

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
	Ilbustese.it	07/01/2025	<i>A Milano la 16ª edizione di 'Autoctono si Nasce'</i>	2
	FOODAY.IT	30/12/2024	<i>AUTOCTONO SI NASCE. 100 vitigni da conoscere in sala</i>	5
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	28/12/2024	<i>Brindisi di Capodanno: 10 spumanti per festeggiare</i>	9
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	19/12/2024	<i>Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola</i>	20
	Nellanotizia.net	15/12/2024	<i>Montalbera e i vini della cantina del Monferrato: una ideale strenna per le feste</i>	35
	scattidigusto.it	14/12/2024	<i>25 vini rossi a Natale e Capodanno: i prezzi e i piatti da abbinare</i>	37
	Comunicati-stampa.net	13/12/2024	<i>120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dose' Limited Editon per un brindisi spumeggiante</i>	63
	Comunicati-stampa.net	13/12/2024	<i>LACCENTO Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruche' da intenditori</i>	65
	FOODAY.IT	13/12/2024	<i>120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dose' Limited Editon per un brindisi spumeggiante</i>	66
	Winenews.it	03/12/2024	<i>Quanto costa una visita in cantina? 21,70 euro per un'esperienza base, 51,19 per una piu' completa</i>	69
	Easynewsweb.com	02/12/2024	<i>Montalbera Newsletter Novembre 2024 Segui le nostre pagine social per non perderti nessuna delle nov</i>	81
Rubrica	Laccento			
	FOODAY.IT	13/12/2024	<i>LACCENTO Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Laccento nel tuo Natale, un Ruche' da intenditori</i>	83



Prima Pagina Cronaca Sport **Eventi** Politica Attualità Economia Salute Scuola Trasporti Opinioni Sociale Storie Meteo e ambiente Cultura Lettere Tutte le notizie Fuoriporta Enogastronomia

Busto Arsizio Gallarate Legnano Valle Olona Malpensa Territorio Alto Milanese Varese Luino Saronno Milano Lombardia LUGANOLIFE.IT

ABBONATI

EVENTI

f i y r e m q Archivio Mobile

CHE TEMPO FA

EVENTI | 07 gennaio 2025, 08:49



ADESSO 4°C



MER 8 3.1°C 8.7°C



GIO 9 5.5°C 9.4°C

@Datameteo.com

RUBRICHE

- Oroscopo
- Ieri... oggi, è già domani
- Il Gusto di Busto
- Target
- io_viaggio_leggero
- Non solo Fumetti
- Calci in aria
- La vita in cammino
- Socialmente Utile
- Fotogallery
- Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



A Milano la 16^ edizione di 'Autoctono si Nasce'

Si conclude a Milano, nella splendida ambientazione dell'Hotel Melià, il tour di degustazione dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Un evento originale, quello del 23 gennaio prossimo, per inaugurare il 2025 attraverso un percorso enologico di qualità.



Si conclude a Milano, nella splendida ambientazione dell'Hotel Melià, il tour di degustazione dedicato ai vitigni autoctoni italiani. Un evento originale, quello del 23 gennaio prossimo, per inaugurare il 2025 attraverso un percorso enologico di qualità.

Go Wine ancora una volta protagonista del mondo del vino, grazie ad una serata dal programma intenso che giunge quest'anno alla 16^ edizione. Oltre 75 i vitigni autoctoni selezionati, che permetteranno al visitatore di apprezzare un panorama di etichette particolarmente articolato e di scoprire nuove varietà.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Meteo e ambiente

«Domenica grigia e ventosa con 10 gradi. Poi calo delle temperature. E la neve...»



Cronaca

Valanga in Valle Formazza, una trentenne del Varesotto tra i due ciaspolatori morti



Busto Arsizio

Rifiuti, parte il secondo round della raccolta puntuale a Busto

[Leggi tutte le notizie](#)

“Autoctono si nasce”

Il riferimento da cui nasce l’iniziativa è legato al volume realizzato da F. Falcone, edito da Go Wine Editore e pubblicato nel 2008, che rappresenta un grande omaggio al patrimonio viticolo italiano. Un cammino, quello intrapreso da Falcone, che si dipana dalla Valle d’Aosta alla Sicilia alla scoperta di vitigni spesso rari o poco conosciuti ma indissolubilmente legati alla cultura dei territori di riferimento. L’approfondita analisi del singolo vitigno, corredato da caratteristiche, dati ed una selezione di vini che ne raccontano qualità e caratteristiche del vitigno fanno di questo volume una vera e propria enciclopedia del buon bere.

La serata

Nelle sale del Hotel Melià (via Masaccio 19) sarà presentato un banco d’assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un’enoteca completerà il panorama della degustazione. L’evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore. Food e abbinamenti a cura del **Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato** (At).

Il banco d’assaggio sarà animato da una serie di cantine di cui viene fornito un primo elenco:

Ai Galli - Pramaggiore (Ve); Alessandro di Camporeale - Camporeale (Pa); Antica Cascina dei Conti di Roero - Vezza d’Alba (Cn); Bersano Vini - Nizza Monferrato (At); Cantina del Mandrolisai - Sorgono (Nu); Cantina della Serra - Piverone (To); Cantina Santadi - Santadi (Su); Cantina di Quistello - Quistello (Mn); Cantine del Notaio - Rionero in Vulture (Pz); Cantine di Dolianova - Dolianova (Su); Cantine Iannella - Torrecuso (Bn); Carlin de Paolo - San Damiano d’Asti (At); Casa Divina Provvidenza - Nettuno (Rm); Casata Mergè - Roma; Cascina Castlèt - Costigliole d’Asti (At); Cascina Goregn - Castagnito (Cn); Castello di Gabiano - Gabiano (AL); Castello di Luzzano - Fugazza - Rovscala (Pv); Cave des Onze Communes - Aymavilles (Ao); Cieck - San Giorgio Canavese (To); Colterenzio - Appiano (Bz); Colvendrà - Refrontolo (Tv); Conti Zecca - Leverano (Le); Marisa Cuomo - Furore (Sa); Dell’Aquila - Cirò Marina (Kr); De Tarczal - Marano d’Isera (Tn); Dosio Vigneti - La Morra (Cn); Fattoria di Magliano - Magliano di Toscana (Gr); Fattoria Moretto - Castelvetro (Mo); Fellingine - Manduria (Ta); Fiorini - Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia - Torrecuso (Bn); Francone - Neive (Cn); Gigante Adriano - Corno di Rosazzo (Ud); Gulfi - Chiaramonte Gulfi (Rg); Il Brolo di Barco - Lavagno (Vr); Il Feuduuccio di Santa Maria d’Orni - Orsogna (Ch); I Vini di Emilio Bulfon - Pinzano al Tagliamento (Pn); La Source - Saint Pierre (Ao); La Stellara - Volpedo (AL); L’Astemia - Barolo (Cn); L’Astore Masseria - Cutrofiano (Le); Les Crêtes - Aymavilles (Ao); L’Olivella - Frascati (Rm); Mandirola - Casasco (AL); Marchesi di Barolo - Barolo (Cn); Marengoni - Ponte dell’Olivo (Pc); Mauro Vini - Dronero (Cn); Roberto Mazzi - Negrar di Valpolicella (Vr); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Montecappone - Jesi (An); Gianni Moscardini - Santa Luce (Pi); Pasetti Vini - Francavilla al Mare (Ch); Piacentini F.lli - Ziano Piacentino (Pc); Piazza Comm. Armando - Alba (Cn); Poggio al Chiuso - Barberino Tavarnelle (Fi); Saputi - Colmurano (Mc); Savigliano Fratelli - Diano d’Alba (Cn); Scubla - Premariacco (Ud); Sedilesu - Mamoiada (Nu); Stanig - Prepotto (Ud); Tenimenti Civa - Povoletto (Ud); Tenuta del Meriggio - Montemiletto (Av); Tenuta di Capezzana - Carmignano (Po); Tenuta di Pietra Porzia - Frascati

IN BREVE

🕒 martedì 07 gennaio

A Milano la 16ª edizione di 'Autoctono si Nasce'



🕒 domenica 05 gennaio

“In vino veritas”: monologo di Vinicio Marchioni al Teatro Manzoni di Milano



🕒 sabato 04 gennaio

EPIFANIA. Una "partita" amichevole tra presepi e befane. Unico avversario il maltempo



LE RICETTE DELLE FESTE. Il paté di fagioli di Edoardo Tola



La Locanda Pozzetto, un piacere per la vista e per il palato: «Da qui il nostro territorio si ammira e si gusta in tutte le sue forme...»



🕒 venerdì 03 gennaio

La “Sfera” protagonista alla Fondazione Arnaldo Pomodoro



La magia dell’Epifania a Castellanza: ritorna la discesa delle befane dal campanile



La Befana in elicottero atterra ad Arnate: un evento tra tradizione e novità



🕒 giovedì 02 gennaio

Chiude definitivamente il ristorante di Giorgio Locatelli: “Non dipende da noi”



Alla Triennale la mostra su “Gae Aulenti (1927-2012)”



[Leggi le ultime di: Eventi](#)

(Rm);

Tenuta La Marchesa - Novi Ligure (AL); Tenuta La Tenaglia - Serralunga di Crea (AL);

Tenuta Sant'Antonio - Colognola (Vr); Tenute Tozzi - Ravenna;

Terre di Serrapetrona - Serrapetrona (Mc); Torrevento - Corato (Ba);

Travignoli - Pelago (Fi); Turco Innocenzo - Quiliano (Sv);

G. D. Vajra - Barolo (Cn); Vicara - Rosignano Monferrato (AL);

Villa Cambiaso - Serra Riccò (Ge); Villa Simone - Monte Porzio Catone (Rm);

Zymè - San Pietro in Cariano (Vr).

Orari e turni di degustazione

Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale).

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

Ore 18,00-22,00: Turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 23,00 (€ 15,00 Soci Go Wine, € 20,00 Ais, Fisar, Onav). Per chi prenota online è prevista una riduzione sul costo.

Info e prenotazioni a stampa.eventi@gowinet.it

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A GENNAIO?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su [Spreaker](#).





AUTOCTONO SI NASCE... 100 vitigni da conoscere in sala

Giovedì 23 gennaio 2025 – Hotel Melià – Via Masaccio, 19 – MILANO

📅 30/12/2024 📁 Categoria: **Vino**



Photo credits: fonte ufficio stampa

Go Wine inaugura il 2025 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della sedicesima edizione!

Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da circa 100 vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a molte varietà da scoprire.

Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce..." pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.

Nelle sale del Hotel Melià sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione.

L'evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore.

Ecco un primo elenco delle cantine che animeranno il banco d'assaggio

Ai Galli – Pramaggiore (Ve); Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa);
Antica Cascina dei Conti di Roero – Vezza d'Alba (Cn);
Bersano Vini – Nizza Monferrato (At); Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu);
Cantina della Serra – Piverone (To); Cantina Santadi – Santadi (Su);
Cantina di Quistello – Quistello (Mn);
Cantine del Notaio – Rionero in Vulture (Pz); Cantina Dolianova – Dolianova (Su);
Cantine Iannella – Torrecuso (Bn); Carlin de Paolo – San Damiano d'Asti (At);
Casa Divina Provvidenza – Nettuno (Rm); Casata Mergè – Roma;
Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Cascina Goregn – Castagnito (Cn);
Castello di Gabiano – Gabiano (Al);
Castello di Luzzano – Fugazza – Rovscala (Pv);
Cave des Onze Communes – Aymavilles (Ao); Cieck – San Giorgio Canavese (To);
Colterenzio – Appiano (Bz); Colvendra – Refrontolo (Tv);
Conti Zecca – Leverano (Le); Marisa Cuomo – Furore (Sa);
Dell'Aquila – Cirò Marina (Kr); De Tarczal – Marano d'Isera (Tn);
Dosio Vigneti – La Morra (Cn); Fattoria di Magliano – Magliano di Toscana (Gr);
Fattoria Moretto – Castelvetto (Mo); Fellingine – Manduria (Ta);
Fiorini – Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia – Torrecuso (Bn);
Francone – Neive (Cn); Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud);
Gulfi – Chiaramonte Gulfi (Rg); Il Brolo di Barco – Lavagno (Vr);
Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni – Orsogna (Ch);
I Vini di Emilio Bulfon – Pinzano al Tagliamento (Pn);
La Source – Saint Pierre (Ao); La Stellara – Volpedo (Al);
L'Astemia – Barolo (Cn); L'Astore Masseria – Cutrofiano (Le);
Les Crêtes – Aymavilles (Ao); L'Olivella – Frascati (Rm);
Mandirola – Casasco (Al); Marchesi di Barolo – Barolo (Cn);
Marengoni – Ponte dell'Olio (Pc); Mauro Vini – Dronero (Cn);
Roberto Mazzi – Negrar di Valpolicella (Vr);
Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Montecappone – Jesi (An);
Gianni Moscardini – Santa Luce (Pi); Pasetti Vini – Francavilla al Mare (Ch);
Piacentini F.lli – Ziano Piacentino (Pc); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn);
Poggio al Chiuso – Barberino Tavarnelle (Fi); Saputi – Colmurano (Mc);
Savigliano Fratelli – Diano d'Alba (Cn); Scubla – Premariacco (Ud);
Sedilesu – Mamoiada (Nu); Stanig – Prepotto (Ud);
Tenimenti Civa – Povoletto (Ud); Tenuta del Meriggio – Montemiletto (Av);
Tenuta di Capezzana – Carmignano (Po); Tenuta di Pietra Porzia – Frascati (Rm);
Tenuta La Marchesa – Novi Ligure (Al);
Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (Al);

Tenuta Sant'Antonio – Colognola (Vr); Tenute Tozzi – Ravenna;
Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); Torrevento – Corato (Ba);
Travignoli – Pelago (Fi); Turco Innocenzo – Quiliano (Sv);
G. D. Vajra – Barolo (Cn); Vicara – Rosignano Monferrato (Al);
Villa Cambiaso – Serra Riccò (Ge); Villa Simone – Monte Porzio Catone (Rm);
Zymè – San Pietro in Cariano (Vr).

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da riceversi entro le ore 12 di giovedì 23 gennaio.

Orari e turni di degustazione

Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale, salvo motivate eccezioni)

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

Ore 18,00-22,00: turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 23,00 (€ 15,00 Soci Go Wine, € 20,00 Soci associazioni di settore), con degustazioni illimitate dei vini presenti all'evento.

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 2025. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

E' possibile acquistare il biglietto per la degustazione direttamente al banco d'assaggio

oppure...

Risparmia approfittando della prevendita online! (e per avere la sicurezza del posto in sala)

Le prevendite online si chiuderanno alle ore 12 di giovedì 25 gennaio

Chi prenota con pagamento online avrà una riduzione sul costo, ovvero:

€ 21,00 per il pubblico,

€ 13,00 rid. soci Go Wine,

€ 18,00 rid. soci associazioni di settore.

clicca e prenota il tuo posto alla degustazione: <https://www.gowinet.it/evento/autoctono-si-nasce-milano-23-gennaio-2025/>

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631

CAMPAGNA ASSOCIATIVA GO WINE

La degustazione al banco d'assaggio sarà gratuita per coloro che si assoceranno a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari)

Entra anche tu a far parte della Community di Go Wine!

In omaggio:

la Guida Cantine d'Italia 2025 e l'abbonamento al bimestrale Go Wine.

Parteciperai poi a tutti i nostri eventi beneficiando dello sconto riservato ai soci e avrai accesso alle selezioni di "Buono... non lo conoscevo!", lo shop esclusivo dei soci Go Wine!

Scadenza tessera 31.12.2025

Info a ufficio.soci@gowinet.it

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Lombardia, Milano**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

SIGEP WORLD 2025: Tecnologia e sostenibilità protagoniste del Foodservice



SEGUENTE

Veganuary si tinge di arancione: arriva il Funny Crispy Burger, il panino 100% vegetale che conquista tutti



Brindisi di Capodanno: 10 spumanti per festeggiare

Il brindisi è un rituale antico: per salutare il 2024 e dare il benvenuto al nuovo anno è importante scegliere delle buone bollicine. Ecco qui i nostri consigli.

di [Alessandra Basile](#) — 28 Dicembre 2024 in [Food&DrinkStyle](#) Tempo di lettura: 9 minuti

[Home](#) » [Food&DrinkStyle](#) » [Brindisi di Capodanno: 10 spumanti per festeggiare](#)

Sapevi che il tradizionale **“Cin cin”** che sei abituato a dire durante il brindisi di Capodanno **deriva dalla Cina**? Infatti, sul litorale di Canton si usava dire **“Ch’ing Ch’ing”**, espressione che i commercianti occidentali hanno tramutato in **“Chin chin”**. Ma devi sapere che il brindisi affonda le sue origini molto più indietro nel tempo. Infatti, già nei **poemi omerici** gli dei bevevano **“gli uni alla salute degli altri”**. Come vedi, brindare è un gesto tanto semplice quanto ricco di storia e tradizione. Ora ci sono diversi rituali più moderni e il brindisi di Capodanno non è da meno. C’è chi ti ammonisce se non lo **guardi negli mentre fate tintinnare i bicchieri**. Chi ti dice che devi assolutamente **berne almeno un sorso prima di riappoggiare il calice sulla tavola**. Io voglio concentrarmi su altro: vale a dire svelarti **con quali champagne e spumanti fare il brindisi di Capodanno per accogliere il 2025**.



Brindisi di Capodanno con Arya di Caruso & Minini

Tiratura limitata (tra 6.000 e 12.000 bottiglie) per un metodo classico di grande finezza, simbolo del “**sapere artigianale**” di **Caruso & Minini**. **Catarratto in purezza**, Arya nasce da una selezione di vigneti particolarmente vocati alla produzione di uve a base spumante. Dopo una raccolta manuale nella prima decade di agosto, si procede con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, l’affinamento sur lie fino alla presa di spuma e, infine, con la rifermentazione in bottiglia. **Una bollicina dal perlage “di seta”, caratterizzata da un gradevole bouquet aromatico** a base di agrumi e fragranze di pan brioche. Al sorso cremoso, di bella struttura e con una spiccata acidità sul finale.



Migliori spumanti per Capodanno – Blanc de Blancs Casa Vinicola Fazio

Per **accompagnare le feste di fine anno** ti consiglio un altro **spumante dalla Sicilia**. Intenso, aromatico, stuzzicante. **Una cuvée da uve di Chardonnay**, il vitigno simbolo dello spumante, che in questa espressione sprigiona tutte le sue caratteristiche più raffinate ed eleganti, grazie ad un bouquet intenso e una lavorazione impeccabile delle materie prime. Le uve, dopo la raccolta a mano, sono sottoposte a un processo di macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto. Avviene poi la pressatura soffice e la fermentazione, lenta e termo-controllata. **Il Blanc de Blancs è caratterizzato da delicati sentori di crosta di pane**, fiori di gelsomino e zagara con dolci note di frutta a pasta gialla che ne arricchiscono la struttura. Uno spumante di gran classe al vertice della piramide di qualità di Casa Vinicola Fazio.



Brindisi di Capodanno con lo spumante Gaudensius Blanc de Noir di Firriato

Un connubio perfetto creato da **vitigni che affondano le loro radici**

nel terreno vulcanico e nel clima montano che solo l'Etna può offrire. Le celebri uve secolari di Nerello Mascalese vengono trasformate in un vino bianco frizzante, piacevole nel bicchiere e vero esempio di stile assoluto. **La spumantizzazione avviene con il metodo "blanc de noirs" per esaltare le caratteristiche organolettiche delle uve Nerello Mascalese.** Dopo una leggera pigiatura delle uve ancora attaccate ai raspi, la vinificazione avviene all'interno della cantina ricavata nel tipico baglio etneo (antica masseria) risalente al XVII secolo. Gaudensius è uno **spumante dal raffinato perlage di bollicine continue e persistenti**, caratterizzato da colori con riflessi dorati luminosi e da un sapore complesso e di rara eleganza.



Migliori spumanti per il brindisi di Capodanno – Evento Lessini Durello Riserva Dry di Giannitessari

Passiamo nel Veneto e andiamo da [Giannitessari](#), azienda veronese attiva sui Monti Lessini, nel Soave e sui [Colli Berici](#). Per il brindisi di Capodanno ti consiglio un'etichetta molto particolare, si chiama Evento e si tratta di un Lessini Durello Dry. Si caratterizza per un **dosaggio zuccherino unico**, un esperimento pensato proprio per un evento particolare: infatti, **quest'etichetta è stata ideata come bomboniera di nozze di Valeria**, figlia di Gianni. In fondo, anche il Capodanno è un evento da celebrare, quindi quale etichetta migliore?

Evento presenta un **perlage fine dato dalla lavorazione del metodo classico**, al palato rivela sentori di pane tostato e lievito insieme a importanti note minerali di pietra focaia. Pensato per l'**abbinamento con ostriche e crudité di mare**. Ottimo con dolci, pasticceria secca e formaggi.



120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè Limited Edition di Montalbera

Per il **brindisi di Capodanno 2024** passiamo in Piemonte da Montalbera con lo Spumante Metodo Classico Pas Dosè in **edizione rigorosamente limitata**. Ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N., secondo i rigidi dettami del **Metodo Classico**. **Affinamento di 10 anni** in bottiglie stoccate nella cantina del brand e degorgement effettuato utilizzando per le procedure di colmatatura soltanto vino della stessa cuvée. **+ 1 è il giorno che Franco Morando e lo Chêf de cave hanno dedicato alla "liqueur d'expédition" in "vino su vino" della medesima annata**. Da qui la nascita del Pàs dosè. Uno spumante seducente, dai riflessi dorati e dal perlage fine, che al palato si presenta **complesso, cremoso, intenso ed elegante** con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità. Profumo di Bouquet, fine ed equilibrato, con sentori di nocciole tostate, crosta di pane e frutta candita. In questo "ultimo degorgement" il 120+1 Montalbera risulta bilanciato ed appagante sia al naso che in bocca. Più ampio, generoso e complesso al naso quanto diritto e verticale in bocca. Un mix perfetto che permette al consumatore di berlo da giovane o custodito in cantina per gli anni a venire.



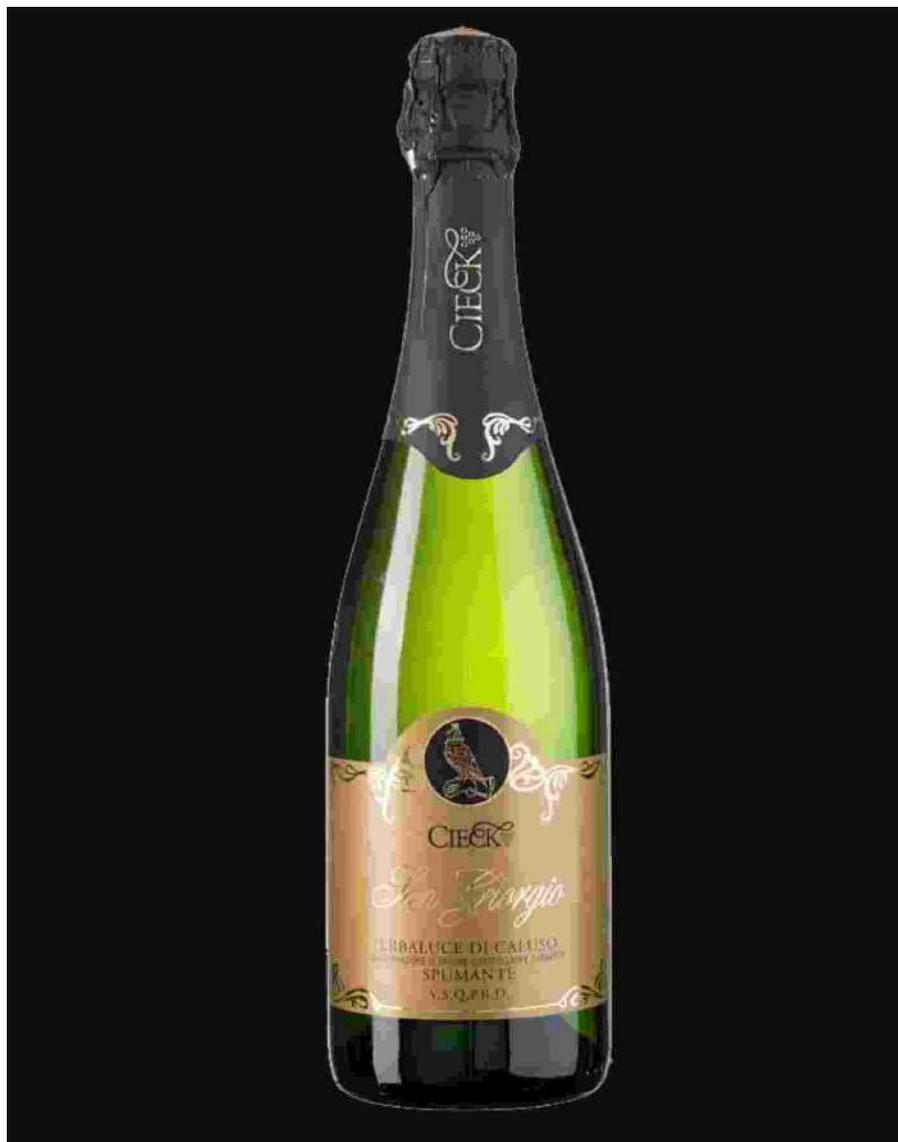
Val d'Oca Collezione Riva Signature

Se sei un veneto DOC, non puoi non apprezzare un prosecco per il brindisi di Capodanno. **Val d'Oca è il toponimo di una collina coltivata a Glera, varietà a bacca bianca impiegata nella produzione del Prosecco.** Da questa località prende il nome il brand specialistico di Cantina Produttori di Valdobbiadene. Rive Signature è una collezione che esalta la **viticultura eroica** lungo i pendii scoscesi di Valdobbiadene. "Eroica" perché parliamo di una strada che si inerpica a zig zag costeggiando una strada alberata costituiscono un suggestivo paesaggio tra le Prealpi Trevigiane, nella **fascia collinare fra Valdobbiadene e Conegliano**, dal 2019 tutelato come **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Calcola che se normalmente per lavorare un ettaro di terreno con meccanizzazione spinta sono necessarie circa 160 ore di lavoro, **nelle Rive dove la lavorazione è esclusivamente manuale** occorrono dalle 600 alle 800 ore di lavoro. Rive Signature, elegante, raffinata e versatile, è una collezione che racchiude lo stile Val d'Oca, destinata al consumatore più attento ed esigente. In particolar modo, vi trovi **Rive di Santo Stefano, Rive di San Pietro di Barbozza e Rive di Colbertaldo**.



Brindisi di Capodanno – Lo spumante Erbaluce di Caluso San Giorgio di Cieck

Siamo a San Giorgio Canavese, in Piemonte, tra Torino e Ivrea. La particolarità di questa zona sono i **vigneti a pergola**, ovvero un sistema di allevamento che crea appunto degli ampi pergolati in vigna. **Questa terra ha avuto origine dal ghiacciaio balteo che trascinò la Valle d'Aosta un terreno di numerosi minerali.** Ogni vigneto dell'azienda ha un nome, un'anima, una storia. San Giorgio è uno **spumante da vitigno Erbaluce**, il primo spumante firmato Cieck. Il perlage è fine e persistente con spuma eterea bianchissima. Al naso avvertiamo sentori di crosta di pane, mentre al palato veniamo gentilmente avvolti da un sapore pieno, armonico, ricco di sensazioni acide (grazie al vitigno erbaluce), senza che infastidiscano la degustazione. Tutt'altro. San Giorgio per il tuo **brindisi di Capodanno** si presta per il dare il "la" alla serata con un ottimo **aperitivo**.



Spumanti per Capodanno – Alta Langa D.O.C.G. di Vinchio Vaglio

Per dare il benvenuto al 2025 ecco Alta Langa D.O.C.G., uno **spumante metodo classico totalmente piemontese**, già a partire dalla coltivazione delle uve, pinot noir e chardonnay. Come spesso accade quando si tratta di prodotti di **elevata qualità**, la **produzione è contenuta** e la **crescita lenta**. I vigneti selezionati si trovano tutti al di sopra dei 250 metri di altitudine e la raccolta è rigorosamente manuale. L'operazione di "tirage" si effettua quando il vino è sottoposto a una rifermentazione in bottiglia della durata di circa 40 mesi. Successivamente avviene il "degorgement" (la sboccatura) e a questo punto è pronto per l'ultimo periodo di riposo di 6 mesi prima di

essere commercializzato. Per il **brindisi di Capodanno**, quindi, abbiamo uno **spumante metodo classico con perlage fine e persistente**, dal colore giallo paglierino vivo. Al naso si presenta complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, in particolare fiore d'arancio con una leggera e piacevole nota di caramello. Bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.



Madame Titì di Amaracmand – I.G.T Bianco Rubicone Spumante Brut Nature – 2022

Passiamo In Emilia Romagna con le **uve biologiche di Amracmand** (Bombino Bianco, Trebbiano della Fiamma, Albana e Grechetto Gentile). **Le uve vengono raccolte a mano senza allergeni e non c'è aggiunta di solfiti. Inoltre, queste uve bio vengono vinificate a "Km 0"**, insomma Madame Titì è proprio espressione del territorio. Il perlage di questo spumante per il brindisi di Capodanno è ottenuta da

rifermentazione spontanea assistita con **metodo charmat** (in autoclave). Ciò significa che il vino, dal naturale elevato livello zuccherino ed elevato contenuto di lieviti indigeni, inizia a rifermentare a partire dal terzo mese di vinificazione. Lo sviluppo della bollicina viene monitorato costantemente sino a fine rifermentazione, dopodiché il vino viene lasciato riposare, “sostando” sui propri lieviti, in autoclave di acciaio per oltre 40 giorni. Questo metodo regala al vino un **ricco bouquet e un particolare perlage**. Il vino frizzante è poi imbottigliato alla maniera degli spumanti e completa il suo **affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi a 1000 mt di altitudine**, prima di essere servito.



Moscato d'Asti DOCG Lumine 2023 di Ca'd'Gal

Chiudo questa mia carrellata di **spumanti per il brindisi di Capodanno** con un Moscato, uno dei **grandi classici della tradizione italiana**. Fresco e profumato, un trionfo di note aromatiche che spaziano

dall'acacia alla pesca matura, fino alla mela verde e all'albicocca, arricchite da sentori di salvia e rosmarino. Al perlage fine e persistente si aggiunge un'irresistibile vivacità, mentre **la dolcezza è perfettamente bilanciata dalla freschezza**, che regala un sorso armonioso. Un compagno ideale per accompagnare i momenti di festa con un brindisi condiviso, stemperando tensioni e celebrando le alleanze.



I migliori spumanti e champagne per il brindisi di Capodanno ed accogliere il 2025

In questo articolo abbiamo visto quali sono le **bollicine migliori per aspettare il nuovo anno**. Ognuno con le proprie personali declinazione del concetto di "bollicine", ognuno **espressione del territorio che raccontano**. In questo articolo trovi idee per accontentare un po' tutti i gusti - e tutti i commensali. L'importante è che il brindisi che farai sarà veramente speciale, con l'augurio che possa portare solo il meglio per il 2025.

Alessandra Basile

Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola

È arrivato il momento di pensare al menu di Natale e con esso anche al vino da abbinare e mettere in tavola. Non solo, ecco anche i migliori vini da regalare per le feste.



di Alessandra Basile — 19 Dicembre 2024 in Food&DrinkStyle Tempo di lettura: 11 minuti

[Home](#) » [Food&DrinkStyle](#) » Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola

Questi sono i giorni in cui ci si inizia a interrogare su **cosa portare in tavola a Natale**. Il **menu in primis**, ma anche il **vino di Natale** perché per una giornata così speciale non si può di certo scegliere un'etichetta qualsiasi. È importante **optare per un vino che si abbin bene alle portate che stiamo studiando** e che ci faccia fare bella figura con gli ospiti. E poi non dimentichiamo che **regalare vino per Natale** è sempre un'ottima idea. Quindi, se stai cercando quali sono i **migliori vini di Natale 2024** per il tuo menu, in questo articolo troverai diverse proposte di vini rossi e bianchi da tutta Italia.



Santoiolo Pratalia in anfora

Anche a Natale non manca un **aperitivo che apre le danze in vista del grande pasto**. Se sei un appassionato dei **vini in anfora**, non puoi non provare Pratalia di Santoiolo, un Vermentino che si distingue dal suo "fratello" della stessa azienda con affinamento solo in acciaio per l'intervento del **cocciopesto**. Si tratta di un **materiale antichissimo, già usato dai romani** per il rivestimento di pavimenti e di grandi strutture. **Pratalia riposa in un'anfora di cocciopesto per un anno** ed è proprio il cocciopesto a renderlo ancora più ricco al sapore. Il risultato è un vino che al naso **ricorda la sapidità del mare ed i sentori di mela**. Al palato, nonostante la sua freschezza, riesce a risultare comunque caldo, morbido ed avvolgente. Lo consiglio sicuramente per dare "il la" al pranzo di Natale.



Rosso Umbria IGT – Villa Bucher Vulcano

Iniziamo subito con un **vino di Natale di gran carattere**, come il nome lascia intuire. Un **Merlot in purezza** ottenuto da un'accurata

vendemmia manuale. Come il magma di un vulcano, presenta un rosso profondo ed impenetrabile con un bouquet decisamente complesso, balsamico e speziato. Al palato un deciso sentore di frutti rossi, tra cui spiccano sicuramente mora e prugna. **Da abbinare con affettati, primi piatti con ragù di cacciagione, arrosti, cacciagione e carni rosse.**



Vini per Natale – Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Montalbera Laccento

Con questa **carrellata di vini per le feste** passiamo dall'Umbria al Piemonte, in particolar modo nel Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO. Parliamo di un'etichetta che è espressione dell'annata 2022, caratterizzata dall'alta concentrazione del colore e della struttura del vino, dai tannini importanti ma setosi. Laccento si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% in maturazione ottimale e il 20% in **sovrasmaturazione direttamente in vigna**. Il risultato è un vino caldo, piacevole, di rara setosità. Laccento esalta perfettamente i piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura. **Generoso e avvolgente per le occasioni speciali, mai scontato.**



Migliori di vini Natale – Darecà Picotendro Canavese Rosso 2019 Figliej

Rimaniamo in Piemonte, **nella culla del Nebbiolo** con un microclima particolare dove i grappoli maturano insieme alle zagare di arancia e al fico d'India nano, **quasi un angolo di Mediterraneo aggrappato alla montagna alpina**. Con Figliej abbiamo un **Nebbiolo in purezza**, proveniente esclusivamente da uve aziendali da vigneti storici terrazzati, lavorati esclusivamente a mano e mai meccanizzati. Questo vino fa affinamento di un anno in botte di legno esausto e in bottiglia i due anni successivi. Corposo, ben strutturato, è sicuramente da raccomandare come **vino di Natale**, non solo da portare in tavola, ma si tratta anche di un **vino pregiato da regalare**.



Caruso & Minini – Nino Gran Cru

Continuiamo con il filone dei **vini di Natale** passando in Sicilia. Il **vino icona di Caruso & Minini**, il simbolo di un progetto d'amore e di rispetto per la terra e per la cultura vinicola locale; un grande rosso che racchiude in sé tutti i valori trasmessi dal nonno Nino ai figli Stefano, Francesco e Roberto, e tramandati, poi, ai nipoti. Il risultato di un'accurata raccolta selettiva in vigna, in una fascia di alta collina nell'entroterra trapanese, realizzata in due momenti diversi; la prima a settembre per preservarne al meglio il profilo organolettico degli acini con un successivo passaggio in fruttai per un appassimento graduale e, la seconda – ad inizio ottobre – dopo un naturale appassimento dei grappoli sulla pianta in surmaturazione. Le lavorazioni in cantina sono scandite dal lento processo di macerazione e fermentazione condotto a temperatura controllata, per singola varietà (circa un mese); terminata la malolattica, si procede ad una leggera pressatura. Complesso e identitario, elegante per la finezza dei tannini, **Nino è caratterizzato da una leggera dolcezza data, in parte, dalle uve surmature e dall'affinamento in tonneaux di legno francese (quattro anni)**, a cui si aggiungono altri 12 mesi trascorsi in bottiglia coricata, prima della commercializzazione. Un'emozione da vivere ed assaporare nelle **occasioni speciali**.



Duca di Salaparuta – Passo delle Mule

Continuiamo con i **vini natalizi** rimanendo in Sicilia. La Sicilia intensa e rivoluzionaria del Nero d'Avola che, per i **200 anni dell'Azienda**, viene raccontata in etichetta dallo scatto di Mimmo Pintacuda Prima dell'Alba. Passo delle Mule omaggia il proprio terroir enoculturale attraverso la magia di un attimo, portando i profumi della Sicilia sulla bottiglia e nel calice. **Marasca, lampone e prugna si sposano con i sentori di spezie e vaniglia regalando un'emozione in questo vino complesso e strutturato**, che dona una nuova espressione al Nero d'Avola di Sicilia. Eccelle in abbinamento con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.



Vino per Natale – Feudo Disisa Tornamira

Proseguiamo con Feudo Disisa che per i **vini di Natale** presenta Tornamira, un vino che prende il nome da uno dei vigneti situati intorno al feudo Disisa, le cui intense sensazioni trasmettono il calore, il fascino e la magia della terra siciliana. Un **blend di uve Syrah (50%), Merlot (25%) e Cabernet Sauvignon (25%)** contraddistinto da piacevoli sentori di frutta rossa matura, in perfetto equilibrio con le note speziate. Un **rosso profondo e armonico** che avvolge il palato ad ogni sorso.



Principe di Corleone – Sophia Catarratto

Fruttato, verticale e molto profumato. Un **Catarratto biologico in purezza dal profilo vivace e cristallino** che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni più antichi della Sicilia. Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, svolta a temperatura controllata. Il Sophia Bianco di Principe di Corleone è un vino versatile, caratterizzato da un bouquet aromatico di agrumi, impreziosito da incantevoli note di fiori primaverili.



Vini per festeggiare il Natale – Alto Cumulus di Tenuta dei Mori

Andiamo a Perugia da Tenuta dei Mori che per Natale propone Alto Cumulus, un mix di Sangiovese, Alicante e Refosco. Dopo la vendemmia manuale in settembre, Alto Cumulus fa un primo affinamento in acciaio a cui segue maturazione in tonneaux di rovere francese per 8 mesi. È proprio il passaggio in legno che conferisce a quest'etichetta **sentori vagamente balsamici e speziati**, con una struttura ben equilibrata che si sposa perfettamente con il pranzo di Natale, senza appesantirlo.



Imperfetto di Amarcmand

A Natale non può mancare un messaggio d'amore ed ecco che ti propongo Imperfetto di Amarcmand con la **bellissima etichetta di due innamorati**. Imperfetto è perfetto (gioco di parole voluto!) come **vino da regalare a Natale**, anche per il messaggio che porta attraverso la sua etichetta. Da **agricoltura biologica**, abbiamo a che fare con un **blend di Sangiovese (che fa da padrone con il suo 85%)**, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah ed alicante. Vendemmia manuale,

senza allergeni o aggiunta di solfiti. Il rosso intenso presenta qualche riflesso aranciato, al naso abbiamo profumi di rose, mentre al palato avvertiamo note di liquirizia e frutti di bosco. Il tannino è ben bilanciato per un vino di una buona struttura ed ottimo equilibrio. Dulcis in fundo, sul retro l'etichetta recita *"Se io potrò scaldare il cuore di un uomo o di una donna non avrò vissuto invano"*.



Vini natalizi – Primum di Collespino

Rimaniamo in Umbria con i **vini del pranzo di Natale** e andiamo da Collespino con il suo Primum. Anche in questo caso abbiamo a che fare con un blend, nello specifico di **Sangiovese, Sagrantino ed Alicante**. Questo rosso è morbido, avvolgente al palato. Al naso avvertiamo note di sottobosco, frutti neri, mora, confettura di prugna e liquirizia. Al palato i vari sentori si amalgamano perfettamente, in maniera molto equilibrata. Ottimo per accompagnare piatti di carne rossa, magari un ottimo spezzatino di Natale.



Vino Nobile di Montepulciano Cantina del Redi

Non poteva mancare anche la Toscana per il vino di Natale. Ti consiglio il **Vino Nobile di Montepulciano da Cantina del Redi**, annata 2020. Come ci si aspetta da un Nobile di Montepulciano troviamo un **vino rosso rubino quasi violaceo**, intenso nel colore e nel sapore. Al palato avvertiamo note di sottobosco e di frutta rossa, con sentori tostati e speziati. Il sapore è lungo e persistente al palato, con un tannino importante ma non invadente. **Ideale per secondi saporiti e con piatti di formaggio.** Dal Consorzio del Vino Nobile Montepulciano ti segnalo anche il nuovissimo progetto "Le Pievi", vale a dire una nuova tipologia dedicata a vini che devono rispondere

necessariamente a determinate caratteristiche come il fatto che il vino dovrà essere prodotto solo e soltanto dal produttore, nella cui cantina dovrà avvenire anche l'imbottigliamento. Questi vini devono essere invecchiati almeno per tre anni. Un rigoroso processo produttivo con una certificazione che avverrà solo a valle della sua verifica. **Un progetto che parla non solo di vino, ma anche di territorio** (le pievi sono le antiche parrocchie di campagna toscane).



Vino per Natale – Il Lugana solidale de Le Morette

Le Morette rinnova il proprio **impegno solidale** con un'edizione speciale del suo Lugana Doc Mandolara. Il vino sarà infatti vestito da **tre originali etichette che riportano diverse illustrazioni ispirate al territorio e alle caratteristiche del Lugana Doc**. Queste etichette

sono state realizzate dai giovani seguiti da Più di un Sogno, che opera dal 2007 nel territorio veronese per migliorare la qualità di vita delle persone con disabilità intellettiva e dei loro familiari. Vino ottenuto dalle uve Turbiana coltivate nel vigneto aziendale più importante per estensione ed affinate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16° C. Segue affinamento "sur lie". **Un vino elegante, ideale per il pranzo di Natale**, con spiccate note di fiori bianchi che, dopo un breve periodo d'affinamento in bottiglia, divengono fruttate. Il sapore fresco, armonico e particolarmente delicato, con un tipico sentore di mandorla nel finale lo rende perfetto per accompagnare piatti di pesce e carne bianca.



Antica Hirpinia – Greco di Tufo

Andiamo a **Taurasi**, in provincia di **Avellino** dall'azienda Antica Hirpinia con il suo terreno che si trova ad un'altitudine tra i 400 ed i 700 metri, un terreno di origine vulcanica, piuttosto argilloso. **Per il pranzo di Natale ti propongo Greco di Tufo, molto elegante ed equilibrato.** Al palato presenta una nota acida, ben amalgamata con i sentori di frutta e di fiori bianchi. **Da segnalare anche la loro ottima Falanghina, fresca e suadente**, ideale con il pesce, carni bianche e per l'aperitivo.



Vino da messa Kalos di San Masseo

Questo vino è la sorpresa per il Natale 2024. Si tratta di un vino da messa e quindi quale occasione migliore del Natale per degustarlo con parenti ed amici? Ci troviamo ai piedi di Assisi da San Masseo, un monastero benedettino che ha quasi mille anni, pensa infatti che risale alla seconda metà dell'XI° secolo. Da alcuni anni i monaci hanno iniziato un'opera di ristrutturazione e di recupero del terreno che veniva coltivato con ulivi e viti. Kalos è un vino rosato ottenuto da uve

raccolte a mano, a bacca bianca e rossa. Di colore rosa brillante, amabile, con sentori floreali, equilibrato e di gusto morbido, ideale per l'uso liturgico. Proprio per questo lo consiglio magari a fine pasto, da accompagnare ad esempio con il [panettone](#) o comunque con il dessert che hai preparato per Natale. **Questo vino preparato dai monaci di San Masseo sarà il veicolo perfetto per un messaggio natalizio** che parla di duro lavoro della terra, alleanza con il creato, condivisione con i propri cari ed accoglienza.



Vino per Natale – Tutte le proposte dello Stivale

In questo articolo abbiamo visto come **tutta l'Italia, da Nord a Sud, da Est ad Ovest, abbia proposte interessanti come vini per le feste.** Si tratta di etichette particolari, con una storia da raccontare e la raccontano tramite i profumi e i sapori che sono in grado di regalare, trasmettendo le caratteristiche del territorio e della famiglia da cui provengono. Sono **vini da regalare a Natale** o da portare sulla tavola e condividerli con i nostri ospiti per celebrare le feste.



Alessandra Basile

Sono una giornalista: scrivo, faccio foto e video. Soffro se sto troppo lontana dal mio cane, dalla mia reflex, dalla mia auto o dal mio pianoforte. Però metto in pericolo le dita con la fitboxe. Avere stile per me significa avere consapevolezza di sé e tradurla in ogni azione e scelta quotidiana.

Cibo e Alimentazione —

Montalbera e i vini della cantina del Monferrato: una ideale strenna per le feste



immagine pubblicata da [Gianluca Moreschi](#)



Sita in Monferrato tra i comuni di Grana, Castagnole e Montemagno è fondata agli inizi del ventesimo secolo è tra le realtà più dinamiche e tecnologica e avanzate del territorio. Famosa per essere un'azienda leader nella produzione del Ruchè, un vitigno a bacca rossa tipico della zona, dal particolare aroma fruttato di petali di rosa e confettura di frutti di bosco annovera una selezione particolarmente intrigante denominata Laccento di colore rosso rubino dai riflessi violacei in gioventù che passano al granato con l'invecchiamento dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Ha un sapore caldo, piacevole e di rara setosità che ben si sposa coi piatti tipici della zona dal vitello tonnato agli agnolotti del plin fino ad arrosti di carne rossa. Con un rapporto qualità prezzo decisamente interessante data l'alta qualità può essere un ideale accompagnamento per i vostri piatti delle feste. Montalbera nella sua vasta gamma di vini annovera anche una bollicina di gran pregio il 120+1. Pinot nero in purezza, metodo classico, sosta almeno dieci anni sui lieviti per un risultato



pubblicato da
Gianluca Moreschi

[INFO SCHEDA](#)

Leggi anche —

Palermo, la Compagnia del Vangelo lancia l'iniziativa "Aggiungi un posto a tavola. A Natale dona anche tu un pasto completo a un povero"

Pubblicato il: 15-12-2024

Visto: 56 volte

MERCOLEDÌ CULTURALI AL PESSOA: POESIE NAPOLETANE E CENA SPETTACOLO

Pubblicato il: 14-12-2024

Visto: 86 volte

PRANZI "STELLATI" IN 44 ISTITUTI PENITENZIARI ITALIANI IN OCCASIONE DEL SANTO NATALE. LA DR.SSA DI SILVIO A SOSTEGNO DI ASSOCIAZIONE PRISON FELLOWSHIP ITALIA ONLUS

Pubblicato il: 14-12-2024

Visto: 158 volte

straordinario. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha bouquet con perlage fine e persistente con sentori di nocciole tostate e crosta di pane. Al palato risulta complesso, cremoso, intenso ed elegante, di piacevole acidità che sfocia in una grande sapidità. Ideale tutto pasto è perfetto come accompagnamento a piatti di pesce, crostacei e molluschi ma anche fritti sia di mare che di terra, giungendo ad accompagnare in modo eccellente i salumi sia cotti come il cotechino che crudi come prosciutto e salame. Una scelta che allieterà le vostre giornate di festa rendendole indimenticabili.

Publicato in data 15-12-2024 | hits (8) | da: [Gianluca Moreschi](#)

Condividi:



[Vuoi fare una segnalazione relativa a questo articolo? \(Clicca qui\)](#)

Stesso autore



Spettacoli e TV

Magnifica Presenza lo spettacolo di Fernando Ozpetek al Teatro Manzoni di Milano

Publicato il: 15-12-2024

Visto: 7 volte



Cibo e Alimentazione

PRANZI "STELLATI" IN 44 ISTITUTI PENITENZIARI ITALIANI IN OCCASIONE DEL SANTO NATALE. LA DR.SSA DI SILVIO A SOSTEGNO DI ASSOCIAZIONE PRISON FELLOWSHIP ITALIA ONLUS

Publicato il: 14-12-2024

Visto: 158 volte



Altro

Il Convegno Sirip etica pubblica nell'era digitale: tra trasparenza, innovazione e responsabilità. Presentato il comitato tecnico scientifico presente la Dr.ssa Cristina Di Silvio

Publicato il: 08-12-2024

Visto: 184 volte

"Nel ristorante non si mangia soltanto, si va per provare emozioni"

Publicato il: 14-12-2024

Visto: 91 volte

McDonald's seleziona 50 persone a Gemona del Friuli da assumere per il nuovo "ristorante"

Publicato il: 13-12-2024

Visto: 105 volte

Vino, l'eccellenza italiana nel mondo grazie a Botter S.p.A. e Argea

Publicato il: 13-12-2024

Visto: 109 volte

DA CASA & BOTTEGA A ROMA "L'UOVO È AL CENTRO" GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DI PAOLO PARISI

Publicato il: 12-12-2024

Visto: 96 volte

Matteo Noce, icona dell'arte casearia.

Publicato il: 12-12-2024

Visto: 240 volte

"CARO" PANETTONE: L'ANTIDOTO PER L'ANSIA DELLE FESTE È IL PANETTONE AL CIOCCOLATO DI GENNARO BOTTONE

Publicato il: 12-12-2024

Visto: 70 volte

SCATTI DIGUSTO

Leggi, Mangia, Bevi, Ama

25 vini rossi a Natale e Capodanno: i prezzi e i piatti da abbinare

I vini rossi da scegliere per il pranzo di Natale e di Capodanno, con quali piatti abbinarli e i prezzi da 9,50 € a 155 € a bottiglia

Scatti di Gusto > [Vino](#)



di Scatti di Gusto →



Stanno arrivando: pranzi cene e cenoni tra Natale e Capodanno sono a pochi giorni di distanza ed è tempo di approvvigionamenti di vino rosso ma anche bianco e bollicine. Per appassionati per intenditori e per chi semplicemente è pronto a mettere un vino a tavola adatto alle pietanze previste e alle proprie tasche. Le festività natalizie diventano le occasioni per riscoprire momenti da suggellare anche con un buon bicchiere di vino.

Dunque se siete alla ricerca di suggerimenti per i vostri pasti o per fare un regalo vi diamo un piccolo aiuto, attingendo alla cantina di Scatti di Gusto. I vini rossi sono i protagonisti del pranzo di Natale e di Capodanno ad accompagnare piatti ricchi, paste importanti e carni rosse. Ve li elenchiamo in ordine crescente di prezzo. Ma voi ricordate che con il nuovo codice della strada se dovete guidare potete solo guardarli i calici di vino.

1. Primitivo del Salento Igp 12 e Mezzo di Varvaglione



Il 100% Primitivo Salento di Varvaglione a Natale è proposto con un'etichetta in tema. Ogni collarino sulla bottiglia contiene un QR code da inquadrare per giocare a un wine quiz. Profumo con sentori di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao, appena speziato e con un finale di vaniglia.

Abbinamenti gastronomici: pasta, formaggi stagionati.

Prezzo: **9,50 €**

2. To You Lambrusco Emilia Igt di Ceci 1938



La bottiglia di vetro nero opaco di To You si trasforma in una lavagna su cui scrivere e disegnare. In dotazione con la bottiglia ci sono due gessi bianchi e un "cancellino" in feltro arrotolato. È un Lambrusco dal colore rosso rubino, con un profumo intenso che richiama frutti rossi e note speziate. La freschezza è la sua caratteristica principale.

Abbinamenti gastronomici: salumi, formaggi di media stagionatura carni rosse, piatti di media struttura, grassezza e sapidità, pesce di buona grassezza e tendenza dolce.

Prezzo: 15 €

3. Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2022 di Montalbera



Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2022 è caratterizzata dall'alta concentrazione del colore e della struttura del vino, dai tannini importanti ma setosi. La vendemmia è svolta all'80% in maturazione ottimale e il 20% in sovrasmaturazione direttamente in vigna. Un rosso dagli importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, e dal profumo di petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Abbinamenti gastronomici: piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura.

Prezzo: 18 €

4. Don Camillo Gold Collection Terre di Chieti Igt 2022 di Fantini



La bottiglia dell'edizione gold tutta d'oro lucente si farà notare sulla tavola delle feste. Il vino è un blend di Sangiovese all'85% e di Cabernet Sauvignon al 15%. Dopo una macerazione di 20 giorni, è invecchiato per sei mesi in barrique.

Abbinamenti gastronomici: paste ripiene, carne.

Prezzo: 20 €

5. Guardiano del Faro di Cantine Colosi tra i vini rossi per Natale e Capodanno



Ultimo nato in casa Colosi, vede la luce alla fine del 2022 con l'annata 2020 e celebra il traguardo dei 35 anni di presenza della famiglia Colosi sull'isola di Salina. Per farlo è stato individuato un piccolo vigneto che produce uve di Nerello Mascalese con una spiccata mineralità. E' un vigneto esposto a nord est e rivolto verso il promontorio di Capofaro e il suo antico faro. Prodotto in 3.500 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: formaggi stagionati, sughi elaborati e carni alla brace.

Prezzo: 27 €

6. Barbaresco Docg 2020 di Produttori del Barbaresco tra i migliori vini rossi per Natale e Capodanno



Produttori del Barbaresco è una cantina cooperativa attiva dal 1958 che produce un ottimo vino ed è molto apprezzata per il suo eccezionale rapporto qualità prezzo. La fermentazione è in acciaio con lunga macerazione, poi legno e affinamento di 20 mesi. Colore rosso rubino che scurisce con l'invecchiamento, tannino presente e rotondo di buona personalità.

Abbinamenti gastronomici: carni, selvaggina.

Prezzo: **30 €**

7. Cenito Aglianico Cilento Doc 2020 di Luigi Maffini



Dalle vigne sulle propaggini più alte e panoramiche dell'acrocoro del Cilento nasce questo aglianico di colore rosso rubino intenso. Fermentazione in tini d'acciaio per circa 15 giorni e poi affinamento in barrique per un periodo non inferiore ai 12 mesi. Vino di carattere che sprigiona profumi di frutti di bosco e spezie dolci. Tannini morbidi e finale lungo di spezie.

Abbinamenti gastronomici: formaggi stagionati, parmigiano reggiano, carni rosse, arrosto e in umido, selvaggina.

Prezzo: 31 €

8. Schioppettino Myò Friuli Colli Orientali Doc 2019 di Zorzettig tra i vini rossi per Natale e Capodanno



Di colore rosso rubino con leggeri riflessi che tendono al granato, lo Schioppettino di Zorzettig è un vino balsamico; prevale al naso con sensazioni speziate, note di frutta rossa matura, mora selvatica e pepe nero. Al palato è corposo, rotondo e con un sorso complesso ma morbido, dal finale intenso.

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti a base di selvaggina e carne rossa, come stufati di manzo e carni cotte alla brace, formaggi stagionati, piatti tradizionali friulani come brovada e muset.

Prezzo: 30 €

9. Chianti Classico DOCG Gran Selezione Santa Caterina 2015 di Tenuta Castello di Albola



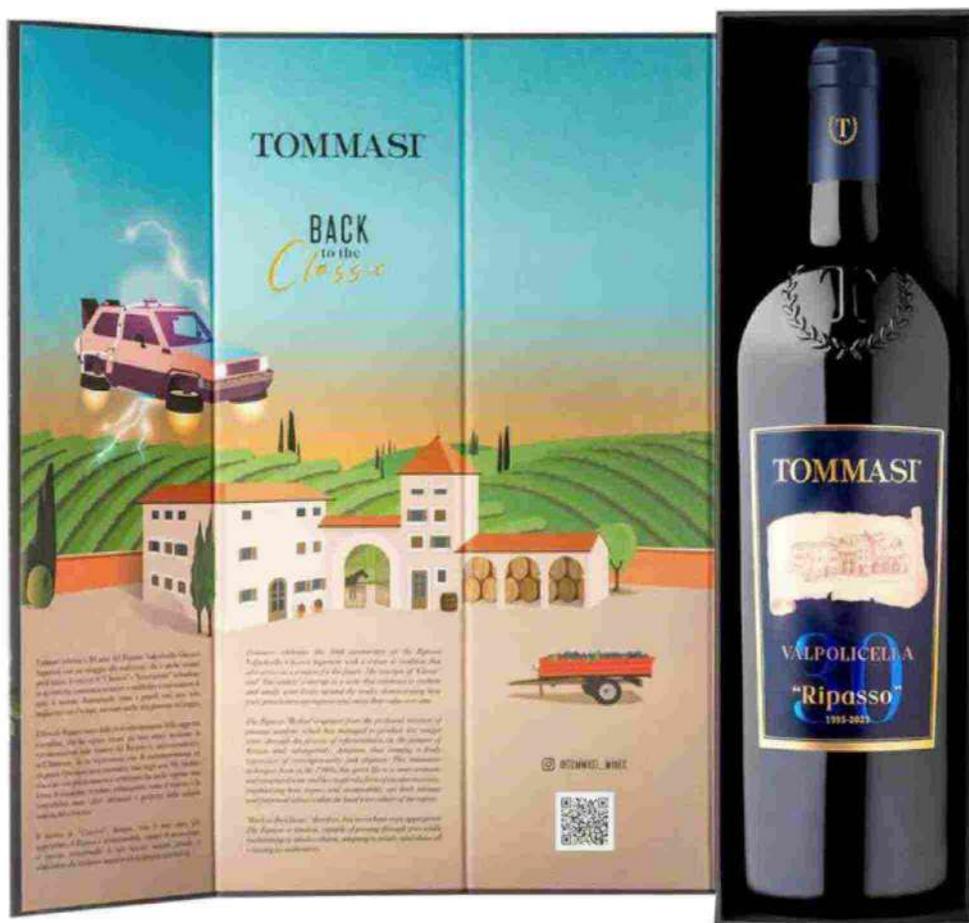
Da uno dei vigneti sulle colline intorno a Radda in Chianti nasce questo prodotto di punta de Il Castello di Albola. Cantina dalle radici molto antiche che nel corso dei secoli è stata di proprietà importanti famiglie toscane come gli Acciaiuoli, i Samminiati e ancora il Principe Giovanni Ginori Conti. Un vino corposo con note di ciliegia matura e prugna.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti saporiti, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati e semi stagionati.

Prezzo: 35 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

10. Ripasso Valpolicella Classico Superiore Doc – 30° Anniversario di Tommasi



Rosso rubino intenso e luminoso, il Ripasso Valpolicella Classico Superiore di Tommasi è un vino che al naso ha note di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero. Al palato evidenzia tannini morbidi e setosi. Per festeggiare tre decenni di successi, il Ripasso si presenta con un'etichetta celebrativa per l'edizione limitata di 10.000 cofanetti Magnum, illustrata dall'artista digitale Andrea Gnesato. L'illustrazione, un omaggio alla celebre DeLorean del film "Ritorno al Futuro", vede una Panda come simbolo di un vino capace di attraversare le epoche con un fascino sempre attuale.

Abbinamenti gastronomici: cucina di terra, bolliti, brasati, carni rosse alla griglia.

Prezzo: **39 €** (magnum 1,5 litri)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

11. La Pieve Chianti Classico Gran Selezione Docg 2021 di San Felice



L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale regolare. Le piogge primaverili hanno favorito lo sviluppo vegetativo e creato riserve idriche per affrontare l'estate secca. Dopo Pasqua, un breve calo delle temperature ha rallentato la crescita dei germogli nelle zone più fredde del Chianti Classico. L'estate, sebbene asciutta, è stata mitigata dalle riserve idriche primaverili e non ha presentato ondate di calore eccessive. Da fine agosto, le temperature diurne elevate sono state bilanciate da notti fresche, favorendo la maturazione ottimale delle uve. La vendemmia del Sangiovese è iniziata intorno al 20 settembre, in linea con le annate precedenti. Il vino è corposo e morbido con sentori di viola e ribes nero che si legano ad una dolce speziatura di tabacco e liquirizia.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrostiti, grigliate e formaggi.

Prezzo: 40 €

12. Pinot Nero Ludwig Alto Adige DOC 2021 di Elena Walch



Un Pinot Nero di altissima qualità che ha conquistato il primo posto alla 26° edizione delle Giornate del Pinot Nero a Egna/Montagna (Bolzano). Si caratterizza per l'eleganza e la freschezza, ha una buona struttura e corposità. È prodotto in 12.000 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: risotto ai funghi, tagliatelle ai funghi, formaggi di media stagionatura, piatti di cacciagione, scaloppine ai funghi, filetto al pepe verde, formaggi di media stagionatura e salumi.

Prezzo: **41 €**

13. Prime Donne Brunello di Montalcino Docg 2018 di Donatella Cinelli Colombini



La ricchezza aromatica è l'elemento caratterizzante dell'annata 2018 del Brunello di Montalcino prodotto da Donatella Cinelli Colombini alla Tenuta del Casato. Le condizioni meteo alla fine hanno favorito la qualità di un vino in coltivazione bio. Grandi profumi grazie alle enormi variazioni di temperatura fra la notte e il giorno del periodo di maturazione e bevibilità unita alla longevità. Un vino antico e moderno allo stesso tempo riconoscibile il colore rosso rubino brillante, il profumo dei piccoli frutti rossi, la freschezza e l'allungo al sorso.

Abbinamenti gastronomici: cibi intensi, pasta con condimenti importanti, carne, formaggi stagionati.

Prezzo: **43,50 €**

14. Contrada Monte Serra Etna Doc Rosso 2022 di Benanti, vino rosso per Natale e Capodanno



Ottenuto dal Nerello Mascalese, varietà autoctona dell'Etna, il Contrada Monte Serra Etna DOC si presenta di un color rosso rubino scarico con sfumature granata. Con sentori di frutta rossa all'olfatto, è un vino secco e tannico.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Prezzo: **45 €**

15. Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva Docg 2019 di Lungarotti



Era il 1964 quando Giorgio Lungarotti, produsse per la prima volta quello che in poco tempo sarebbe diventato il portabandiera dell'azienda, considerato dalla critica tra i migliori vini rossi italiani. Le uve Sangiovese fermentano in acciaio a temperatura controllata (26°) con macerazione sulle bucce per 25-28 giorni. Segue l'affinamento in botti da 50/55 HI e in barrique di rovere a grana fine per circa 12 mesi e per 3 anni in bottiglia. Note intense di visciola, piccoli frutti rossi, liquirizia, cannella e un sottofondo minerale. Richiama la confettura rossa con tannino finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: filetto al pepe, piccione al tartufo nero, arrosto di bue, anatra alla pechinese, faraona alla ghiotta, roast- beef, bollito, formaggi stagionati.

Prezzo: 48 €

16. Brunello di Montalcino Docg 2019 di Col di Lamo



Dalle uve selezionate dalla Vigna del Lamo un elegante Brunello nato dalla passione di Giovanna Neri che insieme alla figlia gestisce una bellissima cantina. Le note di prugna e marasca matura di questo vino sono arricchite da tocchi speziati e suggestioni balsamiche.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti, carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati, funghi, tartufi marinature e intingoli.

Prezzo: 50 €

17. Krafuss Pinot Noir 2022 di Alois Lageder tra i vini rossi per Natale e Capodanno



Un vino espressione di viticoltura altoatesina biodinamica. Elegante, delicato e complesso al contempo. Krafuss è caratterizzato dalla purezza di frutti rossi come more e lamponi che si riflette nel bicchiere e da note pepate e speziate.

Abbinamenti gastronomici: carne bianca e pollame, anatra, selvaggina e formaggio stagionato.

Prezzo: 57 €

18. Montefalco Sagrantino 25 anni 2020 di Arnaldo Caprai



Il Montefalco Sagrantino 25 Anni è stato vinificato per la prima volta nel 1993 per celebrare il 25mo anniversario della cantina Arnaldo Caprai. È un Sagrantino in purezza che affina in barrique per 2 anni e poi in bottiglia per circa 8 mesi. Colore rosso rubino profondo, bouquet di frutta nera, rosa, cacao, chiodi di garofano e cannella è molto persistente in bocca.

Abbinamenti gastronomici: piatti succulenti e ricchi di sapore, come arrosto di manzo o risotto ai funghi porcini, crescita marchigiana, coratella romana, ribollita, tordelli lucchesi.

Prezzo: 60 €

19. Es Primitivo Igt 2022 di Gianfranco Fino



Gianfranco Fino utilizza poca chimica nei suoi vigneti tra Sava e Manduria per produrre un Primitivo di un intenso colore rosso rubino, profumato di frutta fresca ma con un gusto potente. Le uve sono macerate in tini di acciaio, la maturazione è in legno per circa mesi cui segue l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Il Salento Primitivo di Gianfranco Fino è un vino che al calice si presenta color rosso rubino, mentre al naso è profumato, con note di spezie, mirto, ciliegie, vaniglia e cacao. Al palato è fresco e bilanciato, con un finale potente e fruttato.

Abbinamenti gastronomici: selvaggina, carni rosse, arrosto e grigliate, formaggi stagionati

Prezzo: 68 €

20. Amarone della Valpolicella 2019 de La Giuva tra i vini rossi per Natale e Capodanno



I vini della Giuva sono espressione del territorio dell'alta Val Squaranto, caratterizzato da terreni collinari, calcarei e ventilati. Questo vino presenta aromi di marasche, mirtilli, cioccolato e una lunga persistenza di frutta matura. Le uve maturano per il 90% in barriques di rovere francese per 24 mesi, mentre il 10% maturano in botticelle italiane per maggiore freschezza.

Abbinamenti gastronomici: brasati, arrostiti, piatti di selvaggina, salumi e formaggi.

Prezzo: 75 €

21. Brunello di Montalcino Riserva 2018 di Carpineto



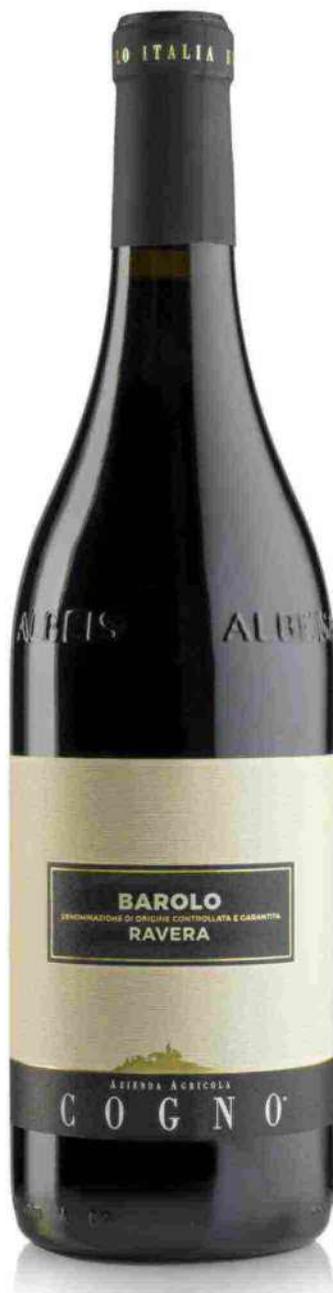
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Un vino totalmente sostenibile con tanto di etichetta fatta a mano. Caterina Sacchet, enologa e produttrice giovanissima, dopo avere raccolto le uve dal Vigneto Paradiso ha conservato il suo Brunello per oltre 42 mesi in grandi botti di rovere in una cantina in pietra perché evolvesse molto lentamente. Elegante con sentori di frutti di bosco leggere sfumature di vaniglia, una decisa nota speziata sul finale.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti, brasati, cacciagione, formaggi dal lungo affinamento.

Prezzo: 80 €

22. Barolo Docg Ravera 2020 di Corno tra i vini rossi per Natale e Capodanno

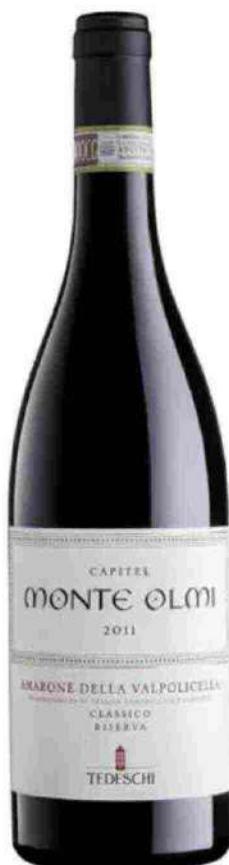


Il Barolo Docg Ravera 2020 nasce dall'omonimo cru di Novello. Queste vigne rappresentano la storia del progetto Corno. L'esposizione a sud dei vigneti lo rende un Barolo distintivo per finezza dei profumi e sapidità dei sapori. Il vino affina per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi. Profumi di rosa canina, tartufo e liquirizia accompagnano una buona freschezza.

Abbinamenti gastronomici: carni brasate, selvaggina e formaggi stagionati.

Prezzo: 85 €

23. Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2011 di Tedeschi



Vino capace di invecchiare ancora a lungo, l'Amarone della Valpolicella Capitel Monte Olmi 2011 esprime un bouquet di ciliegie marasche, scorza d'arancia, elementi floreali, rimanendo in bocca con un lungo e fragrante finale. Nato 60 anni fa dall'intuizione di Lorenzo Tedeschi di valorizzare un singolo ma specialissimo vigneto quando ancora i cru non erano conosciuti in Italia, questo vino continua ad esprimere la filosofia stilistica della famiglia grazie alla ricerca dei figli Antonietta, Sabrina e Riccardo.

Abbinamenti gastronomici: sughi ricchi, piatti di carne, bollito con la *pearà* della tradizione veronese.

Prezzo: 110 €

24. Ciliegio Amarone della Valpolicella Docg 2018 de La Collina dei Ciliegi

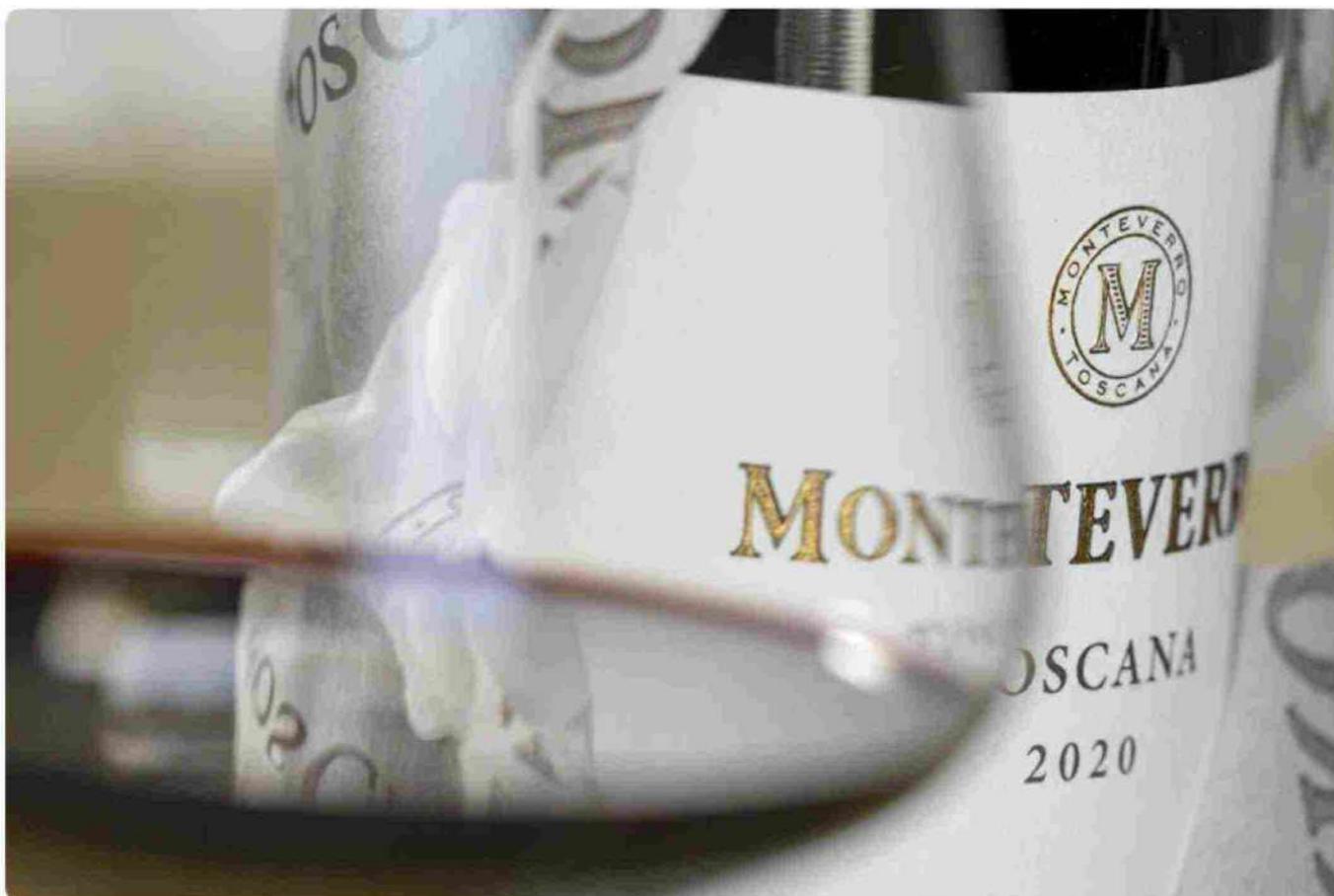


Una Valpolicella meno conosciuta che arriva da una piccola realtà virtuosa dal terroir di Erbin nel veronese. La Collina dei Ciliegi, cantina e wine resort, è circondata da quarantacinque ettari di vigne e di ciliegiati. Questo amarone offre un bouquet complesso e sontuoso, con sfumature iniziali di ciliegia morello e conserva avvolte da spezie.

Abbinamenti gastronomici: selvaggina stufata e alla griglia, carni brasate, formaggi stagionati e piatti agrodolci.

Prezzo: 115 €

25. Monteverro 2020 di Cantina Monteverro tra i vini rossi per Natale e Capodanno



Un Supertuscany strutturato e raffinato della tenuta Monteverro, gestita da un giovane e brillante team. Questo vino è ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Le uve sono coltivate sui pendii che danno sul mare dove il terreno è ricco di minerali di roccia e argilla rossa.

Abbinamenti gastronomici: bistecca alla fiorentina, pollo arrosto, grigliata di carne, agnello.

Prezzo: 155 €

[Alessandra Fenyves e Nico Cristiani]

Argomenti: [Mappe](#) [Natale](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè Limited Edition per un brindisi spumeggiante

Non c'è Capodanno senza bollicine e per festeggiare questo nuovo inizio proponiamo il 120+1 Montalbera, uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè in edizione rigorosamente limitata.

📅 13/12/2024 📁 Categoria: **Vino**



Photo credits: fonte ufficio stampa

Non c'è Capodanno senza bollicine e per festeggiare questo nuovo inizio proponiamo il 120+1 Montalbera, uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè in edizione rigorosamente limitata. Ocenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N., secondo i rigidi deCami del Metodo Classico. Affinamento di 10 anni in boGlie stoccate nella nostra canHna e degorgement effeCuato uHlizzando per le procedure di colmatatura soltanto vino della stessa cuvée. + 1 è il giorno che Franco Morando e lo Chèf de cave hanno dedicato alla "liqueur d'expedi;on" in "vino su vino" della medesima annata. Da qui la nascita del Pàs dosè.

Uno spumante seducente, dai riflessi doraH e dal perlage fine, che al palato si presenta complesso, cremoso, intenso ed elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità. Profumo di Bouquet, fine ed equilibrato, con sentori di nocciole tostate, crosta di pane e fruCa candita. In questo "ulHmo degorgement" il 120+1 Montalbera risulta bilanciato ed appagante sia al naso che in bocca. Più ampio, generoso e complesso al naso quanto diriCo e verHcale in bocca. Un mix perfeCo che permeCe al consumatore di berlo da giovane o custodito in canHna per gli anni a venire.

"Vino di piacere puro, di grande gastronomia. Il nostro 120+1 è delicato e potente al tempo stesso, pur con so:gliezza e precisione" chiosa Franco Morando (DireCore Generale di Montalbera).

Ideale anche come regalo per brindare alla fine del 2024. Prezzo in enoteca: euro 44,00

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 essere 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) Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – Vigneti

Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)Piemonte – Langa

<https://www.montalbera.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

 Tag: **Cuneo, Piemonte**

LACCENTO Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruche' da intenditori

LACCENTO Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruche' da intenditori

Stupisce, spiazza, emoziona, Laccento® Ruche' di Castagnole.

13/12/2024

Categoria: Uncategorized

Photo credits: fonte ufficio stampa

Monferrato DOCG, questa volta espressione dell'annata 2022, caratterizzata dall'alta concentrazione del colore e della struttura del vino, dai tannini importanti ma setosi. Il successo di Laccento® si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% in maturazione ottimale e il 20% in sovrasmaturazione direttamente in vigna. È questa la sua unicità, un'interpretazione del vitigno capace di creare un vino caldo, piacevole, di rara setosità. Un rosso dagli importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, e dal profumo di petali di rosa e frutti di bosco in confettura, con un caratteristico cenno di aromaticità.

Il vino rosso è il simbolo del Natale e Laccento, con la sua profondità e fascino, esalta perfettamente i piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura. Generoso e avvolgente per le occasioni speciali, mai scontato. Un vino autoctono dal ricordo "diamantifero", dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e persistente. Queste sono alcune delle caratteristiche di questo vino espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.

Prezzo in Enoteca: 18,00 Euro

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 Ruche' 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 essere 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 situata 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) Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - Vigneti Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)Piemonte - Langa



120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosè Limited Edition per un brindisi spumeggiante

Non c'è Capodanno senza bollicine e per festeggiare questo nuovo inizio proponiamo il 120+1 Montalbera, uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè in edizione rigorosamente limitata.

📅 13/12/2024 📁 Categoria: **Vino**



Photo credits: fonte ufficio stampa

Non c'è Capodanno senza bollicine e per festeggiare questo nuovo inizio proponiamo il 120+1 Montalbera, uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè in edizione rigorosamente limitata. OCenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N., secondo i rigidi deCami del Metodo Classico. Affinamento di 10 anni in boGlie stoccate nella nostra canHna e degorgement effeCuato uHlizzando per le procedure di colmatatura soltanto vino della stessa cuvée. + 1 è il giorno che Franco Morando e lo Chèf de cave hanno dedicato alla "liqueur d'expedi;on" in "vino su vino" della medesima annata. Da qui la nascita del Pàs dosè.

Uno spumante seducente, dai riflessi doraH e dal perlage fine, che al palato si presenta complesso, cremoso, intenso ed elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità. Profumo di Bouquet, fine ed equilibrato, con sentori di nocciole tostate, crosta di pane e fruCa candita. In questo "uHmo degorgement" il 120+1 Montalbera risulta bilanciato ed appagante sia al naso che in bocca. Più ampio, generoso e complesso al naso quanto diriCo e verHcale in bocca. Un mix perfeCo che permeCe al consumatore di berlo da giovane o custodito in canHna per gli anni a venire.

"Vino di piacere puro, di grande gastronomia. Il nostro 120+1 è delicato e potente al tempo stesso, pur con so:gliezza e precisione" chiosa Franco Morando (DireCore Generale di Montalbera).

Ideale anche come regalo per brindare alla fine del 2024. Prezzo in enoteca: euro 44,00

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 essere 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) Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – Vigneti

Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)Piemonte – Langa

<https://www.montalbera.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

 Tag: **Cuneo, Piemonte**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Al via la campagna di comunicazione della Patata di Bologna Dop sul network Discovery+



SEGUENTE

L'aperitivo alternativo delle feste: Fontanafredda e lo Chef Ugo Alciati presentano il Moscato d'Asti DOCG Moncucco e gli stuzzichini stellati by Guido Ristorante

Potrebbe interessarti anche...



LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruchè da intenditori



L'aperitivo alternativo delle feste: Fontanafredda e lo Chef Ugo Alciati presentano il Moscato d'Asti DOCG Moncucco e gli stuzzichini stellati by Guido Ristorante



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Martedì 03 Dicembre 2024 - Aggiornato alle 17:07



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



ITALIA
LA "BIBBIA" DELL'ENOTURISTA

HOME > ITALIA

Quanto costa una visita in cantina? 21,70 euro per un'esperienza base, 51,19 per una più completa

Sale il "listino" aggiornato da Go Wine per la guida "Cantine d'Italia" 2025: sono 24 quelle al vertice con "Tre Impronte". Ecco i 10 Premi Speciali

MILANO, 03 DICEMBRE 2024, ORE 17:07



Quanto costa una visita in cantina in Italia? 21,70 euro, in media, per un'esperienza base (era 20,17 un anno fa, con un aumento dell'8% sul dato generale), e 51,19 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

per un'esperienza più completa (era 49,79 un anno fa). Ma ad offrire esperienze ancora più "top" sono ben 40 cantine, su un campione di 550 cantine, ad un costo pari o superiore a 100 euro (erano 34 un anno fa). Tutte le cantine indicano un costo per un'esperienza base, ad eccezione di una ridotta percentuale per cui la visita è gratuita (4,5%, un anno fa era del 4%). E, a proposito di prezzi più accessibili, solo il 12,5% prevede un costo di ingresso di 10 euro o inferiore (in calo sul 15% del 2023). Una curiosità? Anche se di poco, il costo-medio è più alto al Sud (21,23 euro) che al Nord (21,09), mentre al Centro è di 23,35 euro (ma è influenzato dalla Toscana). Ma se si considera almeno 30 euro come un costo elevato (o comunque non basso) per una visita in cantina, ben 131 applicano tale cifra (24%). Nel dettaglio per Regioni, come detto, si va dai 26,70 euro che, in media, si spendono in Toscana, a 26,06 in Sicilia, da 22,18 in Piemonte, a 21,03 in Sicilia. Il dato comparativo pone la Toscana come la Regione "più cara" con costi medi per un'esperienza più completa che raggiungono anche 61,74 euro, molto al di sopra della media nazionale, mentre il Piemonte si assesta su 49,92 euro. Ad aggiornare il "listino prezzi" è "Quanto mi costi...? La visita in cantina costi e statistiche", l'indagine realizzata da Go Wine in occasione della nuova edizione della "Cantine d'Italia" 2025, la "Bibbia" dell'enturista, svelata oggi all'Hotel Melià a Milano, e dedicata alle aziende che offrono la migliore accoglienza (874 quelle recensite).

E delle quali sono 268 le cantine che hanno ottenuto il riconoscimento de l'"Impronta" d'eccellenza per l'enturismo (grazie a tre fattori: sito, cioè il luogo dove si trova la cantina, accoglienza, ovvero la vocazione della cantina ad "aprirsi" all'esterno al pubblico, e vino, che indica il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo attraverso i suoi vini). E, tra queste, sono 24 le cantine che raggiungono il vertice delle "Tre Impronte Go Wine", la speciale graduatoria nella quale entrano Cà Rugate e Masi (al suo ingresso in guida), in Veneto, e La Raia, in Piemonte, aggiungendosi piemontesi Ceretto, Fontanafredda, Castello di Gabiano e Malvirà; a Bellavista e Ca' del Bosco, Mamete Prevostini e Convento San Lorenzo, in Lombardia; a Ferrari, in Trentino; da Badia a Coltibuono a Capezzana, da Castello di Fonterutoli-Marchesi Mazzei a Castello Vicchiomaggio, e San Felice in Toscana; a Lungarotti, in Umbria; a Masciarelli, in Abruzzo; a Feudi di San Gregorio e Mastroberardino, in Campania; a Roberto Ceraudo, in Calabria; ed a Donnafugata, Planeta e Florio, in Sicilia. Sono 5, invece, le cantine che, già presenti in guida che ottengono per la prima volta il riconoscimento dell'"Impronta", da La Vrille (Valle d'Aosta) ad Anna Maria Abbona (Piemonte), da Butussi (Friuli Venezia Giulia) a Valle dell'Acate (Sicilia) e Quartomoro (Sardegna). E, ancora, sono 8 le realtà che, al loro ingresso in guida, ottengono il riconoscimento, da Fratelli Alessandria Fratelli e Tenuta La Marchesa (Piemonte) a I Vini di Emilio Bulfon (Friuli Venezia Giulia), da Umberto Cesari (Emilia Romagna) a Brancaia (Toscana), da Pasetti Vini (Abruzzo) a Graci e Palmento Costanzo (Sicilia). E con Go Wine che consegnerà anche i 10 Premi Speciali della guida, con la novità



BERTANI



FRANCIACORTA



del Premio “La cantina realizzando un sogno”, a chi ha realizzato iniziative importanti nella sua vita e, poi, ha pensato di dedicare attenzione al settore del vino, e che va a **Gavino Sanna**, il pubblicitario italiano più famoso e premiato, fondatore di cantina **Mesa**, a **Sant’Anna Arresi** in Sardegna, la sua terra (oggi del Gruppo **Santa Margherita**); dal Premio “Alto Confort” per l’ospitalità aziendale dell’anno alla **Tenuta Montemagno Relais & Wines**, a **Montemagno** in Piemonte, al Premio “Cantine Golose” per la Tavola aziendale dell’anno all’Agriturismo di **La Source**, a **Saint-Pierre** in Valle d’Aosta; dal Premio “Cantine Meravigliose” per l’EnoArchitettura dell’anno ad **Antonelli - San Marco**, a **Montefalco** in Umbria, al Premio “Enocultura” al Museo del Contadino della **D’ambra Vini d’Ischia**, a **Forio d’Ischia** in Campania; dal Premio “Autoctono si nasce” all’**Aglianico del Vulture Caselle di D’Angelo**, a **Rionero in Vulture** in Basilicata, al Premio “Buono ... non lo conoscevo!” al **Tre Venezie Igp Picault-Neri** di **I Vini di Emilio Bulfon**, a **Valeriano** in Friuli Venezia Giulia; dal Premio “Vini Storici d’Italia” al **San Leonardo della Tenuta San Leonardo**, ad **Avio** in Trentino, al Premio “Giacchino La Franca”, il riconoscimento della “community Go Wine” per l’esperienza in cantina dell’anno, a **Moris Farms**, a **Massa Marittima** in Toscana.

Tornando all’indagine, realizzata su un campione di oltre 540 cantine, indicativo, perché riguarda aziende di tutte le regioni italiane e con differente profilo, ovvero sia cantine di maggiori dimensioni e più strutturate anche per l’organizzazione del personale, sia molte cantine di impronta familiare, dove il viticoltore spesso recita più ruoli, compreso quello dell’accoglienza e del personale racconto agli enoturisti, alle aziende sono stati chiesti il costo dell’esperienza base (il costo minimo per “entrare in una cantina” e poter fare un’esperienza minima, magari assaggiando 2-3 vini), e il costo di un’esperienza più completa, che la cantina propone inserendo elementi di particolare suggestione e/o qualità. Go Wine prende in considerazione questi numeri e dati per analizzare scelte e orientamenti delle cantine da Nord a Sud d’Italia, un tema sempre più di attualità per chi fa enoturismo: il costo della visita in azienda, importante perché tutte le cantine, salvo poche eccezioni, indicano oggi i prezzi per le esperienze da svolgere nel corso di una visita, dando per acquisito il dato che si accede in cantina pagando un servizio e non più seguendo forme spontanee basate sull’improvvisazione o sulla gratuità. **Vi è stata, infatti, una lunga fase, per certi aspetti anche pionieristica, in cui, a partire dalla metà degli anni Novanta, si è progressivamente affermato il concetto di enoturismo, in cui la pratica della visita in cantina, in quel periodo, era legata a comportamenti occasionali, basati sullo spontaneismo, con le cantine poco organizzate in merito e con gli eno-appassionati che poco per volta crescevano in numero e qualità di comportamento.** Cercando la cantina non solo come occasione di approvvigionamento di vino, ma come luogo a cui guardare per un incontro con il viticoltore, per ricevere elementi di conoscenza, per comprendere meglio dove nasceva quel vino che si era degustato magari in città, al di fuori del contesto ambientale e sociale in cui la singola cantina opera. Tra tante voci, anche Go Wine, oltre 20 anni fa, nella prima fase della sua attività, evidenziava la necessità che questo fenomeno venisse poco per volta reso sempre più professionale e strutturato: **in questo contesto il pagamento di un servizio era una condizione in qualche modo necessaria. Ovvero visitare la cantina, come si visita (pagando) un**

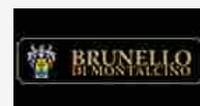
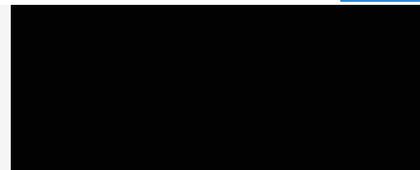


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Museo o un edificio storico in un territorio del vino, sapendo prima orari e condizioni e in modo da poter compiere un'esperienza turistica organizzata. Oggi, i dati dell'indagine delineano una situazione complessa che merita più elementi di riflessione. Il prezzo della visita in cantina ha superato quella che era una sorta di "soglia di ingresso", ovvero un modo per rendere ordinati gli accessi in cantina, inserendo il costo come riconoscimento alla disponibilità del produttore all'accoglienza e come forma di selezione per persone interessate. **Il prezzo della visita sta ora, infatti, diventando una sorta di "secondo costo" - sempre in crescita tra l'altro - che si affianca all'aumento abbastanza generalizzato del costo delle singole bottiglie di vino.** I dati della nuova indagine vanno in questa direzione e si prestano a qualche comparazione con i dati raccolti appena un anno fa.

I due costi vengono riportati nella guida "Cantine d'Italia" 2025 utilizzando due distinti simboli: un calice per il costo dell'esperienza base, e un "doppio calice" per quello dell'esperienza più completa, una simbologia che richiama quello che spesso avviene nella ristorazione di qualità, quando si indica il prezzo di un menu base oppure di un menu più curato o di particolare profilo. Nel comunicare i dati, sottolinea Go Wine, "precisiamo che si presta a maggiori approfondimenti il costo per l'esperienza base; è il dato di maggiore tendenza e più indicativo per comprendere i comportamenti delle cantine. Il costo per l'esperienza più completa contiene, infatti, maggiori variabili: è interpretato da alcune cantine come una sorta di approfondimento dell'esperienza base, per altre è una sorta di evento in cantina che può raggiungere cifre anche a superiori al costo, per fare un esempio, di una cena in un ristorante di qualità".

"Comunicazione e accessibilità sono due fattori strategici in questa materia - **afferma Massimo Corrado, presidente Go Wine e curatore della guida - comunicare da parte della cantina il costo della visita e indicare quale esperienza si pratica non può che contribuire a rendere sempre più professionale la visita** e creare un legame tra il viticoltore e l'enoturista che, così, è in grado di informarsi allo stesso modo con cui legge dei vini della cantina e si informa sul loro profilo, o sulla vinificazione. **Tuttavia, vi è da chiedersi se sia opportuno che tale prezzo sia soggetto a continui rialzi che possono in futuro scontrarsi con il potere d'acquisto di molte persone**". Non va tralasciato un particolare: "se pagare un prezzo significa riconoscere un servizio e una disponibilità, è altrettanto vero che la visita in cantina ha una peculiarità da non dimenticare: essa prevede un "secondo momento" che non si riscontra, per esempio, nella visita ad un Museo o ad un edificio storico, e che è l'acquisto di bottiglie di vino in cantina. Una pratica valorizzata dalle stesse cantine, nei primi anni di sviluppo dell'enoturismo, per richiamare le potenzialità del fenomeno. Ma **se è strategico per una cantina favorire presenze di persone che acquistano vino direttamente, favorendo incassi immediati ed eliminando oneri di intermediazione, allora occorrono maggiori attenzioni nell'indicare il prezzo della visita in cantina, evitando possibili eccessi. Sono eccessi, e questo è un dato che Go Wine ha più volte rilevato nel 2024, che impattano su una tendenza ad un "doppio" aumento: costo di visita in cantina e costo di bottiglie. Una sorta di corsa verso l'alto che potrebbe generare scompensi in futuro.**



La seconda riflessione riguarda una positiva evoluzione del fenomeno che nasce dal comportamento di molte cantine: le analisi maturate dalla redazione della guida "Cantine d'Italia" 2025 attestano che **le aziende stanno gestendo con sempre maggiore consapevolezza il tema delle esperienze in cantina**. Il riscontro si rileva nei siti internet dove, a fianco di alcune voci ricorrenti di presentazione ("chi siamo, territorio, i vini, dicono di noi, gallery") compare sempre di più la voce "esperienze". Si ottiene, così, una sorta di doppia carta che qualifica l'offerta: la carta dei vini che contiene il quadro della produzione della cantina e la "carta delle esperienze" ovvero la proposta di che cosa si può in cantina e a quale costo. "Una comunicazione di impatto - conclude Go Wine dall'indagine - destinata a generare economia e sviluppo, se si sapranno gestire i numeri (alias gli euro) con misura e saggezza".

Focus - "Cantine d'Italia" 2025 by Go Wine: le cantine con le "Impronte"

Valle d'Aosta:

La Source

La Vrille

Les Crêtes

Piemonte:

Abbona Anna Maria

Alessandria F.Ili

Ascheri

Boglietti Enzo

Braida

Brezza Giacomo & Figli

Bricco Maiolica

Brogli Piero - Tenuta La Meirana

Burlotto Comm. G.B.

Cascina Alberta

Cascina Chicco

Castello di Gabiano

Castello di Perno

Castello di Razzano

Castello di Tagliolo

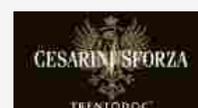
Castello di Verduno

Caudrina

Centovigne

Ceretto

Chiarlo Michele



Contratto
 Giuseppe
 Cordero di Montezemolo
 Correggia
 Damilano
 Diego Pressenda
 Dosio Vigneti
 Fontanafredda
 Forteto della Luja
 La Raia
 L'Astemia
 Luca Ferraris
 Malvirà
 Manzone
 Giovanni
 Marchesi Alfieri
 Marchesi di Barolo
 Marchesi di Grésy - Cisa Asinari
 Montalbera
 Negro Angelo & Figli
 Oddero Poderi e Cantine
 Palladino
 Pecchenino
 Poderi Luigi Einaudi
 Sordo Giovanni
 Tenuta Carretta
 Tenuta La Marchesa
 Tenuta Montemagno
 Travaglini
 Giancarlo
 Vajra G.D.
 Vietti
 Villa Sparina

Liguria:

Lunae Bosoni
 Terre Bianche

Lombardia:

Ar.Pe.Pe.
 Barone Pizzini
 Bellavista
 Bersi Serlini
 Ca' dei Frati
 Ca' del Bosco
 Cascina Le Preseglie
 Castello di Luzzano - Fugazza
 Conte Vistarino
 Ferghettina
 La Costa
 Majolini
 Nino Negri
 Podere Selva Capuzza
 Pratello
 Prevostini Mamete
 Ricchi Stefanoni
 Ricci Curbastro
 Uberti
 Villa Franciacorta

Trentino:

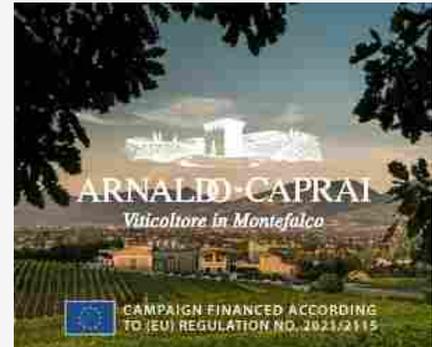
De Tarczal
 Endrizzi
 Ferrari Trento
 Pojer & Sandri
 Tenuta San Leonardo

Alto Adige:

Cantina Tramin
 Colterenzio
 Kettmeir
 Mayr Josephus - Unterganzner
 Pacherhof
 San Paolo
 Tenuta Kornell
 Unterortl - Castel Juval.

Veneto:

Allegrini



Astoria
 Balestri Valda
 Bellenda
 Bertani Cav. G.B.
 Bisol 1542
 Ca' Lustra
 Ca' Rugate
 Cecchetto Giorgio
 Coffele
 Conte Collalto
 Dominio di Bagnoli
 Emo Capodilista - La Montecchia
 Gini
 Guerrieri Rizzardi
 La Cappuccina
 Maculan
 Masi
 Molon Ornella Traverso
 Monte Tondo
 Pieropan Leonildo
 Suavia
 Tedeschi Fratelli
 Tenuta Sant'Antonio
 Vignaioli Contrà Soarda
 Vignalta
 Vigneti Villabella
 Villa Sandi
 Zenato
 Zeni Fratelli
 Zymè

Friuli Venezia Giulia:

Butussi Valentino
 Castello di Spessa
 Gigante Adriano
 I Vini Di Emilio Bulfon
 Il Roncal
 Keber Edi
 Keber Renato
 La Viarte
 Lis Neris
 Moschioni
 Russiz Superiore
 Venica & Venica



Villa Russiz

Zidarich

Emilia Romagna:

Fattoria Paradiso

Fattoria Zerbina

La Stoppa

La Tosa

Opera 02

Toscana:

Antica Fattoria La Parrina

Avignonesi

Badia a Coltibuono

Baracchi Riccardo

Boscarelli

Brancaia

Canalicchio di Sopra - Ripaccioli

Capezzana

Castellare di Castellina

Castello dei Rampolla

Castello del Trebbio

Castello di Ama

Castello di Bossi

Castello di Brolio - Barone Ricasoli

Castello di Fonterutoli - Marchesi Mazzei

Castello di Poppiano-Conte Guicciardini

Castello Vicchiomaggio

Chiappini Giovanni

Cinelli Colombini Donatella

Colognole

Contucci

Dei Caterina

Dianella

Fattoria dei Barbi

Fattoria di Magliano

Fattoria Lavacchio

Felsina

Fontodi

Grattamacco

Il Palagione

Marchesi de' Frescobaldi

Marchesi Gondi - Tenuta Bossi

Montenidoli

WELCOM

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIALA TORDERA
PASSIONE PER IL PROSECCO DAL 1918MASO MARTIS
TRENTO DOC

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO.IT
VAL
D'OCA
CONTEMPORARY
CLASSIC

Moris Farms
 Mormoraia
 Nittardi
 Pakravan-Papi
 Panizzi
 Podere Brizio
 Podere Forte
 Podere Riparbella
 Poggio Antico
 Poggio di Sotto
 Poliziano
 San Felice
 San Giusto a Rentennano
 Selvapiana
 Tenimenti Luigi D'Alessandro
 Tenuta Argentiera
 Tenuta di Artimino
 Tenuta di Ghizzano
 Tenute Lunelli - Podernovo
 Tenute Silvio Nardi

Marche:

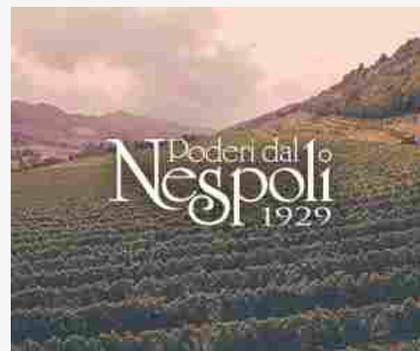
Bucci
 Fattoria San Lorenzo - Crognaletti
 Garofoli
 Mancinelli Stefano
 Marotti Campi
 Moroder Alessandro
 Oasi degli Angeli
 Tenuta di Tavignano
 Umani Ronchi

Umbria:

Antonelli - San Marco
 Caprai
 Castello delle Regine
 Decugnano dei Barbi
 Lungarotti
 Palazzone
 Rocca di Fabbri
 Tenuta Le Velette
 Tenute Lunelli - Castelbuono

Lazio:

Casale del Giglio



Mottura Sergio

Sant'Andrea

ABRUZZO

Il Feuduccio di S. Maria d'Orni

Masciarelli

Pasetti Vini

Pepe Emidio

Zaccagnini

Molise:

Di Majo

Campania:

Caggiano Antonio

Cuomo Marisa

D'Ambra Vini d'Ischia

De Conciliis

Di Marzo

Fattoria La Rivolta

Feudi di San Gregorio

Mastroberardino

Mustilli

Quintodecimo

Tenuta Cavalier Pepe

Villa Matilde

Puglia:

Conti Zecca

D'Arappi

Felline

Leone De Castris

Longo Alberto

Paololeo

Rivera

Basilicata:

Cantine del Notaio

D'Angelo

Calabria:

Ceraudo Roberto

Ippolito 1845

Librandi

Serracavallo



Sicilia:

Abbazia di Santa Anastasia
 Alessandro di Camporeale
 Baglio di Pianetto
 Barone di Villagrande
 Barone Scammacca del Murgo
 Benanti
 Cottanera
 Donnafugata
 Firriato
 Florio
 Graci
 Gulfi
 Palmento Costanzo
 Planeta
 Pupillo
 Valle dell'Acate

Sardegna:

Argiolas
 Columbu
 Contini Attilio
 Mesa
 Murales
 Quartomoro
 Sedilesu
 Sella & Mosca
 Su' Entu

Copyright © 2000/2024

TAG: **ACCOGLIENZA, CANTINE, CANTINE D'ITALIA, ENOTURISMO, GO WINE, IMPRONTE, TRE IMPRONTE, TURISMO DEL VINO, VISITE IN CANTINA**





Montalbera Newsletter Novembre 2024 Segui le nostre pagine social per non perderti nessuna delle nov

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui [La parola all'Enologo Nino Falcone](#) Con la vendemmia 2024 giunta al termine, possiamo dire di aver vissuto un'annata straordinaria, contraddistinta da sfide climatiche ma anche da momenti di grande soddisfazione. Quest'anno, la vendemmia ci ha messo alla prova in alcune zone del nostro territorio, dove condizioni climatiche altalenanti hanno reso la raccolta particolarmente complessa. Tuttavia, proprio in queste sfide si misura la nostra passione per l'eccellenza. Abbiamo selezionato con cura solo i grappoli giunti a perfetta maturazione, valorizzando l'equilibrio tra zuccheri, acidità e aromi. I nostri vigneti, radicati nel cuore del Monferrato e delle Langhe, hanno dimostrato ancora una volta la loro resilienza e la capacità di esprimere vini di alta qualità. La cura meticolosa che dedichiamo ad ogni fase, dalla potatura alla raccolta, si riflette nei grappoli raccolti, simbolo del nostro impegno verso l'eccellenza. Ora l'attenzione si sposta in cantina, dove la precisione e la pazienza guidano ogni fase del processo di vinificazione. Con i premi mesi invernali stiamo dando priorità ai vini rossi come il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento e La Tradizione 2023, Barbera Nizza DOCG La Mia Nuda 2022 e Lequilibrio 2022. Siamo fiduciosi che questa annata saprà regalarci vini di grande carattere, espressione autentica del nostro impegno e della ricchezza dei nostri terroir. Non vediamo l'ora di condividere con voi il frutto di questo lavoro: vini che parlano di territorio, passione e rispetto per la natura. Ogni bottiglia racconta una storia unica, un viaggio sensoriale che va oltre il semplice piacere del palato, celebrando l'incontro tra la natura e l'arte vinicola. La parola all'Agronomo Roberto Abate L'autunno per le aziende vitivinicole è la stagione dei bilanci; l'annata agricola non coincide con l'anno solare, ed inizia il giorno 11 novembre. In passato entro questa data venivano definiti i nuovi contratti di mezzadria, i contratti di affitto ed iniziavano le semine per i primi raccolti dell'estate successiva. Oggi la situazione è molto cambiata però è sempre suggestivo ed interessante ricordare queste consuetudini tramandate per secoli e secoli dai nostri avi. In vigneto con l'arrivo delle prime brinate le piante stanno perdendo le foglie e si preparano alla fase di senescenza; in questa fase fenologica gli zuccheri e gli amidi prodotti nell'ultima parte della stagione vegetativa vengono traslocati nel ceppo, cioè nel legno vivo che costituisce il tronco della pianta. Queste riserve nutrizionali saranno fondamentali per la ripresa vegetativa della prossima primavera. Per questo motivo è necessario pazientare ancora un po' per la potatura invernale che inizierà nel mese di dicembre. L'autunno è anche il periodo migliore per effettuare le lavorazioni del suolo; il nostro obiettivo è quello di decompattare il terreno reso asfittico dal passaggio ripetuto dei trattatori per rendere più efficiente l'apparato radicale delle piante e favorire l'attività dei microrganismi che popolano lo strato superficiale del suolo. Per questo tipo di lavorazione recentemente abbiamo introdotto nel parco macchine l'arieggiatore che ci consente appunto di arieggiare il terreno alla giusta profondità senza rimescolare gli strati di terreno nel pieno rispetto del suolo e dei microrganismi che lo popolano. Questa scelta agronomica ci aiuta anche ad avere una maggiore bio diversità in vigna a livello di infestanti spontanee con un naturale contenimento di quelle più invasive e dannose per il vigneto. Allo stesso tempo rendendo più appetibili le fioriture all'entomofauna per un corretto equilibrio tra gli insetti utili e quelli dannosi. I premi di Montalbera Il Fondatore riceve The Wine Hunter Award Platinum. Con immensa soddisfazione condividiamo con Voi il premio The WineHunter Award Platinum ricevuto dal Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG Il Fondatore 2021 durante l'appena trascorsa edizione del Merano Wine Festival. Il riconoscimento più alto della guida firmata dal The WineHunter Helmuth Köcher viene attribuito ai prodotti che hanno ottenuto oltre 95 punti su 100 nella selezione della guida. Questo premio rappresenta un tributo al lavoro, alla passione e alla dedizione che mettiamo ogni giorno nella cura delle nostre vigne e nella produzione di vini che raccontano il nostro territorio. Un ringraziamento speciale va al nostro team, la vera anima di questo successo, e a tutti coloro che continuano a credere nella qualità e nell'autenticità del nostro impegno. Gli eventi di Montalbera Montalbera nel Kursaal del Merano Wine Festival. Anche quest'anno, Montalbera è stata protagonista al Merano Wine Festival 2024, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, celebrato per l'eccellenza e l'innovazione nel mondo del vino. L'azienda ha avuto l'onore di esporre nella splendida cornice della Kursaal, cuore pulsante della manifestazione, dove si incontrano le migliori realtà vitivinicole italiane e internazionali. È stato un momento unico per presentare i nostri vini più rappresentativi ambasciatori del nostro territorio e della nostra filosofia produttiva. La partecipazione è stata un'occasione preziosa per dialogare con appassionati, operatori di settore e giornalisti, condividendo il frutto di un'annata impegnativa ma ricca di soddisfazioni. La grande affluenza e l'apprezzamento ricevuto ci riempiono di orgoglio e rafforzano il nostro impegno verso la qualità e l'autenticità. Ringraziamo di cuore tutti coloro che hanno visitato il nostro stand e rinnoviamo l



Un invito a scoprire le prossime annate, che porteranno con sé l'essenza del nostro lavoro e del nostro territorio. Montalbera presente al PROWEIN India Montalbera ha partecipato dall'8 al 9 Novembre con entusiasmo al PROWEIN India a Mumbai, un'importante fiera internazionale dedicata al settore del vino e degli alcolici. Questo evento rappresenta un'opportunità unica per produttori e distributori di presentare le loro eccellenze enologiche al mercato indiano, in continua crescita (attualmente 34° mercato del vino di livello mondiale), e sempre più interessato ai vini di qualità. La presenza di Montalbera al PROWEIN India, all'interno dello stand Wine Meridian, sottolinea l'impegno dell'azienda nell'espansione internazionale e nella promozione della cultura vinicola italiana. Durante la manifestazione, Montalbera ha avuto l'occasione di incontrare potenziali partner commerciali, sommelier, e appassionati di vino, rafforzando ulteriormente la sua reputazione come produttore di vini distintivi e di alta qualità. Oslo Barolo & Friends Montalbera ha partecipato al prestigioso evento Barolo & Friends tenutosi a Oslo insieme ai Vini del Piemonte. Questa manifestazione è un'importante piattaforma per promuovere i vini di alta qualità provenienti dalla regione del Piemonte e Montalbera ha presenziato con il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, il Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG Il Fondatore, Langhe Chardonnay DOC NUDO, Barbera d'Asti Nizza DOCG NUDA, Barbera d'Asti Superiore DOCG Lequilibrio, Barolo DOCG Evoluzione. La partecipazione di Montalbera ha permesso ai visitatori di degustare una selezione dei loro prodotti distintivi, offrendo un'opportunità unica per apprezzare l'eccellenza e la diversità della produzione vinicola italiana. Eventi come questo non solo valorizzano le eccellenze enologiche, ma favoriscono anche lo scambio culturale e gastronomico tra Italia e Norvegia, conquistando nuovi appassionati di vino in tutto il mondo. The China Club La cena vini con degustazione al China Club di Hong Kong rappresenta un'esperienza unica che unisce la raffinatezza della cucina cinese con l'eleganza dei vini selezionati. Situato nel cuore della città, il China Club è noto per la sua atmosfera esclusiva e il suo arredamento che richiama la Shanghai degli anni '20. Durante la degustazione, gli ospiti possono assaporare una varietà di piatti tradizionali cinesi, ciascuno abbinato a vini attentamente scelti per esaltarne i sapori. Il sommelier del club guida gli ospiti attraverso un viaggio sensoriale, spiegando le caratteristiche di ogni vino e il motivo del suo abbinamento. Questa esperienza non solo delizia il palato, ma offre anche un'opportunità di apprendere di più sulla cultura enogastronomica cinese e internazionale in un ambiente sofisticato e accogliente. I vini degustati sono stati: Montalbera Spumante Cuvee Rosè, Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona Calypsos 2022, Barbera d'Asti Nizza DOCG NUDA 2021, Grignolino d'Asti DOC Lanfora 2021, Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG Il Fondatore 2021, Barolo DOCG Evoluzione 2019. Montalbera partecipa a Vinitaly Wine@Vision in Serbia. La partecipazione di Montalbera al Vinitaly@Wine Vision by Open Balkan, organizzato all'interno della prestigiosa fiera internazionale di Belgrado, ha rappresentato un'importante occasione per promuovere l'eccellenza dei vini italiani in un mercato strategico come quello serbo e balcanico. Durante l'evento, l'azienda piemontese ha presentato una selezione dei suoi vini iconici, tra cui il rinomato Ruchè di Castagnole Monferrato, simbolo della tradizione e della qualità enologica del territorio. L'attenzione del pubblico internazionale è stata catalizzata dall'unicità delle proposte di Montalbera, che si distinguono per l'equilibrio tra innovazione produttiva e rispetto per il patrimonio vitivinicolo locale. L'Export Manager Svetlana Melnichenko ha partecipato ad una Masterclass di Ruchè guidata dall'enologo Giuseppe Vaccarini ed organizzata insieme ad ICE e Vinitaly presentando il Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG Il Fondatore. La presenza al Vinitaly@Wine Vision by Open Balkan ha quindi confermato l'impegno di Montalbera nell'espandere la propria visibilità e il proprio mercato oltre i confini nazionali, rafforzando il legame con una platea sempre più internazionale di estimatori del buon vino. Montalbera a Weinsicht a Brunnen Montalbera con grande piacere ha presenziato alla fiera annuale del vino ospitata dall'importatore Weinsicht. L'evento Weinsicht a Brunnen è una rinomata fiera del vino che si tiene ogni anno, quest'anno nei giorni 24 e 25 novembre presso il Seehotel Waldstätterhof. Giunta alla sua settima edizione, la manifestazione presenta oltre 200 etichette di vini di qualità da più di 30 produttori internazionali. Durante le giornate, dalle 13 alle 18, i partecipanti possono degustare vini e scoprire nuove annate, con la possibilità di approfittare di sconti esclusivi sugli acquisti in loco. La serata del 24 novembre è dedicata a un'esperienza Wine & Dine, con un raffinato menù di cinque portate abbinato a vini selezionati. Durante la cena di gala Montalbera riceve l'attestato dei 5 Grappoli Bibenda. Durante la prestigiosa cena di gala tenutasi a Roma il 16 Novembre, Montalbera ha ricevuto il premio Bibenda Cinque Grappoli per il suo straordinario Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Il Fondatore 2021. Questo riconoscimento, tra i più ambiti nel panorama enologico italiano, celebra l'eccellenza e la dedizione dell'azienda nel valorizzare il Ruchè, uno dei vitigni autoctoni più distintivi del Monferrato. La serata ha visto la partecipazione di personalità di spicco del mondo del vino e della gastronomia, consolidando ulteriormente il ruolo di Montalbera come ambasciatore della tradizione e innovazione vinicola italiana. www.montalbera.it

fooday
food & beverage today

Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" nel tuo Natale, un Ruchè da intenditori

Stupisce, spiazza, emoziona, Laccento® Ruchè di Castagnole.

13/12/2024 Categoria: Vino

 BY



Photo credits: fonte ufficio stampa

Monferrato DOCG, questa volta espressione dell'annata 2022, caratterizzata dall'alta concentrazione del colore e della struttura del vino, dai tannini importanti ma setosi. Il successo di Laccento® si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% in maturazione ottimale e il 20% in sovrasmaturazione direttamente in vigna. È questa la sua unicità, un'interpretazione del vitigno capace di creare un vino caldo, piacevole, di rara setosità. Un rosso dagli importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, e dal profumo di petali di rosa e frutti di bosco in confettura, con un caratteristico cenno di aromaticità.

Il vino rosso è il simbolo del Natale e L'accento, con la sua profondità e fascino, esalta perfettamente i piatti saporiti della tradizione, a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura. Generoso e avvolgente per le occasioni speciali, mai scontato. Un vino autoctono dal ricordo "diamantifero", dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e persistente. Queste sono alcune delle caratteristiche di questo vino espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.

Prezzo in Enoteca: 18,00 Euro

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 D.O.C.G. e circa il 15% del Grignolino d'Asti D.O.C. "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 essere 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) Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - Vigneti Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN) Piemonte - Langa

<https://www.montalbera.it>