di produrre vini che raccontassero le varietà autoctone del suo territorio. La sua idea? Non è un vino perfetto, ma un vino che sappia emozionare!

\*\*\*\*

### TOSCANA - Orpicchio

Raro vitigno a bacca bianca della Toscana, in

particolare della zona del Valdarno, in provincia di Arezzo, ma anche lungo la costa tirrenica. La sua presenza in diverse zone della regione è segnalata più volte da vari studiosi nel secolo scorso. Il rinnovamento dei vigneti è stato fatale per l'Orpicchio, dotato di caratteristiche poco gradite ai viticoltori di allora: maturazione precoce e grande sensibilità alla botrite e alle muffe. Solo nel 2007 l'Orpicchio viene iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, tra quelle idonee alla coltivazione. Noi abbiamo assaggiato il **"Lady F 2021, Bianco Costa Toscana Igt (100% Orpicchio), Donne Fittipaldi"**, 13 gradi. Colore giallo paglierino; all'olfatto delicate note di pesca, agrumi e fiori bianchi; al gusto è delicato e fresco con una gradevole vena salina. A produrlo è la cantina Donne Fittipaldi, azienda tutta al femminile (la mamma Maria Fittipaldi Menarini e le figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina) di Bolgheri (LI), che è stata la prima a vinificare questo vitigno in purezza. Al momento, sembra, ci sia unicamente un'altra azienda a vinificare l'Orpicchio in purezza. Allo stand abbiamo fatto una piacevole chiacchierata con Ileana Falcone (Sales manager) e Luciano Lo Manto (responsabile produzione).

\*\*\*\*\*

### TRENTNO ALTO ADIGE - Nosiola

Il Nosiola è un vitigno nella zona di Toblino e della Valle dei Laghi, di cui si ritiene sia autoctono e di Lavis, in provincia di Tren-



Sicilia - Nino Barraco dell'azienda Barraco



Toscana - Ileana Falcone (Sales manager) e Luciano Lo Manto (responsabile produzione) dell'azienda Donne Fittipaldi

## Speciale Vinitaly 2025



Trentino - Romina Togn della cantina Maso Poli



Umbria - Leonardo Bussoletti dell'omonima cantina

to. Sembra che il suo nome sia da ricondurre alle note profumate di nocciole presenti nel vino (dal termine dialettale "nosela"), oppure alla croccantezza e al colore dorato delle sue bacche. È l'unico vitigno autoctono bianco del Trentino. È utilizzato per produrre vini secchi e il Vin Santo Trentino Doc. Abbiamo degustato il "Nosiola 2023 Trentino Doc, Maso Poli", 12 gradi. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline; al naso è intensamente fruttato con sentori leggermente aromatici e minerali; in bocca è asciutto, piacevolmente acidulo e di grande eleganza. A produrlo è la Maso Poli di Lavis (TN), una cantina ubicata in un vecchio maso del 1700 recentemente ristrutturato. È circondato da 15 ettari di terreno, 10 dei quali vitati. A gestire la cantina un trio tutto a femminile con le sorelle Romina, Martina e Valentina Togn.

\*\*\*\*\*

### UMBRIA - Grechetto

Il Grechetto, nobile vitigno autoctono delle colline umbre, è molto probabilmente originario della Grecia, come tutti i vitigni che contengono "greco" nella radice del nome. La famiglia dei Grechetti diffusa in Umbria si compone, di fatto, di due vitigni, il

Grechetto di Orvieto e il Grechetto di Todi. Abbiamo degustato il "Colle Ozio 2024, Grechetto Umbria Igt, Leonardo Bussoletti", 13,5 gradi. Giallo paglierino, al naso si percepiscono note vegetali e floreali. Al gusto è fresco e agrumato. Al Vinitaly, l'azienda l'abbiamo trovata allo stand della "Cuzziol", distributore nazionale esclusivo dell'azienda, ma abbiamo avuto il piacere di conoscere il titolare, Leonardo Bussoletti, che ci ha raccontato che ama profondamente la sua terra e ha il desiderio di far conoscere e valorizzare il suo straordinario patrimonio enologico.

\*\*\*\*\*

### VALLE D'AOSTA - Prié blanc

Il Prié blanc è un vitigno autoctono valdostano le cui origini sono tuttora incerte. Potrebbe provenire dalla zona della Savoia o del Vallese, ma in ogni caso la sua presenza nel territorio della Valle d'Aosta data da lunghissimo tempo. È qui che il vitigno ha subito le mutazioni genetiche che lo hanno portato ad assumere le caratteristiche attuali. Il prié blanc è l'uva che raggiunge le massime altitudini in Europa, fino ai 1250 metri. È coltivato a piede franco su eroici terrazzamenti in alta Valdigne, grazie al fatto che, a

## Speciale Vinitaly 2025

simili altitudini, la fillossera non è in grado di sopravvivere. Abbiamo degustato il **“Blanc de Morgex et de la Salle 2023, Valle d’Aosta Doc (100% Prié Blanc), Cave Mont Blanc”**, gradazione 11,5%. Al colore è giallo paglierino tenue; all’olfatto è floreale e fruttato; al gusto è fresco e sapido. Allo stand abbiamo incontrato il giovane Nicolas Bovard, presidente della cooperativa. La Cave Mont Blanc a Morgex (AO), nata nel 1983, a oggi conta circa 70 famiglie. Il loro obiettivo è valorizzare al meglio autenticità e originalità del connubio vitigno/terroir. Una bella realtà.

\*\*\*\*\*

### VENETO - Garganega

Il Garganega è il vitigno autoctono alla base di alcune delle denominazioni più importanti del Veneto, tra cui il Soave DOC, il Soave Superiore DOCG e il Gambellara DOC. Questo vitigno, coltivato da secoli sulle colline vulcaniche tra Verona e Vicenza, è apprezzato per la sua capacità di esprimere freschezza, eleganza e una spiccata mineralità, caratteristiche che lo rendono un simbolo della viticoltura veneta. Abbiamo degustato un vino che è uno dei miei preferiti vini bianchi veneti, il **“Vigna il Casale 2022**

**(Garganega 100%), Soave Superiore Docg, Agostino Vicentini”**, gradazione 13,5%. Colore giallo paglierino con importanti riflessi dorati; al naso note avvolgenti di fiori bianchi con sentori agrumati; al gusto è intenso, pieno, di corpo, equilibrato, con un finale molto persistente. L’azienda Vicentini, che conosco e apprezzo da tempo, è a Colognola ai Colli (VR). Ogni anno, al Vinitaly, non perdo l’occasione di fare due chiacchiere con Agostino Vicentini e sua moglie Teresa Bacco. Ecco la loro storia: da quattro generazioni coltivano la terra con la stessa passione e tenacia con cui Francesco Vicentini, papà di Agostino, nel 1929 acquistò i vigneti a Colognola ai Colli, spostandosi da Campiano verso la valle. A quel tempo la generosità della terra permise loro di coltivare, oltre alle vigne, anche ciliegi, olivi e albicocche. Da sempre vinificatori in proprio, è però alla fine degli anni ’60 che arriva la grande svolta quando Agostino decide di focalizzare l’azienda prettamente sulla produzione di vino. Veramente un’azienda molto interessante.

*Fine del “viaggio”, se siete arrivati sin qua, vuol dire che questo mio particolare viaggio enologico nelle nostre regioni vi è piaciuto e non posso far altro che ringraziarvi!!! Alla prossima... 12-15 aprile 2026!*



Valle d’Aosta - Nicolas Bovard della Cave Mont Blanc



Veneto - Agostino Vicentini e Teresa Bacco delle cantine Vicentini