

BIBENDA

FONDAZIONE

BIBENDA

BIBENDAMANIA

CONTATTI

AREA UTENTI



Notizie

Visualizza tutte le notizie

Il Messaggero del 31 Gennaio 2023

Montalbera e Vigneti Villabella

Publicato il 31/01/2023

CONDIVIDI



Colore rubino e profumi di rosa canina

Fondata negli anni Ottanta dalla famiglia Morando, si estende su oltre cento ettari tra Monferrato e Langhe. Una tenuta circondata da vigneti disposti in forma circolare in posizione collinare, che si completa con le eleganti wine suites, per chi desidera un soggiorno "dentro la vigna", ultima tendenza. I vigneti sono impiantati prevalentemente a Ruché, focus aziendale, che rappresenta circa il 60% dell'intera denominazione. Rigore, progettualità e interpretazione sono le basi della filosofia produttiva, che mette al centro le peculiarità dei vitigni, declinandoli in modi diversi. È rubino acceso, il Ruché **Laccento**, da uve raccolte in leggera surmaturazione. Quadro olfattivo giocato su profumi di rosa canina, iris, anice stellato, cumino e paprica affumicata. Bocca pimpante ma bilanciata tra nerbo tannico, freschezza e abbraccio alcolico. Tagliere di salumi e formaggi piemontesi con giardiniera di peperoni, fagiolini e cipolline.

Montalbera

Castagnole Monferrato AT

Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2021

Rosso Docg – 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda



IN VINO
VERITAS

a cura di
Franco M.
Ricci

PIEMONTE **MONTALBERA** CASTAGNOLE MONFERRATO

Il colore rubino con un sapore di rosa canina

Fondata negli anni Ottanta dalla famiglia Morando, si estende su oltre cento ettari tra Monferrato e Langhe. Una tenuta circondata da vigneti disposti in forma circolare in posizione collinare, che si completa con le eleganti wine suites, per chi desidera un soggiorno "dentro la vigna", ultima tendenza. I vigneti sono impiantati prevalentemente a Ruché, focus aziendale, che rappresenta circa il 60% dell'intera denominazione. Rigore, progettualità e interpretazione sono le basi della filosofia produttiva, che mette al

centro le peculiarità dei vitigni, declinandoli in modi diversi. È rubino acceso, il Ruché Laccetto, da uve raccolte in leggera surmaturazione. Quadro olfattivo giocato su profumi di rosa canina, iris, anice stellato, cumino e paprica affumicata. Bocca pimpante ma bilanciata tra nerbo tannico, freschezza e abbraccio alcolico. Tagliere di salumi e formaggi piemontesi con giardiniera di peperoni, fagiolini e cipolline.



Ruché di
Castagnole
Monferrato
Laccetto 2021
Rosso Docg
4 Grappoli: la
Grande Qualità
di Bibenda

VENETO **VIGNETI VILLABELLA**

Sensazioni di prugna al palato

Una deliziosa azienda nel cuore del Bardolino Classico che esprime appieno il territorio attraverso vini autentici e caratteriali, ottenuti da circa duecento ettari di vigneti, in parte a conduzione bio. Come sempre più spesso avviene nel mondo della produzione vinicola, c'è molta attenzione per l'accoglienza; in questo caso, una bellissima villa del Settecento nella tenuta di Cavaion Veronese è adibita a relais, per la gioia dei nuovi turisti del vino. Nel ristorante si possono gustare preparazioni tradizionali, come il

bollito con cotechino e gallina accompagnato dall'immane giardiniera fatta in casa con cavolfiore, carote e cipolla in abbinamento al Rosso Villa Cordevigo, da uve raccolte in vendemmia tardiva e leggermente appassite. Intensi profumi ricordano le ciliegie e i piccoli frutti di bosco, uniti a delicate sensazioni di cacao, prugna e tabacco. Concentrato e avvolgente al palato, ha tannini morbidi ed eleganti.



Villa Cordevigo
Rosso 2018
Rosso Igt
Corvina, Cabernet
Sauvignon, Merlot
4 Grappoli: la
Grande Qualità
di Bibenda

Sensazioni di ciliegie e piccoli frutti di bosco

Una deliziosa azienda nel cuore del Bardolino Classico che esprime appieno il territorio attraverso vini autentici e caratteriali, ottenuti da circa duecento ettari di vigneti, in parte a conduzione bio. Come sempre più spesso avviene nel mondo della produzione vinicola, c'è molta attenzione per l'accoglienza; in questo caso, una bellissima villa del Settecento nella tenuta di Cavaion Veronese è adibita a relais, per la gioia dei nuovi turisti del vino. Nel ristorante si possono gustare preparazioni tradizionali, come il bollito con cotechino e gallina accompagnato dall'immane giardiniera fatta in casa con cavolfiore, carote e cipolla in abbinamento al Rosso Villa Cordevigo, da uve raccolte in vendemmia tardiva e leggermente appassite. Intensi profumi ricordano le ciliegie e i piccoli frutti di bosco, uniti a delicate sensazioni di cacao, prugna e tabacco. Concentrato e avvolgente al palato, ha tannini morbidi ed eleganti.

Vigneti Villabella

Calmasino di Bardolino VR

Villa Cordevigo Rosso 2016

Rosso Igt - Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot - 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ultimi articoli

Il Messaggero del 24 Gennaio 2023
24/01/2023

Il Messaggero del 17 Gennaio 2023
17/01/2023

Rodolfo Maralli nuovo Presidente Banfi
16/01/2023

Il Messaggero del 10 gennaio 2023
10/01/2023

Advertisement



Degustazione Vini dell'Altro Piemonte

Wed Feb 08, 2023



☆ I'm Interested

Advertisement

l'altro Piemonte... in rosso!!! 08.02.2023
 Una Degustazione con Fabio Giavedoni ORE 20.30
 VIA GHERARDI 6, MODENA
 AIES Emilia - Delegazione Modena

PER LA SERATA SARANNO PROPOSTI 8 VINI IN ASSAGGIO

35 EURO PER SOCI
45 EURO PER NON SOCI

Degustazione Vini dell'Altro Piemonte

Per molti, soprattutto da qualche anno a questa parte, il Piemonte è sinonimo di Nebbiolo, soprattutto nelle sue espressioni più nobili (Barolo e Barbaresco). Abbiamo dimenticato che, nei numeri, la grande produzione di vini rossi piemontesi viene fatta da altre due varietà, ovvero dolcetto e barbera.

E poi ci sono tanti altri vitigni rossi "minori", a cui attribuiamo questo aggettivo solo perché presenti in maniera molto limitata nei vigneti ma di grande tradizione e assolutamente piacevoli da scoprire e da bere.

Date & Time

○ Wed Feb 08 2023 at 08:30 pm to 11:00 pm

[Add to Calendar](#)

Location

📍 Edera - Coworking and more, via Gherardi, 6, Modena, Italy, Modena, Italy

Spread the word

<https://allevents.in/modena/200023984>

Advertisement



Parliamo del grignolino, della freisa e dei due pelaverga (piccolo e grande), ma anche di varietà più sconosciute come l'albarossa, il ruchè, la vespolina e la cenerina. Dedichiamo quindi questa degustazione alla scoperta di questo mondo di piccole realtà piemontesi, certi che oltre alla curiosità sarete attratti anche dalla gustosità dei vini!

Fabio Giavedoni, Curatore Nazionale della Guida Slow Wine, condurrà una degustazione alla scoperta dei vitigni meno conosciuti del Piemonte, impropriamente chiamati "minori".

Un viaggio alle tra le dolci colline piemontesi, attraverso il racconto di Fabio e l'assaggio di 8 vini.

In degustazione avremo:

?Colline Novaresi Vespolina 2020, Ca' Nova

?Freisa d'Asti Luna di Maggio 2021, Cascina Gilli

?Verduno Pelaverga basadone 2021, Castello di Verduno

?Colline Saluzzesi Pelaverga Divicaroli 2021, Cascina Melognis

?Grignolino d'Asti Grignè 2021, **Montalbera**

?Grignolino d'Asti Lanfora 2020, **Montalbera**

?Piemonte Albarossa La Lus 2018, Banfi

? **Ruchè di Castagnole** Monferrato **Laccento** 2021, **Montalbera**

COME DOVE QUANDO

? Mercoledì 8 Febbraio ore 20:30

?presso EDERA – COWORKING AND MORE, via P.E. Gherardi 6, Modena

? Costo della serata: 35€ soci AIES, 45€ non soci

Per prenotare il tuo posto:

? invia una mail a

 invia un messaggio WhatsApp al numero 349 606 2642

Possibilità di pagamento tramite bonifico bancario anticipato.

Prenotazione obbligatoria. Eventuali disdette della prenotazione vanno comunicate con almeno 36 ore di anticipo.

Non mancate!

Search By Related Topics In Modena

Piemonte +

Poi +

Tanti +

Piccolo +

Share With Your Friends



EVENT PHOTOS

Hosted By



AIES Emilia - Modena

+ Follow

Contact

Advertisement

Event Marketing



Are you the host?

Claim this Event

Promote this Event

Nearby Hotels

Edera - Coworking and more, via Gherardi, 6, Modena, Italy, Modena, Italy

+ Add to Curated List

Report a problem ?

Trending Searches

- Things To Do In Modena This Weekend | Events In February 2023 In Modena | Sesto San Giovanni Events | Trieste Events | Florence Events |
- Bari Events | San Faustino Single Party© 2023 MILANO - La vera Festa dei single | IO, CANOVA. GENIO EUROPEO |
- Corso da sommelier Civitanova Marche (MC) – 1° Livello | CENA CON DELITTO | Taverna In (PC) |
- Alda Merini ad Acquaviva delle Fonti (Bari) va in scena lo Spettacolo "Indagine su Alda Merini" |
- 18/02/2023 CENA CON DELITTO DI CARNEVALE - Ristorante Borgo degli Aranci (PI) | ABC della Pasticceria |
- Concerto Meditativo a 432 Hz - Con strumenti armonici e voce | RANCORE • XENOVERSO TOUR 2022 || CESENA, VIDIA CLUB |
- Mostra di veri corpi Umani - Human Bodies Exhibition Varese

Host Events

- Publish Your Events
- Promote Your Events
- Sell Tickets Online
- Host Recorded Events
- Pricing Plans
- Event Manager App
- Rank Your Event
- Event Listing

Discover Events

- Events for You
- Virtual Events
- Get Event Updates
- Event Discovery App
- Write for Us

Explore

- Event Listing Plugin
- Media Kit
- Affiliate Program
- Support Center
- Blog

#StayHappening

Go-to place to discover events for more than 20M people globally.

[Empty input field]

We're Hiring

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



BEVERAGE

Migliori grappe italiane 2022. Premio Alambicco d'Oro

0

[Share on Twitter](#)
[Share on Facebook](#)


SHARES

30 GENNAIO 2023

0

1 LIKE

12



migliori grappe Italiane 2022

Migliori Grappe Italiane 2022: quali sono le grappe premiate nell'ultima edizione di Alambicco d'Oro, il maggiore concorso di settore?

Alambicco d'Oro, il più importante concorso italiano dedicato al mondo delle grappe, delle acquaviti e dei distillati, è organizzato da [Anag](#) (Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti). Vediamo quali le grandi grappe e acquaviti Made in Italy premiate nell'edizione 2022 del concorso.

MIGLIORI GRAPPE ITALIANE 2022 – BEST GOLD

Brandy 30 Anni Riserva Selezione Discontinua – Distilleria Zanin 1895 – Veneto

Grappa Nebbiolo 2006 – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Riserva Anniversario 1951-2011 – Distilleria Beccaris – Piemonte

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana

Questo mese

Ultimi mesi



BEVERAGE

25 GENNAIO 2023

0

Champagne. Vendite per 6 miliardi nel 2022



NEWS

24 GENNAIO 2023

0

Export agroalimentare italiano 2022. I dati



EVENTI



23 GENNAIO 2023

0

Olio Officina Festival 2023. A Milano dal 2 al 4 marzo



FOOD

18 GENNAIO 2023

0

50 Top Italy Luxury 2023. La classifica



BEVERAGE

16 GENNAIO 2023

0

Il caffè crea dipendenza? Risponde l'esperto nella "città dei caffè"

VelaFood



Memora 1950 – Distilleria Pezzi – Trentino

Grappa Solera Collezione Invecchiata – Distilleria Segnana – Trentino

MIGLIORI GRAPPE ITALIANE 2022 – GOLD

Uve Bianche Fior D'arancio – Distilleria Andrea Da Ponte – Veneto

150 Anniversario Brandy Riserva – Distilleria Bertagnoli – Trentino

Rifo' 2001 La Riserva Del Fondatore – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Riserva Botti Da Madeira – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Moscato Invecchiata "Caterina" – Distilleria Vieux Moulin – Piemonte

Grappa Gewurztraminer Riserva – Distilleria Villa De Varda – Trentino

Grappa E Liquirizia "Farmacia Dello Spirito" – Distilleria Villa Laviosa – Alto Adige

Miel De Thoc – Liquorificio Susanna – Friuli Venezia Giulia

Anticaia – Cantina San Donaci (distillatore Distillerie Bonollo) – Puglia

Grappa Chardonnay Selezione Discontinua – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Di Barbera – Distilleria Gualco – Piemonte

Grappa Di Arneis – Distilleria Marolo – Piemonte

Grappa Delicata – Distilleria Marzadro – Trentino

Grappa giovane Radici – Grappa Di Grignolino 43 36121 Distilleria Mazzetti d'Altavilla Piemonte

Grappa Pinot Nero – Distilleria Segnana – Trentino

Grappa Nero D'avola – Distillerie dell'Etna – F.lli Russo – Sicilia

Casa Conforto Grappa Di Chianti Superiore – Fattoria La Violla (distillatore Distillerie Bonollo) – Toscana

Grappa Chardonnay – Roner Distillerie – Alto Adige

Grappa Lagrein – Roner Distillerie – Alto Adige

Grappa Spirito – Valentino Butussi (distillatore Domenis 1898) – Friuli Venezia Giulia

Grappa Moscato Giallo – Distilleria Pilzer – Trentino

Grappa Moscato "Noi" – Distilleria Vieux Moulin – Piemonte

Grappa Riserva Del Fondatore – Distilleria Andrea Da Ponte – Veneto



Unica Da Ponte 15 Anni – Distilleria Andrea Da Ponte – Veneto

Grappa “Old Wolf” – Distilleria Antonellis – Campania

Grappa Barbera Selezione Ciliegio Solera – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Nebbiolo Selezione Frassino Solera – Distilleria Beccaris – Piemonte

Decem – Distilleria Bertagnolli – Trentino

Grappa Di Barolo Brunate 2016 – Distilleria Marolo – Piemonte

Grappa Di Barolo Riserva – Distilleria Mazzetti D’Altavilla – Piemonte

Grappa Di Brunello Riserva 10 Anni – Distilleria Nannoni Grappe – Toscana

Grappa Riserva 5 Anni Selezione Bortolo Nardini – Distilleria Nardini – Veneto

Grappa Di Passito Invecchiata – Distilleria Pezzi – Trentino

Grappa Invecchiata – Distilleria Rau – Sardegna

Grappa 137 Barrique – Distilleria Rossi d’Anania – Trentino

Grappa Riserva Botti Da Rum – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Di Barolo Riserva 8 Anni – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Nebbiolo Da Barolo Invecchiata – Distilleria Vieux Moulin – Piemonte

Grappa Nebbiolo Da Barolo Invecchiata “Top” – Distilleria Vieux Moulin – Piemonte

Grappa Teroldego Riserva – Distilleria Villa De Varda – Trentino

Grappa Trie’ Riserva – Distilleria Villa De Varda – Trentino

Grappa Invecchiata 30 Anni Monte Sabotino Gran Riserva – Distilleria Zanin 1895 – Veneto

MIGLIORI GRAPPE ITALIANE 2022 – SILVER

Acquavite d’uva giovane aromatica Uve Di Langa – Distillato D’uva 40 21.25.25 Distilleria Sibona Piemonte

Grappa Di Moscato Invecchiata – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Rubinia – Distilleria Gualco – Piemonte

1587 Grappa Di Brachetto Sherry Finish – Distilleria Mazzetti d’Altavilla – Piemonte

Grappa Di Moscato Barricata – Distilleria Mazzetti d’Altavilla – Piemonte

Grappa Di Moscato – Distilleria Sibona – Piemonte



Grappa Riserva Botti Di Sauternes – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Brachetto Invecchiata – Distilleria Vieux Moulin – Piemonte

Grappa E Cirmolo “Farmacia Dello Spirito” – Distilleria Villa Laviosa – Alto Adige

Grappa Brunello Di Montalcino – Distilleria Deta – Toscana

Grappa Forte – Distilleria Marzadro – Trentino

Radici – Grappa Di Ruche’ – Distilleria Mazzetti d’Altavilla – Piemonte

Grappa Burggrafler 50 – Distilleria Privata Unterthurner – Alto Adige

Grappa Di Carignano – Distilleria Rau – Sardegna

Grappa Di Vermentino – Distilleria Rau – Sardegna

Grappa 137 Teroldego – Distilleria Rossi d’Anania – Trentino

Grappa Nerello Mascalese – Distillerie dell’Etna – F.lli Russo – Sicilia

Grappa Di Schioppettino – Vigna Traverso (distillatore Domenis 1898) – Friuli Venezia Giulia

Grappa Di Cerasuolo Di Vittoria – Valle Delle Ferle (distillatore Distilleria Giovi) – Sicilia

Grappa Di Brachetto Selezione Vitigni – Distilleria Beccaris – Piemonte

Grappa Di Moscato – Distilleria Gualco – Piemonte

Grappa Gewurztraminer – Distilleria Privata Unterthurner – Alto Adige

Rosa Fresca Aulentissima – Al-Cantara (distillatore Distilleria Giovi) – Sicilia

Grappa Di Barbaresco Barricata – Distilleria Mazzetti d’Altavilla – Piemonte

Grappa Di Brunello Riserva Oro Dei Carati – Distilleria Nannoni Grappe – Toscana

Grappa Invecchiata 3 Anni – Distilleria Pilzer – Trentino

Grappa Solera Di Solera – Distilleria Segnana – Trentino

Grappa Di Barolo – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Riserva “La Speziata” – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Riserva Botti Da Porto – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Riserva Botti Da Sherry – Distilleria Sibona – Piemonte

Grappa Di Ruche’ – **Montalbera** (distillatore Mazzetti d’Altavilla) – Piemonte



Grappa Riserva Tarquinia – Valle del Marta – Lazio

Correlati

Le migliori grappe italiane 2017. Premio Alambicco d'Oro
28 Giugno 2017
In "Beverage"

Migliori grappe italiane 2018. Premio Alambicco d'Oro
21 Maggio 2018
In "Beverage"

Migliori grappe italiane 2019. Premio Alambicco d'Oro
3 Giugno 2019
In "Beverage"

TAGS:

- #Alambicco D'Oro
- #Concorso
- #Distillati
- #Grappa
- #Grappe
- #Liquori
- #Migliori Grappe Italiane
- #Migliori Liquori Italiani

By Luigi Torriani

View all articles by [Luigi Torriani](#)



Champagne. Vendite per 6 miliardi nel 2022

Lascia un commento

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Comment *

Empty text input field for comments

You may use these HTML tags and attributes:

 <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datettime=""> <i> <q cite=""> <s> <strike>

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Aggiornato alle 17:59 di sabato 28 gennaio 2023

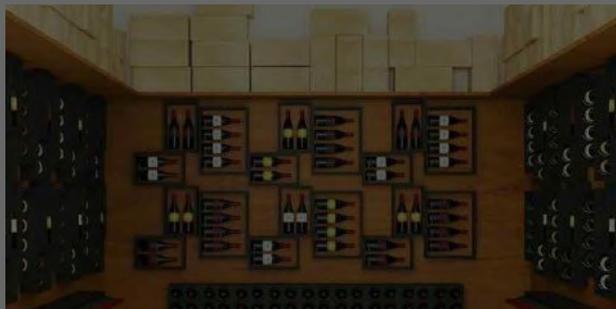
HOME » INTRATTENIMENTO » Vini di qualità per tutti: 5 vini sotto i 10 € e premiati dagli specialisti

In Evidenza

Intrattenimento

SALVATORE AVALLONE - 28 GENNAIO 2023 - 18:00

Vini di qualità per tutti: 5 vini sotto i 10 € e premiati dagli specialisti



Vini di qualità per tutti-proiezioniidiborsa.it

Per cercare una buona bottiglia di vino non bisogna spendere un capitale. Alcune bottiglie premiate hanno un prezzo intorno ai 10 €. Scopriamole.

Consigliati

Esistono diversi tipi di vino, ma in generale si classificano secondo tre categorie: i vini rossi, i rosati e i bianchi. C'è una differenza di prezzo fra di loro e dipende dalla qualità e dal modo con cui sono stati prodotti.

Approfitta della straordinaria promozione 3x2 e scopri come guadagnare in Borsa con i nostri Ebooks

In generale i vini si classificano secondo tre categorie, ovvero rossi, rosati e bianchi-proiezioniidiborsa.it

Oggi si discute tanto se il vino faccia bene o no alla salute. Si vuole riportare sull'etichetta della bottiglia la dicitura che nuoce alla salute. Tuttavia molti non sono d'accordo, perché è comunemente accettato che un bicchiere di vino a pasto non faccia male. Inoltre il vino, per alcune zone, fa parte di una tradizione millenaria.

Indice dei contenuti



Tipologie italiane famose

Vini di qualità per tutti da prendere al volo

Tipologie italiane famose

Alcuni vini sono molto noti e apprezzati a livello

internazionale. In Italia si distinguono il **Barolo** in Piemonte, il **Brunello di Montalcino** in Toscana, il **Taurasi** in Campania

Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo alle informazioni su un dispositivo (come i cookie) e trattiamo i dati personali (come gli identificatori univoci e altri dati del dispositivo) per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, approfondimenti sul pubblico e sviluppo del prodotto. Con il tuo consenso, noi e i nostri partner possiamo utilizzare dati di geolocalizzazione e identificazione precisi attraverso la scansione del dispositivo. [Informativa sulla Privacy](#)

Cliccando sul link 'Non accettare e chiudi', verranno applicate le impostazioni predefinite, non verrà fornito il consenso per i cookie tranne che per quelli tecnici.

Puoi cambiare la tua scelta in qualsiasi momento nel nostro centro privacy.

[Gestisci le opzioni](#)

[Accetta e chiudi](#)

[Non accettare e chiudi](#)

Powered by [clickio](#)

annata 2021. Lo troviamo intorno ai 10 € a bottiglia. Ha un punteggio dato da James Suckling di 90/100. È fatto con uva Sangiovese 100% e ha 13,5 gradi alcolici.

Andiamo ora in Sicilia con un bianco Donnafugata. Si tratta del **Sicilia Bianco DOC Anthilia** da 13 gradi alcolici. È fatto soprattutto con uva Catarratto. L'annata è il 2021 e ha un punteggio di Luca Maroni di 92/100. Il prezzo è intorno ai 9,50 €.

Spostiamoci in Piemonte con un **Montalbera Piemonte Rosso DOC** fuori catalogo, annata 2020, con 12,5 gradi alcolici. Nelle botti vinificano il Barbera d'Asti 60%, il **Ruché di Castagnole Monferrato** 30% e il Grignolino d'Asti 10%. Si trova intorno ai 9 € ed ha un punteggio di 98/100 secondo Luca Maroni.

Tra i vini suggeriti ne troviamo anche alcuni premiati dal Gambero Rosso-
proiezioniidiborsa.it

Tra i vini di qualità per tutti, abbiamo questo Pinot grigio che porta con sé diversi riconoscimenti. Ha i 2 grappoli del **Gambero Rosso**, le 3 Viti di AIS e 93/100 di Luca Maroni. Si tratta di **Arzenton Pinot Grigio dei Colli Orientali del Friuli**, un vino DOC del 2021, al 100% fatto con uve di Pinot grigio. Ha ben 13,5 gradi alcolici e si vende intorno ai 9 €.

Infine un vino pugliese, il **Castel del Monte Rosso DOC Bolonero** del 2019, Torrevento. È un Nero di Troia con inserti di Aglianico. Ha 12,5 gradi alcolici e un prezzo invitante intorno ai 7 €. Questo vino ha ricevuto i 3 Bicchieri del Gambero Rosso e 93/100 da Luca Maroni.

Questi vini ci indicano che la qualità non costa l'impossibile.

[< Articolo precedente](#)

[Consigliati per te](#)

Ti potrebbero interessare anche



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Monferrato e Nebbiolo, la sfida di Montalbera

Adnkronos 1 1 ora fa

Spettacoli e Cultura - Non solo Ruchè. Il Monferrato per **Montalbera** è un nuovo progetto chiamato IL DON un Nebbiolo Doc Monferrato.. Quando si parla di Nebbiolo si pensa, in genere, alle Langhe, mentre il vitigno in realtà si coltiva in tutto il Piemonte, da Nord a ...

Leggi la notizia

Person: [nebbiolo doc monferrato nino falcone](#)
Organizzazioni: [adnkronos](#)
Prodotti: [vino](#)
Luoghi: [monferrato langhe](#)
Tags: [montalbera sfida](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci

DAI BLOG (-17)

Il Barolo al Sud: la sfida di Gianni Gagliardo -



... l'Arneis e due **Nebbiolo**. Nel **Monferrato** abbiamo iniziato nel 2017 con la Barbera ". La degustazione: sorsi e morsi di Piemonte Fallegro " Langhe **DOC** Favorita Iniziamo la serata con un bel buffet, ...

Alessio Porcu - 26-12-2022

Person: [gianni gagliardo](#)
[hector barbera](#)
Organizzazioni: [tenuta garetto](#)
[ricerca enofood](#)
Prodotti: [vino vini](#)
Luoghi: [langhe terra promessa](#)
Tags: [barolo sfida](#)

GARANTITO IGP. Vittorio Garda parla di - Alta fedeltà

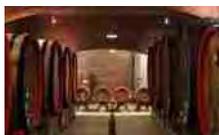


... Roero e **Monferrato** ma anche tutte le aree vitivinicole più ...nostra idea è che l'Erbaluce riceva lo stretto trattamento del **Nebbiolo**... Ma c'è un paradosso: esiste la **DOC** Canavese Bianco, la nostra ...

Alta Fedeltà - 25-8-2022

Person: [vittorio garda](#)
[vignaioli canavesani](#)
Organizzazioni: [banche](#)
[fondo ambiente italiano](#)
Prodotti: [vini vino](#)
Luoghi: [canavese carema](#)
Tags: [giovani erbaluce](#)

Moto e vino, la gita: Vigna Cristiana e Nascetta



...della lista' di Echiana memoria che di norma comprende il **Nebbiolo** in tutte le sue declinazioni più celebri come Barolo e Barbaresco piuttosto che la Barbera delle varie **Doc** (Alba, Asti, **Monferrato** e ...

Heavy rider - 12-7-2022

Person: [nascetta anna sertorio](#)
Organizzazioni: [podere valloni](#)
Prodotti: [vino moto](#)
Luoghi: [novello sesia](#)
Tags: [vigna cristiana barolo](#)

Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

Altre città

FOTO



Monferrato e Nebbiolo, la sfida di Montalbera
Adnkronos - 1 ora fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGILIO

Italiaonline.it Fusione Note legali Privacy Cookie Policy Aiuto Segnala Abuso



IL NEBBIOLO IN MONFERRATO

Monferrato e Nebbiolo, la sfida di **Montalbera**

24 gennaio 2023 | 15.29

LETTURA: 1 minuti



in collaborazione con

Vendemmie

Non solo Ruchè. Il Monferrato per **Montalbera** è un nuovo progetto chiamato IL DON un Nebbiolo Doc Monferrato.

ORA IN

Prima pagina

Sciopero benzinai dalle 19 di oggi, gestori convocati al ministero

Ucraina, raffica di licenziamenti e dimissioni ai vertici

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Quando si parla di Nebbiolo si pensa, in genere, alle Langhe, mentre il vitigno in realtà si coltiva in tutto il Piemonte, da Nord a Sud, declinando le sue potenzialità e le tante sfaccettature di cui è capace.

Anche in Monferrato, che nell'immaginario collettivo è sinonimo di Barbera e Ruchè, il Nebbiolo ha trovato una sua caratterizzazione. **Montalbera** grande interprete del territorio, ha abbracciato una nuova sfida avviando un focus sul Nebbiolo che ha visto la sua prima vendemmia a settembre 2021, interpretata con grande armonia e leggerezza dall'enologo di cantina Nino Falcone.

Nasce così IL DON Nebbiolo Doc Monferrato, vino dal sapore leggiadro e dalla trama fine, un rosso dal profumo intenso, persistente e caratteristico, proveniente dalla vigna di Don Bosco sita nel Comune di Montemagno nei 110 ettari di proprietà dell'Azienda.

Solo 7.500 bottiglie già felicemente assorbite dal mercato che ha trovato nel IL DON un vino dalla beva leggera, comunque gratificante al naso e al palato.

Adnkronos - Vendemmie

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Demografica, leggi lo Speciale

Persone, popolazione, natalità: Noi domani. Notizie, approfondimenti e analisi sul Paese che cambia.



Meloni: "Allargamento ai Balcani sia priorità Ue" - Video

Ucraina, Cremlino: "Con Leopard a Kiev danno a relazioni Russia-Germania"

Mafia, in intercettazioni spunta 'statuto': codice scritto di Cosa nostra

ARTICOLI

in Evidenza

in Evidenza

Evanews, una nuova visione delle news europee

in Evidenza

Gli ecosistemi territoriali e la governance per l'attrazione di investimenti esteri

in Evidenza

NextChem acquista 83,5% di Conser

in Evidenza

'Roma silenziosa bellezza' mostra fotografica al Vittoriano

in Evidenza

I migliori siti di scommesse online in Italia

in Evidenza

Compendium spa, al via primo crowdfunding su piattaforma MamaCrowd

in Evidenza

Aeroporti, 'Grande Anima' di Marcantonio illumina Fiumicino

30.31 GENNAIO OGR TORINO

cronachedigusto.it

Martedì, 24 Gennaio 2023

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Cerca...

Home
Servizi Speciali ▾
Photogallery
I Nostri Consigli ▾
Video
Archivio



Siamo online da
5784 Giorni 10 ore, 44 m, 48 s

24
GEN

A Milano torna "Autoctono si nasce": ecco le cantine partecipanti

Publicato in *L'iniziativa* il 24 Gennaio 2023



ph Vincenzo Ganci - Migi Press

di Michele Pizzillo

Un appuntamento originale ideato dall'Associazione Go Wine, fondata ad Alba, per far conoscere la ricchezza e la diversità del vigneto italiano, torna a Milano per la quindicesima edizione.

Infatti, il 26 gennaio, nei saloni dell'Hotel Melià, è in programma "Autoctono si nasce ..." con 70 cantine provenienti da tutta Italia che presenteranno e racconteranno 75 vitigni che hanno fornito le uve per la produzione dei vini che proporranno in degustazione. Che sono l'Aglianico per Basilicata e Campania; Albana, Lambrusco Grasparossa, Sangiovese (Emilia Romagna); Albarossa, Arneis, Barbera, Brachetto, Chatus, Dolcetto, Erbaluce, Grignolino, Moscato di Canelli, Nebbiolo, Ruchè, Uvalino, Vespolina (Piemonte); Ancellotta, Croatina, Lambrusco Salamino, Uva Mornasca (Lombardia); Asprinio, Casavecchia, Falangina, Fiano, Greco, Pallagrello bianco e nero, Piediroso, Ripoli-Fenile-Ginestra (Campania); Biancame, Canaiolo Nero, Sangiovese, Verdicchio (Marche); Bombino Bianco (Lazio e Puglia); Bovale, Cannonau, Monica, Nieddera, Vermentino, Vernaccia (Sardegna); Catarratto, Frappato, Grillo, Inzolia, Nero d'Avola, Perricone (Sicilia); Cesanese, Malvasia del Lazio (Lazio); Corvina, Garganega, Oseleta, Trebbiano di Soave (Veneto); Friulano, Malvasia Istriana, Piculit Neri, Pignolo, Refosco dal Peduncolo rosso, Ribolla Gialla, Schioppettino, Sciaglin, Ucelut (Friuli); Lagrein, Schiava (Alto Adige); Malvasia Nera, Minutolo, Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Verdeca (Puglia); Marzemino (Trentino); Montepulciano, Pecorino (Abruzzo); Pecorello (Calabria); Pecorino, Trebbiano (Abruzzo); Perricone (Sicilia); Sangiovese (Toscana); Schiava (Alto Adige).

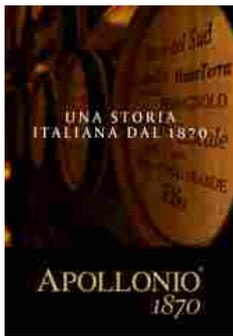
Leggendo questo elenco, si intuisce che il tour ideato tre lustri fa da Go Wine permette di valorizzare anche gli autoctoni rari e da scoprire e - come si potrà vedere a Milano -, spesso legati ad una sola cantina o a pochissimi viticoltori. A questo punto si potrebbe dire che fra aziende storiche, realtà emergenti e piccole realtà - secondo Go Wine -, agli appassionati di vino si propone una sorta di viticoltura di territorio riguardante, però, tutta l'Italia. E, quindi, un modo per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, oltretutto tema caro alla community di Go Wine. Che con questo evento, oltre ad avviare l'apertura dell'attività del nuovo anno, Go Wine festeggia il ventesimo anniversario della sua presenza a Milano, dove dal 2003, con cadenza mensile, propone appuntamenti di degustazione che coinvolgono i molti soci, enoappassionati e i professionisti del settore che seguono l'attività. E lo fa privilegiando la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio. Infatti, al banco

FLASH NEWS

23 GEN

Coppa del mondo di pasticceria, a Lione l'Italia conquista la medaglia di bronzo





d'assaggio presso l'Hotel Melià, ci sarà una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti e un'enoteca completerà il panorama della degustazione. Le cantine presenti sono per il Piemonte Bricco Maiolica, Cascina Langairolo, Cascina Munesteu, La Masera, La Tribuleira, Mancinelli Stefano, **Montalbera**, Monteruello, Prediomagno; Emilia Romagna Cantina di Cesena; per la Sicilia Cantina Horus, Caruso e Minini, Rocche della Sala; per il Lazio Cantine Le Macchie; per l'Alto Adige Cantina Produttori Bolzano; per la Lombardia Cantina Sociale di Quistello, Cascina Gnocco, Le Strie; per la Campania Caputo 1890, Della Valle Jappelli; per l'Abruzzo Citra; per la Sardegna Contini, per la Basilicata D'Angelo; per il Trentino De Tarczal; per la Puglia Felline, Masseria L'Astore; per le Marche Fiorini, Montecappone, Tenuta Piano di Rustano; per il Friuli Il Roncal, I Vini di Emilio Bulfon, Marinig; per il Veneto Tenuta Sant'Antonio, Vicentini, Zymé.

Poi ci sarà "Piccole Vigne del Piemonte" con 7 cantine: Casetta Carlo, Castello di Uviglie, Ceste, Luca Ferrarsi, I Dof Mati, Diego Pressenda e Torracchia del Piantavigna. Ed, infine, Albugnano 549 Vignaioli Albugnano doc, la francese Maison Champagne Fiogene Tissier & Fils e, nell'enoteca, la possibilità di degustare i vini di 19 azienda che sono: Alessandro di Camporeale (Sicilia bianco Catarratto Benedè 2021, Monreale Catarratto Vigna di Mandranova 2020, Sicilia bianco Grillo Vigna di Mandranova 2021); Cantina del Mandrolisai di Sorgono (Mandrolisai Rosso Kent'Annos 2021, Mandrolisai Rosso Superiore Kent'Annos 2019, Isola dei Nuraghi Igt Bovale Omphalos 2020); Cantina Enzo Mecella di Fabriano (Verdicchio di Matelica Riserva 2020); Cantine Paolo Leo di San Donaci (Valle d'Itria Igp Verdeca di Alture 2020, Salento Igp Malvasia Nera Moramora 2021, Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021); Cascina Castlet di Costigliole d'Asti (Barbera d'Asti Superiore Litina 2019, Barbera d'Asti Superiore Passum 2017, Monferrato Rosso Uceline 2015); Consorzio Club del Buttafuoco Storico di Canneto Pavese (Buttafuoco I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2017); Marisa Cuomo di Furore (Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020, Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva 2018, Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2018); Fontanavecchia di Torrecuso (Falanghina del Sannio 2021, Sannio Fiano 2021); Il Feuduccio di Santa Maria D'orni di Orsogna (Colline Teatine Igt Pecorino Feuduccio 2021, Cerasuolo d'Abruzzo Feuduccio 2021, Montepulciano d'Abruzzo Ursonia 2016); I Vignai del Casavecchia di Pontelatone (Terre del Volturno Igp Pallagrello Bianco macerato 23 settimane 2021, Casavecchia di Pontelatone Prea 2018); L'Olivella di Frascati (Lazio Igt Bianco Bombino 2021, Lazio Igt Rosso Cesanese Maggiore 2020, Lazio Igt Rosso 40/60 2021); Mauro Vini di Dronero (Nebbiolo di Dronero Drôné 2020); Opera 02 di Castelvetro di Modena (Brut Lambrusco Grasparossa di Modena Opera); Scubla Roberto di Premariacco (Colli Orientali del Friuli Friulano 2021, Colli Orientali del Friuli Malvasia Lo Speciale 2021, Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2019); Stanig di Prepotto (Colli Orientali del Friuli Friulano 2020, Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2020, Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto 2018); Tenuta Bossi Marchesi Gondi di Pontassieve (Chianti Rufina Riserva Pian dei Sorbi 2018, Colli della Toscana Centrale Ser Amerigo 2012); Tenuta Iuzzolini di Cirò Marina (Calabria Igt Bianco Prima Fila 2021 (da uve pecorello); Vetrè di Taranto (Minutolo Crè 2021, Primitivo Riserva Barone Pazzo 2019, Negroamaro Riserva Lago della Pergola 2018); Villa Simone di Monte Porzio Catone (Frascati Superiore Villa dei Preti 2021, Lazio Igt Malvasia 2020, Lazio Igt Cesanese 2020).

Due i turni di degustazione. Dalle 16 alle 18 c'è la degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale). Dalle 18 alle 22, apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati. Per prenotare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it o compilare il form sul sito www.gowinet.it/evento/autoctono-si-nasce-milano-26-gennaio-2023/

TAGS: [milano](#), [go wine](#), [autoctono](#), [autoctono si nasce](#)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

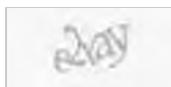
Sito web



1000 caratteri rimasti



Notificami i commenti successivi



Aggiorna





IDEAWEBSITE TV

IDEA tourism

IDEA sport

COMPONENTI IN ALLUMINIO FORGIATO



tcnvd@tcnsrl.com | www.tcnsl.com

Alto contrasto | Aumenta dimensione carattere AA | Leggi il testo dell'articolo

Home > Brevi del Piemonte > Autoctono si nasce... Un grande evento Go Wine

Brevi del Piemonte | Eventi | Home in evidenza | Home top 3

Autoctono si nasce... Un grande evento Go Wine

Un grande evento Go Wine per promuovere ricchezza e diversità del vigneto italiano Oltre 70 le cantine partecipanti da tutta Italia, ben 75 i vitigni rappresentati e raccontati nei vini presenti

Da SIMONA BORSALINO - 23 gennaio 2023 19:17



Come annunciato Go Wine inaugura il 2023 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della quindicesima edizione!

Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di **vini da oltre 70**

Ultimi articoli

Autoctono si nasce... Un grande evento Go Wine

Cheraschese-SDS Asti 2-2, mister Mascarello: "Due punti persi"

Aletica Mondovi: i risultati del weekend fra Cross della Colletta, Alessandria, Bergamo e Parma

Cuneo-Luese 2-2, bomber Liguoro: "Siamo un grande gruppo" (VIDEO)

Intensificata la collaborazione tra Banca Etica e Acli Provinciali di Cuneo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a 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.

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno suddivisi per turni e su prenotazione **entro le ore 12 di giovedì 26 gennaio**.

Per prenotare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it o compilare il form sul sito www.gowinet.it/evento/autoctono-si-nasce-milano-26-gennaio-2023/

Orari e turni di degustazione

Ore 16,00 -18,00: *Anteprima:* 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: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 20,00 (€ 13,00 Soci Go Wine, € 18,00 Ais, Fisar, Onav). **L'ingresso sarà gratuito** per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2023. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi (in tal caso si potrà versare la quota associativa, poi partecipando all'evento senza altri costi e ritirando il pacco soci al termine).

Per info e prenotazioni

Associazione Go Wine Alba tel. 0173 364631 fax 0173 361147
stampa.eventi@gowinet.it www.gowinet.it

L'elenco dei vitigni protagonisti:

Aglianico (Basilicata e Campania); Albana (Emilia Romagna); Albarossa (Piemonte); Ancellotta (Lombardia); Asprinio (Campania); Arneis (Piemonte); Barbera (Piemonte); Biancame (Marche); Bombino Bianco (Lazio e Puglia); Bovale (Sardegna); Brachetto (Piemonte); Canaiolo Nero (Marche); Cannonau (Sardegna); Casavecchia (Campania); Catarratto (Sicilia); Cesanese (Lazio); Cesenese Nero (Lazio); Chatus (Piemonte); Corvina (Veneto); Croatina (Lombardia); Dolcetto (Piemonte); Erbaluce (Piemonte); Falanghina (Campania); Fiano (Campania); Frappato (Sicilia); Friulano





(Friuli); Garganega (Veneto); Greco (Campania); Grignolino (Piemonte); Grillo (Sicilia); Inzolia (Sicilia); Lagrein (Alto Adige); Lambrusco Grasparossa (Emilia Romagna); Lambrusco Salamino (Lombardia); Malvasia del Lazio (Lazio); Malvasia Istriana (Friuli); Malvasia Nera (Puglia); Marzemino (Trentino); Minutolo (Puglia); Montepulciano (Abruzzo); Monica (Sardegna); Moscato di Canelli (Piemonte); Nebbiolo (Piemonte e Lombardia); Negroamaro (Puglia); Nero d'Avola (Sicilia); Nieddera (Sardegna); Oseleta (Veneto); Pallagrello Bianco (Campania); Pallagrello Nero (Campania); Pecorello (Calabria); Pecorino (Abruzzo); Perricone (Sicilia); Piediroso (Campania); Piculit Neri (Friuli); Pignolo (Friuli); Primitivo (Puglia); Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli); Ribolla Gialla (Friuli); Ripoli-Fenile-Ginestra (Campania); Ruchè (Piemonte); Sangiovese (Emilia Romagna-Toscana-Marche); Schiava (Alto Adige); Sciaglin (Friuli); Schioppettino (Friuli); Susumaniello (Puglia); Trebbiano di Soave (Veneto); Trebbiano (Abruzzo); Ucelut (Friuli); Uvalino (Piemonte); Uva Mornasca (Lombardia); Verdeca (Puglia); Verdicchio (Marche); Vermentino (Sardegna); Vernaccia (Sardegna); Vespolina (Piemonte)

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

BRICCO MAIOLICA – Diano d'Alba (Cn)
CANTINA DI CESENA – Cesena (Fc)
CANTINA HORUS – Vittoria (Rg)
CANTINE LE MACCHIE – Rieti (Ri)
CANTINA PRODUTTORI BOLZANO – Bolzano
CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO – Quistello (Mn)
CAPUTO 1890 – Carinaro (Ce)
CARUSO E MININI – Marsala (Tp)
CASCINA GNOCCO – Mornico Losana (Pv)
CASCINA LANGAIROLO – Neive (Cn)
CASCINA MUNESTEU – Barbaresco (Cn)
CITRA – Ortona (Ch)
CONTINI – Cabras (Or)
D'ANGELO – Rionero in Vulture (Pz)
DELLA VALLE JAPPELLJ – Caserta (Ce)
DE TARCZAL – Isera (Tn)
FELLINE – Manduria (Ta)
FIORINI – Terre Roveresche (Pu)
IL RONCAL – Cividale del Friuli (Ud)
I VINI DI EMILIO BULFON – Pinzano al Tagliamento (Pn)
LA MASERA – Settimo Rottaro (To)
LA TRIBULEIRA – Santo Stefano Belbo (Cn)
LE STRIE – Ponte In Valtellina (So)
MANCINELLI STEFANO – Morro d'Alba (An)
MARINIG – Prepotto (Ud)
MASSERIA L'ASTORE – Cutrofiano (Le)
MONTALBERA – Castagnole Monferrato (At)
MONTECAPPONE – Jesi (An)
MONTERUELLO – Quaranti (At)
PREDIOMAGNO – Montemagno (At)
ROCCHIE DELLA SALA – Partanna (Tp)
TENUTA PIANO DI RUSTANO – Castelraimondo (Mc)
TENUTA SANT'ANTONIO – Colognola ai Colli (Vr)



VICENTINI – Colognola ai Colli (Vr)

ZÝMĚ – San Pietro in Cariano (Vr)

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:

CASSETTA CARLO – Montà d'Alba (Cn)

CASTELLO DI UVIGLIE – Rosignano Monferrato (Al)

CESTE – Govone (Cn)

LUCA FERRARIS – Castagnole Monferrato (At)

I DOF MATI – Fara Novarese (No)

DIEGO PRESSENDA – Monforte d'Alba (Cn)

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No)

Con la partecipazione di

ALBUGNANO 549 VIGNAIOLI ALBUGNANO DOC

Special guest

STREGATTO GIN – Castelfranco Veneto (Tv)

Dalla Francia

MAISON CHAMPAGNE DIOGENE TISSIER & FILS – Chavot-Courcourt

Le degustazioni in enoteca (in ordine alfabetico per cantina)

ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Camporeale (Pa)

Sicilia bianco Catarratto Benedè 2021

Monreale Catarratto Vigna di Mandranova 2020

Sicilia bianco Grillo Vigna di Mandranova 2021

CANTINA DEL MANDROLISAI – Sorgono (Nu)

Mandrolisai Rosso Kent'Annos 2021

Mandrolisai Rosso Superiore Kent'Annos 2019

Isola dei Nuraghi Igt Bovale Omphalos 2020

CANTINA ENZO MECELLA – Fabriano (An)

Verdicchio di Matelica Riserva 2020

CANTINE PAOLO LEO – San Donaci (Br)

Valle d'Itria Igp Verdeca di Altire 2020

Salento Igp Malvasia Nera Moramora 2021

Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021

CASCINA CASTLET – Costigliole d'Asti (At)

Barbera d'Asti Superiore Litina 2019

Barbera d'Asti Superiore Passum 2017

Monferrato Rosso Uceline 2015

CONSORZIO CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO – Canneto Pavese (Pv)

Buttafuoco I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2017

**MARISA CUOMO** – Furore (Sa)*Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020**Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva 2018**Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2018***FONTANAVECCHIA** – Torrecuso (Bn)*Falaghina del Sannio 2021**Sannio Fiano 2021***II FEUDUCCIO DI SANTA MARIA D'ORNI** – Orsogna (Ch)*Colline Teatine Igt Pecorino Feuduccio 2021**Cerasuolo d'Abruzzo Feuduccio 2021**Montepulciano d'Abruzzo Ursonia 2016***I VIGNAI DEL CASAVECCHIA** – Pontelatone (Ce)*Terre del Volturno Igp Pallagrello Bianco macerato 23 settimane 2021**Casavecchia di Pontelatone Prea 2018***L'OLIVELLA** – Frascati (Rm)*Lazio Igt Bianco Bombino 2021**Lazio Igt Rosso Cesanese Maggiore 2020**Lazio Igt Rosso 40/60 2021***MAURO VINI** – Dronero (Cn)*Nebbiolo di Dronero Drôné 2020***OPERA 02** – Castelvetro di Modena (Mo)*Brut Lambrusco Grasparossa di Modena Opera***SCUBLA ROBERTO** – Premariacco (Ud)*Colli Orientali del Friuli Friulano 2021**Colli Orientali del Friuli Malvasia Lo Speciale 2021**Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2019***STANIG** – Prepotto (Ud)*Colli Orientali del Friuli Friulano 2020**Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2020**Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto 2018***TENUTA BOSSI MARCHESI GONDI** – Pontassieve (Fi)*Chianti Rufina Riserva Pian dei Sorbi 2018**Colli della Toscana Centrale Ser Amerigo 2012***TENUTA IUZZOLINI** – Cirò Marina (Kr)*Calabria Igt Bianco Prima Fila 2021 (da uve pecorello)***VETRÈRE** – Taranto*Minutolo Crè 2021**Primitivo Riserva Barone Pazzo 2019**Negroamaro Riserva Lago della Pergola 2018*



VILLA SIMONE – Monte Porzio Catone (Rm)

Frascati Superiore Villa dei Preti 2021

Lazio Igt Malvasia 2020

Lazio Igt Cesanese 2020



Articolo precedente

Cheraschese-SDS Asti 2-2, mister Mascarello: "Due punti persi"



SIMONA BORSALINO

Articoli correlati

Altri del medesimo



Intensificata la collaborazione tra Banca Etica e Acli Provinciali di Cuneo



Promozione, Benarzole-Villafranca (0-0). Luciano Borra: "Ci prendiamo questo punto"



Promozione, Sommariva Perno-Pinasca (3-1). Gianni Carena: "Spirito giusto dei miei ragazzi"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sorpreso e amareggiato il presidente Luca Ferraris

L'azienda Montalbera lascia l'associazione dei Produttori

Fermento all'interno dell'associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. A generare tensione è stata la decisione presa da Franco Morando, titolare dell'azienda Montalbera, cantina leader nella produzione del vino rosso monferrino nato da un'intuizione di don Giacomo Cauda.

"Nell'Associazione non mi sento più a casa - aveva affermato Morando motivando il suo addio all'associazione -, manca il confronto e bisogna approvare progetti preconfezionati". Una dichiarazione che ha trovato la pronta replica del presidente dell'associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Luca Ferraris: "L'associazione è e sarà sempre la casa del Ruchè. Per questo ogni volta abbiamo condiviso tutto con i soci e con il territorio, arrivando con l'ultimo progetto di marketing territoriale a coinvolgere anche le varie amministrazioni comunali. Ovviamente ci dispiace vedere che un socio che per tre anni ha ricoperto la carica di



Luca Ferraris, presidente dei Produttori del Ruchè

vicepresidente critichi così il lavoro di un'associazione che riunisce, anche senza Montalbera, circa il 73% della totale produzione di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg".

A dar manforte alle parole del presidente Luca Ferraris sono arrivate anche le dichiarazioni dei vicepresidenti dell'associazione, Daniela Amelio e Franco Cavallero, che hanno voluto riprendere le critiche al mittente evidenziando piuttosto la scarsa presenza di Morando al tavolo dell'associazione. "Il consiglio - affermano Amelio e Cavallero -, si riunisce una volta al mese e, negli scorsi due anni, Franco Morando ha ricoperto la carica di vicepresidente. Sarebbe stato bello poter contare di più sul suo contributo, visto che Montalbera è certamente un'azienda rappresentativa, ma purtroppo la sua presenza è stata occasionale".

Con l'uscita dell'azienda Montalbera, l'associazione Produttori del Ruchè è ora composta da 17 aziende: Amelio, La Mondianese, Tenuta Montemagno, Tenuta dei Re, La Miraja, Gatto, Garrone, Esse Erre, Goggiano, Ferraris, Sant'Agata, Caldera, Bosco, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Prediomagno, Bava e Poggio Ridente.

Nel frattempo però, la cantina Montalbera - uscita dall'associazione - ha annunciato un investimento di 7 milioni di euro. "Siamo felici di vedere che un'azienda importante abbia in programma progetti di questo tipo - conclude Ferraris -, e siamo certi che questo porterà ulteriore valore sul territorio. Ci dispiace però che questo clima di tensione non faccia sicuramente bene alla denominazione".

> St. V.



Grandi Storie di Piccoli Borghi

GIOVEDÌ 19 GENNAIO 2023

Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via Masaccio, 19



Come annunciato Go Wine inaugura il 2023 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della quindicesima edizione!

Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di **vini da oltre 70 vitigni autoctoni**, con un panorama di etichette articolato e dando voce a 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.

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

BRICCO MAIOLICA – Diano d'Alba (Cn)

CANTINA DI CESENA – Cesena (Fc)

CANTINA HORUS – Vittoria (Rg)

CANTINE LE MACCHIE – Rieti (Ri)

CANTINA PRODUTTORI BOLZANO – Bolzano

CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO – Quistello (Mn)

CAPUTO 1890 – Carinaro (Ce)

CARUSO E MININI – Marsala (Tp)

CASCINA GNOCCO – Mornico Losana (Pv)

CASCINA LANGAIROLO – Neive (Cn)

CASCINA MUNESTEU – Barbaresco (Cn)

CITRA – Ortona (Ch)

CONTINI - Cabras (Or)

D'ANGELO – Rionero in Vulture (Pz)

DELLA VALLE JAPPELLJ – Caserta (Ce)

DE TARCZAL – Isera (Tn)

FELLINE – Manduria (Ta)

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi
[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2023 (58)

▼ gennaio (58)

[Careof presenta Caterina Erica Shanta "Il cie..."](#)
[Ispirazioni e strutture di pasticceria a Sigep 202...](#)
[Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via...](#)
[CARLO MARATTI Strategie comunicative e promozione...](#)
[Monterosa Ski, gourmet bordo pista, in quota.](#)
[IL CONTE VILLA PRANDONE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE CON...](#)
[60 anni di Concorso Zucchelli II 2023 si apre con ...](#)
[MOLINI FAGIOLI PRESENTA A SIGEP 2023 LA NUOVA LINE...](#)
[Seconda edizione Milano, dal 13 al 26 febbraio 202...](#)
[MILANO VETRINA DEL GUSTO: LE PIETANZE FRIULANE DEL...](#)
[HoperAperta approda a Barcellona a CASA SEAT con...](#)
[VINITALY, ROADSHOW GLOBALE: 13 TAPPE IN 9 PAESI DI...](#)
[SAN VALENTINO: LEONE DEDICA AGLI INNAMORATI UNA S...](#)
[Cultura, per la cerimonia di chiusura Procida "ill..."](#)
[Imparare l'arte dell'intreccio](#)
[In occasione della Giornata della Memoria, un via...](#)
[IX FORUM WINE MONITOR VINO ITALIANO, IL BICCHI...](#)



FIORINI – Terre Roveresche (Pu)

IL RONCAL – Cividale del Friuli (Ud)

I VINI DI EMILIO BULFON – Pinzano al Tagliamento (Pn)

LA MASERA – Settimo Rottaro (To)

LA TRIBULEIRA - Santo Stefano Belbo (Cn)

LE STRIE - Ponte In Valtellina (So)

MANCINELLI STEFANO – Morro d'Alba (An)

MARINIG – Prepotto (Ud)

MASSERIA L'ASTORE – Cutrofiano (Le)

MONTALBERA - Castagnole Monferrato (At)

MONTECAPPONE – Jesi (An)

MONTERUELLO – Quaranti (At)

PREDIOMAGNO – Montemagno (At)

ROCCHES DELLA SALA - Partanna (Tp)

TENUTA PIANO DI RUSTANO - Castelraimondo (Mc)

TENUTA SANT'ANTONIO – Colognola ai Colli (Vr)

VICENTINI – Colognola ai Colli (Vr)

ZÝMĚ - San Pietro in Cariano (Vr)

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:

CASSETTA CARLO – Montà d'Alba (Cn)

CASTELLO DI UVIGLIE – Rosignano Monferrato (Al)

CESTE – Govone (Cn)

LUCA FERRARIS - Castagnole Monferrato (At)

I DOF MATI – Fara Novarese (No)

DIEGO PRESENDA – Monforte d'Alba (Cn)

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No)

Con la partecipazione di

ALBUGNANO 549 VIGNAIOLI ALBUGNANO DOC

Special guest

STREGATTO GIN – Castel Franco Veneto (Tv)

Dalla Francia

MAISON CHAMPAGNE DIOGENE TISSIER & FILS - Chavot-Courcourt

Le degustazioni in enoteca

(in ordine alfabetico per cantina)

ALESSANDRO DI CAMPOREALE – Camporeale (Pa)

Sicilia bianco Catarratto Benedè 2021

Monreale Catarratto Vigna di Mandranova 2020

Sicilia bianco Grillo Vigna di Mandranova 2021

CANTINA DEL MANDROLISAI – Sorgono (Nu)

Mandrolisai Rosso Kent'Annos 2021

Mandrolisai Rosso Superiore Kent'Annos 2019

Isola dei Nuraghi Igt Bovale Omphalos 2020

CANTINA ENZO MECCELLA – Fabriano (An)

Piscina Infinity riscaldata immersa nella neve e s...

Eridania e Croce Rossa Italiana: a Bari speciale d...

WASSILY KANDINSKY Il funambolo dei colori

MIRROR: IL 4 MANI CHE VALORIZZA L'ATTENZIONE ALLA ...

Perché prendersela col vino?

Aperte fino al 5 febbraio 2023 le candidature per ...

Vallepiciola lancia la "nuova" linea Grandi Cru e...

NUOVA CAMPAGNA TV PER FRoSTA, TUTTO QUI! on air i...

CITY OF GOD. Alessandro Pessoli Presentazione del...

VINI D'ABRUZZO E QUESTIONE IRLANDESE

Tra personale e collettivo: psicologia, arte e ar...

17 gennaio: GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA 5 PIZZE ...

GióMARCONI presenta SIMON FUJIWARA Who is Wh...

AIS VENETO, ESPERIENZE DI VITAE: A PADOVA PROTAGON...

Careof presenta Caterina Erica Shanta "Il cie...

Perdere peso dopo le feste? I consigli degli esper...

Valeria Ghezzi, Presidente ANEF, oggi a Roma per l...

VINO E DINTORNI: LA DEGUSTAZIONE DI ALCUNI VINI DI...

CHIAVERINI ENTRA NEL GRUPPO LE BONTA'

THE SQUARE. SPAZIO ALLA CULTURA Terza Stagione

Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via...

Domenica 15 gennaio 2023 Open day con ingresso g...

Typoèsien Heinz Waibl - Siegfried Höllrigl A cur...

L'invasione degli Ultracontemporanei: la generazi...

Torna l'appuntamento con GRAPHIC DESIGN LECTU...

Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi presenta la...

Nasce il programma di performance di Arte Fiera in...

And We Thought III Ai Lai, Roberto Fassone, LZ a ...

ARTONAUTI Le figurine dell'arte presenta la q...

Eurovinum (Basilicata) – Borghi d'Europa ad Autoc...

LE DEGUSTAZIONI DI BORGHI D'EUROPA: IL FRIULANO GI...

Allo Chalet Gratznhäusl del wellness hotel Gassenh...

Verdicchio di Matelica Riserva 2020

CANTINE PAOLO LEO – San Donaci (Br)
Valle d'Itria Igp Verdecia di Aulture 2020
Salento Igp Malvasia Nera Moramora 2021
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021

CASCINA CASTLET – Costigliole d'Asti (At)
Barbera d'Asti Superiore Litina 2019
Barbera d'Asti Superiore Passum 2017
Monferrato Rosso Uceline 2015

CONSORZIO CLUB DEL BUTTAFUOCO STORICO – Canneto Pavese (Pv)
Buttafuoco I Vignaioli del Buttafuoco Storico 2017

MARISA CUOMO – Furore (Sa)
Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020
Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva 2018
Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva 2018

FONTANAVECCHIA – Torrecuso (Bn)
Falanghina del Sannio 2021
Sannio Fiano 2021

II FEUDUCCIO DI SANTA MARIA D'ORNI – Orsogna (Ch)
Colline Teatine Igt Pecorino Feuduccio 2021
Cerasuolo d'Abruzzo Feuduccio 2021
Montepulciano d'Abruzzo Ursogna 2016

I VIGNAI DEL CASAVECCHIA – Pontelatone (Ce)
Terre del Volturno Igp Pallagrello Bianco macerato 23 settimane 2021
Casavecchia di Pontelatone Prea 2018

L'OLIVELLA – Frascati (Rm)
Lazio Igt Bianco Bombino 2021
Lazio Igt Rosso Cesanese Maggiore 2020
Lazio Igt Rosso 40/60 2021

MAURO VINI – Dronero (Cn)
Nebbiolo di Dronero Drôné 2020

OPERA 02 - Castelvetro di Modena (Mo)
Brut Lambrusco Grasparossa di Modena Opera

SCUBLA ROBERTO – Premariacco (Ud)
Colli Orientali del Friuli Friulano 2021
Colli Orientali del Friuli Malvasia Lo Speciale 2021
Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2019

STANIG – Prepotto (Ud)
Colli Orientali del Friuli Friulano 2020
Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2020
Colli Orientali del Friuli Schioppettino di Prepotto 2018

TENUTA BOSSI MARCHESI GONDI – Pontassieve (Fi)
Chianti Rufina Riserva Pian dei Sorbi 2018
Colli della Toscana Centrale Ser Amerigo 2012

TENUTA IUZZOLINI – Cirò Marina (Kr)
Calabria Igt Bianco Prima Fila 2021 (da uve pecorello)

VETRÈRE – Taranto
Minutolo Crè 2021
Primitivo Riserva Barone Pazzo 2019
Negroamaro Riserva Lago della Pergola 2018

VILLA SIMONE – Monte Porzio Catone (Rm)
Frascati Superiore Villa dei Preti 2021
Lazio Igt Malvasia 2020
Lazio Igt Cesanese 2020

Partner dell'evento



Programma, orari e modalità di prenotazione:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno suddivisi per turni e su prenotazione entro le ore 12 di giovedì 26 gennaio.

Orari e turni di degustazione

Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori

Mariella Bettineschi L'era successiva e altri racc...

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

Bettina Buck Finding Form A cura di Davide Fe...

BOOMing 2023: il capitolo #3 porta nuova linfa all...

Con Enoverse nasce l'enoturismo digitale

Eva Marisaldi GUARDA CASO

Domenica 8 gennaio 2023 Finissage della mostra Pr...

Procida 2022: il 15 gennaio l'evento conclusivo, l...

Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via...

- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)
- ▶ 2019 (1493)
- ▶ 2018 (1036)
- ▶ 2017 (909)
- ▶ 2016 (681)
- ▶ 2015 (92)

Segnala una violazione



ARCHIVIO BLOG

- ▼ 2023 (58)
 - ▼ gennaio (58)
 - Careof presenta Caterina Erica Shanta "Il cie...
 - Ispirazioni e strutture di pasticceria a Sigep 202...
 - Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via...
 - CARLO MARATTI Strategie comunicative e promozione...
 - Monterosa Ski, gourmet bordo pista, in quota.
 - IL CONTE VILLA PRANDONE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE CON...
 - 60 anni di Concorso Zucchelli II 2023 si apre con ...
 - MOLINI FAGIOLI PRESENTA A



professionali qualificati e riconosciuti (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 ogni richiesta e solo successivamente confermerà l'accredito per iscritto.

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

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 20,00 (€ 13,00 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore € 18,00).

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2023. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi.

Prenota compilando il form di prenotazione online

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

on gennaio 19, 2023



Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente

Home page

Post più vecchio

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

SIGEP 2023 LA NUOVA LINE...

Seconda edizione Milano, dal 13 al 26 febbraio 202...

MILANO VETRINA DEL GUSTO: LE PIETANZE FRIULANE DEL...

HoperAperta approda a Barcellona a CASA SEAT con...

VINITALY, ROADSHOW GLOBALE: 13 TAPPE IN 9 PAESI DI...

SAN VALENTINO: LEONE DEDICA AGLI INNAMORATI UNA S...

Cultura, per la cerimonia di chiusura Procida "ill...

Imparare l'arte dell'intreccio

In occasione della Giornata della Memoria, un via...

IX FORUM WINE MONITOR VINO ITALIANO, IL BICCHI...

Piscina Infinity riscaldata immersa nella neve e s...

Eridania e Croce Rossa Italiana: a Bari speciale d...

WASSILY KANDINSKY Il funambolo dei colori

MIRROR: IL 4 MANI CHE VALORIZZA L'ATTENZIONE ALLA ...

Perché prendersela col vino?

Aperte fino al 5 febbraio 2023 le candidature per ...

Vallepiciola lancia la "nuova" linea Grandi Cru e...

NUOVA CAMPAGNA TV PER FRoSTA, TUTTO QUI! on air i...

CITY OF GOD. Alessandro Pessoli Presentazione del...

VINI D'ABRUZZO E QUESTIONE IRLANDESE

Tra personale e collettivo: psicologia, arte e ar...

17 gennaio: GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA 5 PIZZE ...

GiòMARCONI presenta SIMON FUJIWARA Who is Wh...

AIS VENETO, ESPERIENZE DI VITAE: A PADOVA PROTAGON...

Careof presenta Caterina Erica Shanta "Il cie...

Perdere peso dopo le feste? I consigli degli esper...

Valeria Ghezzi, Presidente ANEF, oggi a Roma per l...

VINO E DINTORNI: LA DEGUSTAZIONE DI ALCUNI VINI DI...

CHIAVERINI ENTRA NEL GRUPPO LE BONTA'

THE SQUARE. SPAZIO ALLA CULTURA Terza Stagione

Giovedì 26 gennaio 2023 Hotel Melià – MILANO, Via...

Domenica 15 gennaio 2023 Open day con ingresso g...

Typoèsien Heinz Waibl - Siegfried Höllrigl A cur...

L'azienda **Montalbera** esprime la tradizione vinicola del Piemonte



Ruchè, il **Laccento** di Castagnole Monferrato Docg

Accade che esistano posti il cui paesaggio si stende fin dove lo sguardo riesce ad arrivare, su intervalli di rilievi bassi ed arrotondati, un susseguirsi di colline, dove la vite riesce più che in nessun'altra soluzione ad esprimersi alle sue massime potenzialità. Il Piemonte è terra erede di un'attenta e raffinata cultura vinicola, dove la mano delle famiglie contadine hanno plasmato l'ambiente creando susseguirsi di filari, come righe di quaderno in cui, silenziosa ed intensa, si scrive una delle più note storie del vino. Tra queste "pagine" c'è il nome di un vitigno autoctono, il Ruchè, di rara complessità aromatica che si pregia di essere memoria sensoriale di questi luoghi. L'antica azienda **Montalbera** che opera tra il Monferrato (At) e le Langhe dagli inizi del Novecento ha come esempio di concentrazione della sua storia il vino **Laccento**, un Ruchè di Castagnole Monferrato Docg. La paziente pratica in vigna prevede una

surmaturazione su piante di almeno il 20% della vendemmia, attenzione che dona sfaccettata impronta olfattiva. Nell'annata 2018, premiata con l'attribuzione dei 3 Bicchieri dal Gambero Rosso, si coglie l'eleganza già dall'analisi visiva, un rosso rubino trasparente e luminoso dal quale emergono sentori di rara piacevolezza: al di là del caratteristico floreale si avverte l'agrumato di arancia sanguinella, complesse erbe officinali, dolcezza riferibile a miele e una nota d'origano nel finale. D'assaggio leggero ed elegantemente tannico è inoltre fresco, abbastanza morbido e con un eccellente equilibrio. Il Ruchè è un momento dedicato ad un piacere esigente, che ripaga il lavoro di intere generazioni preziosamente giunto fino a noi, l'assaggio sofisticato ricorda l'interpretazione di Autumn Leaves di Eva Cassidy, nelle sfumature sottili della sua voce si fondono quelle aromatiche del vino. Buon Calice.



VALUTAZIONE

- ◆ Sufficiente
- ◆◆ Buono
- ◆◆◆ Ottimo
- ◆◆◆◆ Eccellente

Contatti
 Cantina **Montalbera**
 Via Montalbera, 1 - 14030
 Castagnole Monferrato - (At)
www.montalbera.it





CHI SIAMO

NEWSLETTER

ANTO/LOGICAMENTE ▾

EVENTI ▾

SCRITTI

CONTATTI

Home > I premi delle guide > I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso

ULTIMI COMMENTI

I PREMI DELLE GUIDE - 16 GENNAIO 2023

I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso

0 COMMENTI

EMAIL

STAMPA



L'ACQUABUONA

Ecco l'elenco dei Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso:

Valle d'Aosta

Sopraquota 900 2020 – Rosset Terroir
 VdA Chambave Muscat Flétri 2020 – La Vrille
 VdA Chardonnay Cuvée Bois 2020 – Les Crêtes
 VdA Chardonnay Mains et Cœur 2020 – Maison Anselmet
 VdA Pinot Noir L'Emerico 2019 – Elio Ottin
 VdA Rosso Coteau Barrage 2020 – Lo Triolet

Piemonte

Alta Langa Brut Blanc de Blancs 2018 – Colombo
 Alta Langa Extra Brut Millesimo2Mila18 2018 – Marcalberto
 Alta Langa Zero Pas Dosé 2016 – Enrico Serafino
 Barbaresco Asili 2019 – Ca'del Baio
 Barbaresco Asili 2019 – Cascina Luisin
 Barbaresco Asili 2019 – Ceretto
 Barbaresco Asili V. V. 2017 – Roagna
 Barbaresco Basarin 2019 – Sottimano
 Barbaresco Basarin 2019 – Angelo Negro
 Barbaresco Gallina 2018 – Piero Busso
 Barbaresco Lorens 2019 – Lodali



Angelo Cantú su E continuavano a chiamarli Super Tuscan/1. Sangiovese mood: le nuove annate, le riflessioni, i grandi classici (e non solo)

Roberto Giuliani su Il vino del Circolo Polare Artico

Roberto Giuliani su Di rilassata armonia. Brunello di Montalcino 2018. L'annata, i vini, le riflessioni, la TOP 40

Una degustazione su

L'AcquaBuona - Usiglian del

Vescovo su Territori da scoprire in Toscana: la Valdera (e il Valdarno inferiore)

Cavalieri del Wagyu su Le folle adoranti e la bottiglia senza nome

RISCOPRIAMOLI...



Tomatin "Legacy", un whisky sotto 30 euro che vale la pena provare

29 DICEMBRE

2022



Un Blend di suggestioni. Bellenda,

L'agroforestazione e altre storie
29 DICEMBRE 2022



Barbaresco Manzola 2018 – Fiorenzo Nada
 Barbaresco Rabaja 2019 – Giuseppe Cortese
 Barbaresco Vanotu 2019 – Pelissero
 Barbera d'Alba Sovrana 2020 – Batasiolo
 Barbera d'Alba V. Francia 2020 – Giacomo Conterno
 Barbera d'Asti Frem 2020 – Scagliola-Sansi
 Barbera d'Asti La Villa 2021 – Tenuta Olim Bauda
 Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2018 – Giulio Accornero e Figli
 Barolo 10 Anni Ris. 2013 – Bel Colle
 Barolo 2018 – Bartolo Mascarello
 Barolo Arborina 2018 – Mauro Veglio
 Barolo Bric del Fiasc 2018 – Paolo Scavino
 Barolo Bricco Ambrogio 2018 – Negretti
 Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2016 – Cavallotto-Tenuta Bricco Boschis
 Barolo Bricco delle Viole 2018 – G. D. Vajra
 Barolo Castellero 2018 – Giacomo Fenocchio
 Barolo Castelletto Ris. 2016 – Fortemasso
 Barolo Cerequio 2018 – Michele Chiarlo
 Barolo Cerretta V. Bricco Ris. 2016 – Elio Altare
 Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. 2016 – Bruno Giacosa
 Barolo Ginestra Ris. 2014 – Paolo Conterno
 Barolo Lazzarito Ris. 2016 – Réva
 Barolo Lazzarito Ris. 2016 – Ettore Germano
 Barolo Monprivato 2017 – Giuseppe Mascarello e Figlio
 Barolo Monvigliero 2018 – G. B. Burlotto
 Barolo Ornato 2018 – Pio Cesare
 Barolo Ravera 2018 – Vietti
 Barolo Ravera Ris. 2016 – Cascina Lo Zoccolaio
 Barolo Ravera V. Elena Ris. 2016 – Elvio Cogno
 Barolo Ris. 2015 – Giacomo Borgogno & Figli
 Barolo Ris. 2016 – Paolo Manzone
 Barolo Sottocastello di Novello Ris. 2016 – Ca'Viola
 Barolo Sperss 2018 – Gaja
 Barolo Vigna Rionda 2018 – Guido Porro
 Barolo Vigna Rionda Ris. 2016 – Massolino-Vigna Rionda
 Barolo Vignarionda 2018 – Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà
 Colli Tortonesi Timorasso Derthona Filari di Timorasso 2020 – Luigi Boveri
 Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2020 – Claudio Mariotto
 Dogliani Papà Celso 2021 – Abbona
 Dogliani Sup. San Bernardo 2018 – Anna Maria Abbona
 Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2018 – Tacchino
 Erbaluce di Caluso Le Chiusure 2020 – Benito Favaro
 Gattinara Osso San Grato Ris. 2018 – Antoniolo
 Gavi del Comune di Gavi Minaia 2021 – Nicola Bergaglio
 Gavi del Comune di Gavi Monterotondo Et. Nera 2020 – La Mesma
 Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2021 – La Toledana
 Ghemme Santa Fé 2017 – Ioppa
 Ghemme V. Pelizzane 2015 – Torracchia del Piantavigna
 Grignolino d'Asti 2021 – Luigi Spertino
 Grignolino d'Asti Monferace 2017 – Tenuta Santa Caterina
 Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant 2021 – Tenuta Il Falchetto
 Moscato d'Asti Casa di Bianca 2021 – Gianni Doglia



Life of Wine
report, parte
seconda

29 DICEMBRE

2022



La Georgia del
vino: la storia
millenaria,
l'anfora, le
autoctonie. E un
crescente

interesse da parte dei mercati
del mondo

22 DICEMBRE 2022



Il Consorzio Club
del Buttafuoco
Storico presenta
l'annata 2017

22 DICEMBRE

2022

INDICE PER AUTORI —

Seleziona autore..▼



Nizza Epico Ris. 2019 – Pico Maccario
 Nizza Pomorosso 2019 – Coppo
 Ovada Convivio 2020 – Gaggino
 Piemonte Pinot Nero Fra 2016 – Isolabella della Croce
 Roero Arneis Le Rive del Bricco delle Ciliegie 2020 – Giovanni Almondo
 Roero Arneis Renesio Incisa Ris. 2018 – Monchiero Carbone
 Roero Arneis Sarun 2021 – Stefanino Costa
 Roero Arneis V. Saglietto Ris. 2020 – Malvirà
 Roero Le Coste 2019 – Cascina Ca'Rossa
 Ruché di Castagnole M.to Clàsic 2021 – Ferraris Agricola
 Ruché di Castagnole M.to Lacceto 2021 – Montalbera
 Verduno Pelaverga Basadone 2021 – Castello di Verduno

Lombardia

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

Alto Adige

A. A. Bianco Appius 2017 – Cantina Produttori San Michele Appiano
 A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2018 – Cantina Kurtatsch
 A. A. Chardonnay Goldegg Ris. 2019 – Cantina Meran
 A. A. Chardonnay Troy Ris. 2019 – Cantina Tramin
 A. A. Gewürztraminer Auratus 2021 – Tenuta Ritterhof



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

Trentino

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

Friuli Venezia Giulia

Carso Malvasia Dileo 2021 – Castelvechio
 Collio Bianco Broy 2020 – Eugenio Collavini
 Collio Bianco Col Disòre 2018 – Russiz Superiore
 Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Ris. 2020 – Tenuta di Angoris
 Collio Bianco Luna di Ponca 2019 – Tenuta Borgo Conventi
 Collio Bianco Mirnik 2020 – Ferruccio Sgubin
 Collio Bianco Soreli 2020 – Pighin
 Collio Friulano 2021 – Schiopetto
 Collio Friulano Ronco delle Cime 2021 – Venica & Venica
 Collio Friulano Skin Ris. 2019 – Primosic
 Collio Malvasia 2021 – Ronco dei Tassi
 Collio Pinot Bianco 2021 – Doro Princic
 Collio Ribolla Gialla Ris. 2019 – Tenuta Stella
 Collio Sauvignon 2021 – Tiare – Roberto Snidarcig
 FCO Bianco Pomèdes 2020 – Roberto Scubla
 FCO Biancosto 2020 – Tunella
 FCO Friulano 2021 – Torre Rosazza
 FCO Pinot Bianco Myò 2020 – Zorzettig



FCO Sauvignon Vign. Bellazoia 2021 – Tenimenti Civa
 FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2021 – Volpe Pasini
 Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2020 – Vie di Romans
 Friuli Isonzo Friulano I Ferretti 2020 – Tenuta Luisa
 Friuli Pinot Bianco 2021 – Vigneti Le Monde
 Miklus Natural Art Ribolla Gialla 2018 – Draga – Miklus
 Rosazzo Terre Alte 2019 – Livio Felluga
 Vintage Tunina 2020 – Jermann

Veneto

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



Valpolicella Sup. La Bandina 2019 – Tenuta Sant'Antonio
 Valpolicella Sup. Palazzo di Campiano 2017 – Agostino Vicentini

Liguria

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

Emilia Romagna

Colli Bolognesi Pignoletto Sup. 2021 – Gaggioli
 Colli di Parma Malvasia Callas 2021 – Monte delle Vigne
 Lambrusco di Sorbara Brut M. Cl. Rosé 2017 – Cantina della Volta
 Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2021 – Cleto Chiarli Tenute Agricole
 Lambrusco di Sorbara Leclisse 2021 – Alberto Paltrinieri
 Lambrusco di Sorbara Omaggio a Gino Friedmann FB 2021 – Cantina di Carpi e Sorbara
 Lambrusco di Sorbara Purezza – Silvia Zucchi 2021 – Zucchi
 Reggiano Lambrusco Concerto 2021 – Ermete Medici & Figli
 Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano 2021 – Fattoria Zerbina
 Romagna Albana Secco Codronchio 2020 – Fattoria Monticino Rosso
 Romagna Sangiovese Modigliana Acereta 2019 – Mutiliana
 Romagna Sangiovese Modigliana V. Probi Ris. 2019 – Villa Papiano
 Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2020 – Noelia Ricci
 Romagna Sangiovese Sup. Predappio di Predappio V. del Generale Ris. 2019 – Fattoria Nicolucci

Toscana

Auritea 2017 – Tenuta Podernovo
 Bolgheri Bianco Ornellaia 2019 – Ornellaia
 Bolgheri Rosso Sup. 2019 – Tenuta Argentiera
 Bolgheri Rosso Sup. 2019 – Castello di Bolgheri
 Bolgheri Rosso Sup. Atis 2019 – Guado al Melo
 Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2019 – Grattamacco
 Bolgheri Sassicaia 2019 – Tenuta San Guido
 Brunello di Montalcino 2017 – Tenuta di Sesta
 Brunello di Montalcino 1100 Ris. 2016 – Castiglion del Bosco
 Brunello di Montalcino 2017 – Pietroso
 Brunello di Montalcino Cerretalto 2016 – Casanova di Neri
 Brunello di Montalcino Giodo 2017 – Giodo
 Brunello di Montalcino Gualto Ris. 2016 – Camigliano
 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2017 – Il Marroneto
 Brunello di Montalcino Mercatale Ris. 2016 – Ridolfi
 Brunello di Montalcino Nello Ris. 2016 – Baricci
 Brunello di Montalcino Ris. 2015 – Biondi – Santi Tenuta Greppo
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 – La Fiorita
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 – Le Macioche
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 – La Casaccia di Franceschi
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 – Fuligni
 Brunello di Montalcino Ris. 2016 – Poggio di Sotto
 Brunello di Montalcino V. Le Macchiarelle Ris. 2016 – Tenuta Fanti



Cabreo Il Borgo 2019 – Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
 Cancellala di Riparbella 2018 – Pakravan-Papi
 Carmignano Grumarello Ris. 2017 – Tenuta di Artimino
 Carmignano Ris. 2019 – Tenuta Le Farnete – Cantagallo
 Castello del Terriccio 2018 – Castello del Terriccio
 Cepparello 2019 – Isole e Olena
 Chianti Cl. 2020 – San Felice
 Chianti Cl. Castell'in Villa 'In Ris. 2016 – Castell'in Villa
 Chianti Cl. Ducale Ris. 2019 – Ruffino
 Chianti Cl. Fontalpino 2020 – Fattoria Carpineta Fontalpino
 Chianti Cl. Gran Selezione 2018 – I Fabbri
 Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2019 – Barone Ricasoli
 Chianti Cl. Gran Selezione La Corte 2019 – Castello di Querceto
 Chianti Cl. Gran Selezione Santa Caterina 2019 – Castello di Albola
 Chianti Cl. Gran Selezione Tenuta di Fizzano 2019 – Rocca delle Macie
 Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2019 – Tenuta di Bibbiano
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2019 – Lamole di Lamole
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Montebello Sette 2018 – Tolaini
 Chianti Cl. Gran Selezione V. Poggiarso 2018 – Castello di Meleto
 Chianti Cl. Gran Selezione Villa Rosa 2018 – Famiglia Cecchi
 Chianti Cl. Petrignano 2019 – Dievole
 Chianti Cl. Poggio a' Frati Ris. 2018 – Rocca di Castagnoli
 Chianti Cl. Ris. 2019 – Castello di Volpaia
 Chianti Cl. Ris. 2019 – Tenuta di Lilliano
 Chianti Cl. Ris. 2019 – Nittardi
 Chianti Cl. Ris. 2019 – Tenuta di Arceno
 Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2019 – Maurizio Alongi
 Chianti Cl. Valiano 2020 – Piccini 1882
 Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2019 – Torre a Cona
 Chianti Rufina Terralectae V. Montesodi 2019 – Frescobaldi
 Chianti Rufina Vign. Bucerchiale 40 anni Ris. 2019 – Fattoria Selvapiana
 Chianti Sup. 2018 – Fattoria Villa Saletta
 Cortona Syrah Cuculaia 2018 – Fabrizio Dionisio
 Costa dell'Argentario Ansonica 2021 – Antica Fattoria La Parrina
 Duemani 2019 – Duemani
 Filare 18 2020 – Tenuta Casadei
 Flaccianello della Pieve 2019 – Fontodi
 FSM 2018 – Castello Vicchiomaggio
 Guardiavigna 2018 – Podere Forte
 I Sodi di San Niccolò 2018 – Castellare di Castellina
 Il Borro 2018 – Il Borro
 La Regola 2019 – Podere La Regola
 Maremma Toscana Grenache Oltreconfine 2020 – Bruni
 Maremma Toscana Merlot Baffonero 2019 – Rocca di Frassinello
 Migliorè 2018 – Vallepicciola
 Montecucco Rosso Ris. 2019 – Colle Massari
 Montecucco Sangiovese Ad Agio Ris. 2018 – Basile
 Monteti 2018 – Tenuta Monteti
 Montevertine 2019 – Montevertine
 Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2019 – Terenzi
 Nambrot 2018 – Tenuta di Ghizzano
 Nobile di Montepulciano 2019 – Maria Caterina Dei



Nobile di Montepulciano 2019 – Podere Le Bèrne
 Nobile di Montepulciano I Quadri 2019 – Bindella
 Nobile di Montepulciano Il Nocio 2018 – Boscarelli
 Nobile di Montepulciano Silineo 2019 – Tenute del Cerro
 Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2019 – Salcheto
 Oreno 2020 – Tenuta Sette Ponti
 Orma 2020 – Orma
 Palazzi 2020 – Tenuta di Trinoro
 Paleo Rosso 2019 – Le Macchiole
 Petra 2019 – Petra
 Poggio de' Colli 2019 – Piaggia
 Poggioraso Cabernet Franc 2020 – PoggioargentierA
 Riecine di Riecine 2019 – Riecine
 Sapaio 2019 – Podere Sapaio
 Siepi 2019 – Castello di Fonterutoli
 Sister Moon 2020 – Tenuta Il Palagio
 Solengo 2019 – Argiano
 Tignanello 2019 – Marchesi Antinori
 Valdarno di Sopra Sangiovese V. Bòggina C 2020 – Fattoria Petrolo
 Vernaccia di San Gimignano Carato 2019 – Montenidoli
 Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2019 – Il Colombaio di Santa Chiara
 Vernaccia di San Gimignano Ris. 2018 – Panizzi
 Vin Santo di Carmignano Ris. 2014 – Tenuta di Capezzana

Marche

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

Umbria

FiorFiore Grechetto 2020 – Roccafiore



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

Lazio

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

Abruzzo

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

Molise

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 – Di Majo Norante

Campania

Aglianico del Taburno 2018 – Fontanavecchia
 Campi Flegrei Falanghina 2020 – Contrada Salandra
 Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021 – Marisa Cuomo



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

Puglia

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

Basilicata

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



Calabria

Cirò Rosso Cl. Sup. Duca Sanfelice Ris. 2020 – Librandi

Cirò Rosso Cl. Sup. Ris. 2017 – 'A Vita

Grisara Pecorello 2021 – Roberto Ceraudo

Pecorello 2021 – Ippolito 1845

Sicilia

Contrada S 2020 – Passopisciaro

Etna Bianco A' Puddara 2020 – Tenuta di Fessina

Etna Bianco Aedes 2021 – I Custodi delle Vigne dell'Etna

Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciovacca 2021 – Firriato

Etna Bianco Sup. Contrada Volpare Frontebosco 2021 – Maugeri

Etna Rosso Alta Mora 2019 – Alta Mora

Etna Rosso Archineri 2020 – Pietradolce

Etna Rosso Arcuria 2020 – Graci

Etna Rosso Contrada Calderara 2019 – Francesco Tornatore

Etna Rosso Contrada Rampante Tenuta Tascante 2019 – Tasca d'Almerita

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2019 – Cottanera

Etna Rosso Piano dei Daini 2020 – Tenute Bosco

Etna Rosso Rumex 2020 – Monteleone

Etna Rosso Vulkà 2020 – Cantine Nicosia

Family and Friends Grillo 2020 – Feudo Maccari

Faro 2020 – Le Casematte

Grotta dell'Oro 2021 – Hibiscus

Infatata 2021 – Caravaglio

Monreale Bianco V. di Mandranova 2020 – Alessandro di Camporeale

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019 – Donnafugata

Salealto Tenuta Ficuzza 2020 – Cusumano

Sicilia Grillo Carolina Marengo Kisa 2020 – Feudi del Pisciotto

Sicilia Grillo Kheirè 2021 – Tenuta Gorghetti

Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2018 – Planeta

Sardegna

Alghero Torbato Catore 2020 – Tenute Sella & Mosca

Cannonau di Sardegna Barrosu Franzisca Ris. 2019 – Giovanni Montisci

Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2019 – Giuseppe Gabbas

Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2020 – La Contralta

Cannonau di Sardegna Mamuthone 2020 – Giuseppe Sedilesu

Cannonau di Sardegna Ris. 2019 – Antonella Corda

Carignano del Sulcis Sup. Terre Brune 2018 – Cantina Santadi

Mandrolisai Fradiles 2020 FradilesSobi 2020 – Bentu Luna

Stellato Vermentino 2021 – PalaSu' Nico

Bovale 2020 – Su'entu

Turriga 2018 – Argiolas

Vermentino di Gallura Petrizza 2021 – Masone Mannu

Vermentino di Gallura Sup. Kramori 2021 – Saraja

Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2021 – Surrau

Vermentino di Sardegna Camminera 2020 – Audarya

TAGS

GAMBERO ROSSO TRE BICCHIERI VINI D'ITALIA 2020



CHI SIAMO

NEWSLETTER

ANTO/LOGICAMENTE ▾

EVENTI ▾

SCRITTI

CONTATTI

Home > I premi delle guide > Le Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2023

ULTIMI COMMENTI

I PREMI DELLE GUIDE - 16 GENNAIO 2023

Le Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2023

0 COMMENTI

EMAIL STAMPA



L'ACQUABUONA

Le Corone della guida ViniBuoni d'Italia 2023, dedicata ai vini da vitigni autoctoni ed edita dal Touring Club Italiano

Abruzzo

Barone Cornacchia – Colline Teramane

Montepulciano d'Abruzzo Docg Riserva Vizzarro 2018

Cantina Tollo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Mo 2018

Cantine Agriverde – Montepulciano d'Abruzzo Doc Solàrea 2018

Cantine Agriverde – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Plateo 2018

Cantine Agriverde – Trebbiano d'Abruzzo Doc Solàrea 2020

Castorani – Montepulciano d'Abruzzo Doc Casauria Riserva 2018

Cataldi Madonna – Montepulciano d'Abruzzo Doc Girovago 2019

Cataldi Madonna – Montepulciano d'Abruzzo Doc Malandrino 2020

Cataldi Madonna – Terre Aquilane Igt Pecorino Supergiulia 2019

Chiamami Quando Piove – Valori – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Vigna S. Angelo 2018

Contesa Vini – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre dei Vestini Riserva – Chiedi alla Polvere 2018

Fattoria La Valentina – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Spelt 2019

Fattoria La Valentina – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre dei Vestini Riserva – Belvedere 2019

Feudo Antico – Tullum Docg Pecorino 2021

Fontefico – Montepulciano d'Abruzzo Doc Cocca di Casa 2019



Angelo Cantú su E continuavano a chiamarli Super Tuscan/1. Sangiovese mood: le nuove annate, le riflessioni, i grandi classici (e non solo)

Roberto Giuliani su Il vino del Circolo Polare Artico

Roberto Giuliani su Di rilassata armonia. Brunello di Montalcino 2018. L'annata, i vini, le riflessioni, la TOP 40

Una degustazione su

L'AcquaBuona – Usiglian del

Vescovo su Territori da scoprire in Toscana: la Valdera (e il Valdarno inferiore)

Cavalieri del Wagyu su Le folle adoranti e la bottiglia senza nome

RISCOPRIAMOLI...



Tomatin "Legacy", un whisky sotto 30 euro che vale la pena provare

29 DICEMBRE

2022



Un Blend di suggestioni. Bellenda,

L'agroforestazione e altre storie 29 DICEMBRE 2022



Illuminati – Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg – Riserva Zanna 2018
 Inalto – Vini d'Alta – Terre Aquilane Igt Pecorino Inalto 2020
 Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Villa Gemma 2017
 Pasetti – Montepulciano d'Abruzzo Doc Harimann 2015
 Tenuta I Fauri – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Baldovino 2021
 Tenuta I Fauri – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Vigna Santa Cecilia 2018
 Tocco Vini – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Capostazione Bio 2021
 Torre dei Beati – Montepulciano d'Abruzzo Doc Mazzamurello 2019
 Valle Reale – Montepulciano d'Abruzzo Doc Vigneto Sant'Eusanio 2020
 Vigneti Radica – Montepulciano d'Abruzzo Doc Paparocco 2017
 Vigneti Radica – Tullum Docg Pecorino 2020

Alto Adige

Ansitz Waldgries – Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Antheos 2020
 Ansitz Waldgries – Mitterberg Igt Moscato Rosa 2020
 Cantina Bolzano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020
 Cantina Giran – Alto Adige Doc Gewürztraminer Flora 2020
 Cantina Giran – Alto Adige Doc Schiava Gschleier Alte Reben 2020
 Cantina Kurtatsch – Alto Adige Doc Gewürztraminer Riserva Brenntal 2020
 Cantina Merano – Alto Adige Doc Meranese Graf Schickenburg 2021
 Cantina Merano – Alto Adige Doc Valle Venosta Schiava 2021
 Cantina Produttori San Michele Appiano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Sanct Valentin 2019
 Cantina Terlano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Porphy 2019
 Cantina Tramin – Alto Adige Doc Gewürztraminer Spätlese Epokale 2015
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Doc Valle Isarco Gewürztraminer Aristos 2021
 Colterenzio – Schreckbichl – Alto Adige Doc Gewürztraminer Lafóa 2020
 Elena Walch – Alto Adige Doc Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2020
 Messnerhof – Alto Adige Doc Lagrein Riserva 2018
 Muri-Gries – Tenuta/Cantina Convento – Alto Adige Doc Lagrein Gries Riserva Vigna Klosteranger 2017
 Nals Margreid – Alto Adige Doc Gewürztraminer Lyra 2021
 Peter Zemmer – Alto Adige Doc Schiava Peter Zemmer 2021
 Pfannenstielhof – Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel. 2016
 Pfannenstielhof – Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Annver 2019
 Ritterhof Weingut-Tenuta – Alto Adige Doc Gewürztraminer Auratus 2021
 Rottensteiner Hans – Alto Adige Doc Lagrein Gries Riserva Select 2019
 Tenuta Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof – Alto Adige Doc Gewürztraminer Turmhof 2020
 Tenuta Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Linticlarus 2019

Basilicata

Basilisco – Aglianico del Vulture Superiore Docg Fiordirmarna 2016
 Cantine del Notaio – Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2016
 Elena Fucci – Aglianico del Vulture Doc Titolo 2020
 Grifalco – Aglianico del Vulture Superiore Docg Damaschito 2018
 Musto Carmelitano – Aglianico del Vulture Doc Maschitano 2019
 Tenuta Parco dei Monaci – Matera Doc Rosato Rosapersempre 2021

Calabria

Benito Ferrara – Greco di Tufo Docg Terra d'Uva 2021
 Ca' Stelle – Falanghina del Sannio Doc Vendemmia Tardiva Kydonia 2017
 Cantina di Solopaca – Sannio Doc Barbera Telesinum 2020



Life of Wine
report, parte
seconda

29 DICEMBRE

2022



La Georgia del
vino: la storia
millenaria,
l'anfora, le
autoctonie. E un
crescente

interesse da parte dei mercati
del mondo

22 DICEMBRE 2022



Il Consorzio Club
del Buttafuoco
Storico presenta
l'annata 2017

22 DICEMBRE

2022

INDICE PER AUTORI

Seleziona autore...



Cantine Antonio Caggiano – Fiano di Avellino Docg Riserva Vigna Isca 2020
 Cantine Antonio Mazzella – Ischia Doc Biancolella 2021
 Cantine Olivella – Vesuvio Doc Caprettone Emblema 2021
 Casa D'Ambra – Ischia Doc Biancolella Frassitelli 2021
 Colli di Castelfranci – Greco di Tufo Docg Grotte 2021
 Di Prisco – Taurasi Docg 2015
 Donnachiara – Fiano di Avellino Docg 2021
 Fattoria La Rivolta – Falanghina del Sannio Doc Taburno 2021
 Fontanavecchia – Aglianico del Taburno Docg Riserva Vigna Cataratte 2017
 Fonzone – Taurasi Docg Riserva Scorzagalline 2015
 Galardi – Campania Igt Rosso Terra di Lavoro 2020
 Guido Marsella – Fiano di Avellino Docg 2020
 I Favati – Taurasi Docg Riserva Terzotratto Etichetta Bianca 2016
 La Fortezza – Truman
 La Masseria di Maria – Aglianico del Taburno Docg Riserva Rubellio 2016
 La Sibilla – Campi Flegrei Doc Falanghina 2021
 Laura De Vito – Fiano di Avellino Docg Verzare 2019
 Marisa Cuomo – Costa d'Amalfi Doc Furore Bianco Fiorduva 2020
 Masseria Frattasi – Aglianico del Taburno Docg Iovi Tonant 2019
 Mastroberardino – Taurasi Docg Riserva Radici 2016
 Nifo Sarrapochiello Lorenzo – Falanghina del Sannio Doc Taburno 2021
 Sammarco Ettore – Costa d'Amalfi Doc Ravello Bianco Selva delle Monache 2021
 San Salvatore 1988 – Paestum Igt Fiano Pian di Stio 2021
 Villa Diamante – Fiano di Avellino Docg Riserva Vigna della Congregazione 2020
 Villa Matilde Avallone -Falerno del Massico Doc Rosso Riserva Vigna Camarato 2017
 Villa Raiano – Fiano di Avellino Docg Ventidue 2020

Campania

Ca' Stelle – Falanghina del Sannio Doc Cassiopea 2020
 Cantina del Taburno – Falanghina del Sannio Doc 2020
 Cantine Antonio Caggiano – Fiano di Avellino Docg Béchar 2020
 Cantine Antonio Mazzella – Ischia Doc Biancolella Vigna del Lume 2020
 Cantine Iannella Antonio-Eredi – Campania Igt Rosso 2020
 Cantine Olivella – Catalanesca del Monte Somma Igt Bianco Katà 2020
 Colli di Lapio – Fiano di Avellino Docg 2020
 Contrade di Taurasi-Cantine Lonardo – Taurasi Docg Vigne d'Alto 2015
 Donnachiara – Taurasi Docg 2017
 Feudi di San Gregorio – Taurasi Docg 2017
 Fontanavecchia – Falanghina del Sannio Doc Taburno Vendemmia Tardiva Facetus 2015
 La Fortezza – Falanghina del Sannio Doc Taburno Enzo Rillo 2020
 La Guardiense – Falanghina del Sannio Doc Senete Janare 2020
 La Sibilla – Campi Flegrei Doc Falanghina 2020
 Marisa Cuomo – Costa d'Amalfi Doc Furore Bianco Fiorduva 2019
 Mastroberardino – Greco di Tufo Docg Stilèma 2017
 Mastroberardino – Taurasi Docg Stilèma 2015
 Mustilli – Sannio Doc Sant'Agata dei Goti Piediroso Artus 2019
 Nativ – Fiano di Avellino Docg Fontana del Sambuco 2020
 Quintodecimo – Greco di Tufo Docg Giallo d'Arles 2020
 Salvatore Molettieri – Taurasi Docg Vigna Cinque Querce 2014
 Sammarco Ettore – Costa d'Amalfi Doc Ravello Rosso Riserva Selva delle Monache 2017
 San Salvatore 1988 – Paestum Igt Greco Calpazio 2020
 Sclavia – Terre del Volturno Igt Pallagrello Bianco Calù 2020



Tenuta Cavalier Pepe – Greco di Tufo Docg Nestor 2020
 Tenuta San Francesco – Costa d'Amalfi Doc Bianco Per Eva 2019
 Torre dei Chiusi – Aglianico del Taburno Docg Riserva Limiti 2011
 Villa Diamante – Fiano di Avellino Docg Riserva Vigna della Congregazione 2019
 Villa Matilde Avallone – Falerno del Massico Doc Rosso Riserva Vigna Camarato 2016
 Villa Raiano – Fiano di Avellino Docg 2020

Emilia Romagna

Albinea Canali – Emilia Igt Lambrusco Frizzante Meares 2021
 Bissoni Raffaella Alessandra – Romagna Doc Sangiovese Bertinoro Girapoggio 2020
 Cantina di Santa Croce – Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc Rosso Frizzante Vigne Vecchie 2021
 Chiara Condello – Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio Le Lucciole 2019
 Cleto Chiarli Tenute Agricole – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Vecchia Modena Premium Mention Honorable 2021
 Condé – Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio Raggio Brusa 2019
 Fattoria Moretto – Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Rosso Frizzante Canova 2021
 Fattoria Nicolucci – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Predappio di Predappio Vigna del Generale 2019
 Fattoria Zerbina – Romagna Albana Docg Passito Arrocco 2020
 Ferrucci – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Domus Caia 2019
 Gaggioli – Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Il Francia Brut 2020
 Il Monticino – Colli Bolognesi Doc Barbera Riserva 2018
 La Tosa – Colli Piacentini Doc Malvasia Passito L'Ora Felice 2021
 Lini 910 – Emilia Igt Lambrusco Spumante Brut Scuro Lini 910 2021
 Madonia Giovanna – Romagna Albana Docg Secco Neblina 2021
 Medici Ermete – Reggiano Doc Lambrusco Concerto 2021
 Merlotta – Romagna Albana Docg Passito Ombre di Luna 2020
 Noelia Ricci – Romagna Doc Sangiovese Predappio Godenza 2020
 Paltrinieri – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Leclisse 2021
 Persolino – Romagna Albana Docg Passito Ultimo giorno di scuola 2016
 Podere Riosto – Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore 2021
 Poderi Fiorini – Lambrusco di Sorbara Doc Rosato Spumante Brut Corte degli Attimi 2021
 Poderi Morini – Ravenna Igt Centesimino Savignone 2020
 Spinetta – Ravenna Igt Rosso Bursòn Max 2015
 Tenuta La Viola – Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro P. Honorii 2018
 Tenuta Pederzana – Emilia Igt Rosso Ubi Maior 2017
 Tenuta Santa Lucia Biodinamica – Rubicone Igt Sangiovese Paride 2020
 Vezzelli Francesco – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Spumante Brut Il Selezione 2021
 Villa Poggiolo – Romagna Doc Sangiovese Superiore Franco 2020

Friuli Venezia Giulia

Borgo San Daniele – Friuli Isonzo Doc Pignolo Arbis Ròs 2017
 Bortolusso Cav. Emiro – Trevenezie Igt Malvasia 2021
 Branko – Collio Doc Friulano 2021
 Buzzinelli Maurizio – Collio Doc Malvasia 2021
 Cantina Produttori Cormòns – Collio Doc Bianco Uve Autoctone 2020
 Canus – Friuli Colli Orientali Doc Pignolo 2015
 Castello di Buttrio – Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla 2021
 Castelvecchio – Carso Doc Malvasia Dileo 2021
 Colle Duga – Collio Doc Ribolla Gialla 2021
 Colutta Giorgio – Friuli Colli Orientali Doc Pignolo 2015



Davide Feresin – Friuli Isonzo Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Nero di Botte 2015
 Draga-Miklus – Collio Doc Malvasia Miklus 2018
 Dri Giovanni Il Roncat – Ramandolo Docg Uve decembrine 2013
 Drius – Friuli Isonzo Doc Friulano Sensar 2019
 Ermacora – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2021
 Eugenio Collavini Viticoltori – Collio Doc Friulano T 2021
 Ferruccio Sgubin – Collio Doc Friulano Petruss 2021
 Ferruccio Sgubin – Collio Doc Ribolla Gialla Petruss 2021
 Fondazione Villa Russiz – Collio Doc Malvasia 2021
 Genio – Sognare 2019
 Gigante Adriano – Friuli Colli Orientali Doc Pignolo Riserva 2012
 Gradis'ciutta – Collio Doc Friulano Bio 2021
 Jermann – Venezia Giulia Igt Bianco Capo Martino 2019
 Kante – Venezia Giulia Igt Vitovska 2019
 Keber Edi – Collio Doc Bianco Uve Autoctone 2020
 Kocjančič Rado – Carso Doc Malvasia 2020
 La Sclusa – Friuli Colli Orientali Doc Ribolla Gialla 2021
 Livon – Collio Doc Friulano Manditocai 2020
 Marco Felluga – Russiz Superiore – Collio Doc Friulano Marco Felluga Amani 2021
 Marco Felluga – Russiz Superiore – Collio Doc Friulano Russiz Superiore 2021
 Marinig – Friuli Colli Orientali Doc Rosso Biel Cur 2019
 Mulino delle Tolle – Friuli Aquileia Doc Malvasia 2021
 Muzic – Collio Doc Malvasia 2021
 Petrucco – Friuli Colli Orientali Doc Malvasia 2021
 Petrusa – Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino di Prepotto S. Elena 2019
 Picech Roberto – Collio Doc Bianco Jelka 2017
 Plessiva Isidoro Polencic – Collio Doc Friulano 2021
 Primosic – Collio Doc Friulano Skin 2017
 Rodaro Paolo Winery – Friuli Colli Orientali Doc Pignolo Romain Rodaro 2012
 Ronco del Gelso – Trevenezie Igt Traminer Aromatico Aur 2017
 Scubla Roberto – Friuli Colli Orientali Doc Malvasia Lo Speciale 2021
 Sirch – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2021
 Specogna – Friuli Colli Orientali Doc Bianco Identità Roche Bernarde 2020
 Spolert Winery – Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Ostinato 2019
 Subida di Monte – Collio Doc Malvasia 2020
 Toros Franco – Collio Doc Friulano 2021
 Torre Rosazza – Ribolla Gialla Brut 2021
 Tunella – Friuli Colli Orientali Doc Bianco Biancosesto 2020
 Valchiarò – Friuli Colli Orientali Doc Friulano Nexus 2021
 Vie d'Alt – Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino di Prepotto 2019
 Vigna Petrusa – Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018
 Vigne del Malina – Venezia Giulia Igt Refosco dal Peduncolo Rosso 2013
 Vistorta – Friuli Venezia Giulia Doc Traminer Aromatico 2020
 Zidarich – Venezia Giulia Igt Terrano 2019

Lazio

Antiche Cantine Migliaccio Isola di Ponza – Lazio Igt Bianco Biancolella 2021
 Antonelli Marco – Cesanese di Olevano Romano Doc Superiore Tyto 2019
 Artico – Azienda Agricola – Lazio Igt Trebbiano Amaltea 2020
 Coletti Conti – Cesanese del Piglio Docg Romanico 2020
 Gabriele Magno – Frascati Superiore Docg Riserva Vigneto la Torretta di Valle Marciana 2020
 Gabriele Magno – Lazio Igt Rosso La Rasa 2019



Le Lase – Lazio Igt Rosso Thesan 2017
 Merumalia – Frascati Superiore Docg Primo 2021
 Migrante – Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2018
 Mottura Sergio – Civitella d'Agliano Igt Grechetto Latour a Civitella 2020
 Palazzo Tronconi – Frusinate Igt Capolongo Fregellae Capolongo 2020

Liguria

Agricoltura 5Terre – Cinque Terre Doc Vigne Alte 2021
 Bruna – Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Le Russeghine 2020
 Cantine Litàn – Gravità 2021
 Cantine Lunae – Colli di Luni Doc Vermentino Numero Chiuso 2018
 Cheo – Cinque Terre Sciacchetrà Doc 2019
 Du Nemu – Rossese di Dolceacqua Doc Tramontina 2021
 Il Monticello – Colli di Luni Doc Vermentino Argille Rosse 2020
 La Baia del Sole – Federici – Colli di Luni Doc Vermentino Sarticola 2021
 Maccario Dringenberg – Rossese di Dolceacqua Doc Luvaira 2020
 Maria Donata Bianchi – Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2021
 Tenuta Maffone – Ormeasco di Pornassio Doc Superiore U Meneghin 2019

Lombardia

Alessio Brandolini – Provincia di Pavia Igt Rosso Il Beneficio 2018
 ARPEPE – Valtellina Superiore Docg Grumello Riserva Buon Consiglio 2016
 Avanzi – Riviera del Garda Classico Doc Valtènesi Chiaretto Rosavero 2021
 Balgera Vini – Sforzato di Valtellina Docg Solstizio 2015
 Bruno Verdi – Oltrepò Pavese Doc Rosso Riserva Cavariola 2018
 Cà Maiol – Lugana Doc Prestige 2021
 Ca' Bianche – Valtellina Superiore Docg Riserva La Tena 2016
 Ca'Lojera – Lugana Doc Superiore 2018
 Calatroni – Provincia di Pavia Igt Rosso Perorossino 2017
 Cantina Bulgarini – Lugana Doc 2021
 Cantina Scuropasso – Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Pianlong 2018
 Caven – Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva La Priora 2015
 Fejoia – Moscato di Scanzo Docg 2017
 Fiamberti Giulio – Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Doc Vigna Sacca del Prete 2018
 Frecciarossa – Oltrepò Pavese Doc Rosso Riserva Anamari 2018
 La Spia – Valtellina Superiore Docg PR28 2018
 Lebovitz – Provincia di Mantova Igt Lambrusco Sedamat 2019
 Marsetti Alberto – Valtellina Superiore Docg Grumello Vigna le Prudenze 2018
 Monterucco – Provincia di Pavia Igt Malvasia Valentina 2021
 Montonale – Lugana Doc Montunal 2021
 Nino Negri – Valtellina Superiore Docg Valgella Vigna Fracia 2018
 Opera Roses – Riviera del Garda Classico Doc Valtènesi Chiaretto Rocco 2020
 Perla del Garda – Lugana Doc Bio 2021
 Picchioni Andrea – Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc Frizzante Ipazia 2021
 Pilandro – Lugana Doc Terecrea 2021
 Poggio Alessi – Provincia di Pavia Igt Moscato Frizzante Il Volpara 2021
 Rivetti&Lauro – Valtellina Superiore Docg Riserva Uì 2016
 Tenuta Rovaglia – Lugana Doc Riserva Vigne di Catullo 2019
 Tenuta Scerscé – Valtellina Superiore Docg Valgella Riserva Cristina Scarpellini 2018
 Triacca – Valtellina Superiore Docg Riserva La Gatta 2018
 Vanzini – Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese Doc Frizzante Nemo 2021



Marche

Bucci – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Villa Bucci 2019
 Cantine Fontezoppa – Serrapetrona Doc Morò 2019
 Casalfarneto – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Crisio 2019
 Emanuele Dianetti – Marche Igt Rosso Michelangelo 2017
 Fattoria Coroncino – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Gaiosipino 2020
 Garofoli – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Podium 2020
 La Calcinara – Cònero Docg Riserva Folle 2018
 La Staffa – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Rincrocca 2019
 Le Caniette – Offida Docg Pecorino IosonoGaianonsonoLucrezia 2020
 Mancinelli Stefano – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Passito Stell 2019
 Marcelli Clara – Marche Igt Rosso K'un 2019
 Mirizzi Gianluca – Marche Igt Alicante Cogito R. 2021
 Monacesca – Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2020
 Moncaro – Cònero Docg Riserva Nerone 2017
 Montecappone – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Utopia 2019
 Morelli Claudio – Bianchello del Metauro Doc Superiore Borgo Torre 2021
 Oasi degli Angeli – Marche Igt Rosso Kupra 2019
 Oasi degli Angeli – Marche Igt Rosso Kurni 2020
 Pantaleone – Falerio Doc Pecorino Onirocep 2021
 Pievalta – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Paolo 2019
 Podere Sabbioni – Colli Maceratesi Doc Ribona Ribona della Famiglia 2020
 Santa Barbara – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Arnaldo 2019
 Sartarelli – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Milletta 2020
 Serenelli Alberto – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Sora Elvira 2021
 Tenute San Sisto – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico San Sisto 2019
 Tombolini – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Castelfiora 2020
 Umani Ronchi – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2020
 Valter Mattoni – Marche Igt Rosso Arshura 2019
 Velenosi Vini – Rosso Piceno Doc Superiore Roggio del Filare 2019
 VerSer | Cantina e Vigneti – Marche Igt Bianco Oh Pè 2021
 Vicari – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore L'insolito del Pozzo Buono 2020

Molise

C'Angelo D'Uva – Tintilia del Molise Doc Rosso Lagena 2020
 Campi Valerio – Pentro di Isernia Doc Rosso 2014
 Catabbo Cantine – Tintilia del Molise Doc Rosso S 2019
 Claudio Cipressi Vignaiolo – Tintilia del Molise Doc Rosso 66 2015
 Di Majo Norante – Molise Doc Aglianico Sassius 2016
 Tenute di Giulio – Borgo di Colloredo – Tintilia del Molise Doc Rosso 2017

Piemonte

366 – Erbaluce di Caluso Docg Scelte di Vite 2020
 Abrigo Fratelli – Barbera d'Alba Doc Superiore 2020
 Alario Claudio – Barbera d'Alba Doc Valletta 2020
 Alessandria Fratelli – Barolo Docg San Lorenzo di Verduno 2018
 Alle Tre Colline – Barbera d'Asti Docg Mönsù 2020
 Angelini Paolo – Grignolino del Monferrato Casalese Doc Arbian 2021
 Angelo Negro – Roero Docg Riserva Sudisfá 2019
 Batasiolo – Barolo Docg Briccolina 2018
 Bava – Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Doc Rosetta 2021



Beiva Winery – Barbera d'Alba Doc 2020
 Bel Colle – Verduno Pelaverga Doc 2021
 Benevelli Piero – Barolo Docg Le Coste di Monforte 2018
 Bera – Barbaresco Docg Serraboella 2019
Bera – Barolo Docg 2018
 Bonzano Vini – Barbera del Monferrato Superiore Docg Bruno Bonzano 2018
 Boveri Luigi – Colli Tortonesi Doc Barbera Poggio delle Amarene 2019
 Brezza Giacomo e Figli – Barolo Docg Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2016
 Burlotto Gian Carlo – Barolo Docg Monvigliero 2017
 Ca' d' Gal – Moscato d'Asti Docg Lumine 2021
 Cantina Bartolo Mascarello – Barolo Docg 2018
 Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema – Carema Doc Riserva 2018
 Cantina di Casorzo – Barbera d'Asti Docg Superiore Vignôt 2018
 Cascina Bongiovanni – Barolo Docg Pernanno 2018
 Cascina Ca' Rossa – Roero Docg Valmaggione Audinaggio 2020
 Cascina Gilli – Barbera d'Asti Docg Le More 2020
 Castello di Neive – Barbaresco Docg Gallina 2019
 Ceretto Aziende Vitivinicole – Barolo Docg Bussia 2018
 Ciabot Berton – Barolo Docg del Comune di La Morra 2018
 Cieck – Erbaluce di Caluso Docg T 2019
 Domenico Clerico – Barolo Docg Ginestra Pajana 2018
 Ellena Giuseppe – Barolo Docg Ascheri 2018
 Enrico Orlando – Ca' Richeta – Terre Alfieri Docg Nebbiolo Riserva Dià 2018
 Ferrando Azienda Vitivinicola – Carema Doc Carema Etichetta Bianca 2018
 Ferraris Agricola – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Vigna del Parroco 2021
 Franco M. Martinetti – Colli Tortonesi Doc Timorasso Martin 2021
 Francomondo – Nizza Docg Riserva Le Rose Riserva 2016
 Francone – Barbaresco Docg Gallina 2019
 Frasca la Guaragna – Barbera d'Asti Docg 2020
 Gaudio – Bricco Mondalino – Barbera d'Asti Docg Zerolegno 2020
 Giacosa Fratelli – Barolo Docg Bussia 2018
 I Vignaioli di Santo Stefano – Moscato d'Asti Docg 2021
 Icardi – Barolo Docg Parej 2018
 Il Falchetto – Barbera d'Asti Docg Pian Scorrone 2021
 La Colombera – Colli Tortonesi Doc Barbera Monleale 2019
 La Colombera – Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2020
 La Mesma – Gavi Docg Le Rose 2021
 Lequio Ugo – Langhe Doc Nebbiolo 2020
 Livia Fontana – Barolo Docg Riserva Bussia 2016
 Lodali – Barolo Docg Bricco Ambrogio Lorens 2018
 Malabaila di Canale – Roero Docg Riserva Castelletto Madonna dei Cavalli 2018
 Malvirà – Roero Docg Riserva Mombeltramo 2018
 Malvirà – Roero Docg Riserva S.S. Trinità 2018
 Manzone Giovanni – Barolo Docg Castelletto 2018
 Marchesi Alfieri – Piemonte Doc Grignolino Sansoero 2021
 Marchesi di Barolo – Barolo Docg Sarmassa 2018
 Marengo – Acqui Docg Ma Ré 2021
 Mario Costa – Barbera d'Alba Doc Superiore Selezione Mario Costa 2020
 Mario Costa – Roero Docg Arneis Riserva Selezione Mario Costa 2019
 Mauro Molino – Barolo Docg Conca 2018
 Mauro Molino – Barolo Docg La Serra 2018
 Mongioia – Moscato d'Asti Docg Canelli Moscata 2021



Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2021
 Negro Giuseppe – Barbaresco Docg Gallina 2019
 Nizza Silvano – Roero Docg Arneis 2021
 Occhetti Stefano – Roero Docg Sanche Capitolo 01 2019
 Pace – Barbera d'Alba Doc 2020
 Palladino – Barolo Docg Ornato 2018
 Paolo Conterno – Barolo Docg Riserva Ginestra 2014
 Paolo Manzone – Barolo Docg del Comune Di Serralunga D'Alba 2018
 Pelissero Giorgio – Barbera d'Alba Doc Piani 2020
 Perrone Elio – Barbera d'Asti Docg Tasmorcan 2021
 Piazza Comm. Armando – Barbaresco Docg Fratin 2017
 Pio Cesare – Barolo Docg Pio 2018
 Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Lazzarito Vigna Preve 2018
 Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Serra dei Turchi 2018
 Poderi La Collina – Dogliani Docg Superiore Pianezzo Castiglia 2020
 Poderi Luigi Einaudi – Barolo Docg Terlo Vigna Costa Grimaldi 2018
 Poderi Luigi Einaudi – Dogliani Docg Superiore Tecc 2019
 Poderi Zunino – Piemonte Doc Albarossa 2016
 Poggio Ridente – Barbera d'Asti Docg Vallia 2021
 Porro Guido – Barolo Docg Vigna Rionda 2018
 Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2017
 Prunotto – Barbaresco Docg Bric Turot 2019
 Ratti – Barolo Docg Conca 2018
 Ratti – Barolo Docg Marcanasco 2018
 Rinaldi Giuseppe – Barolo Docg Brunate 2018
 Rinaldi Giuseppe – Barolo Docg Tre Tine 2018
 Rocche Costamagna – Barolo Docg 2018
 Rocche dei Manzoni – Barolo Docg Perno Cappella di Santo Stefano 2018
 Rovellotti Viticoltori in Ghemme – Ghemme Docg Chioso dei Pomi 2017
 San Fereolo – Langhe Doc Rosso 2011
 Savigliano Fratelli – Dolcetto di Diano d'Alba Docg Sori del Sot Vigneto Autin Gross 2021
 Schiavenza – Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba 2018
 Seghesio Fratelli – Barolo Docg Castelletto 2018
 Silvio Grasso – Barolo Docg Annunziata Vigna Plicotti 2018
 Silvio Grasso – Barolo Docg Bricco Luciani 2018
 Tenuta Rocca – Dolcetto d'Alba Doc Rocca 2021
 Tenuta San Pietro in Tassarolo – Gavi Docg San Pietro 2021
 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy – Barbaresco Docg Gaiun Martinenga 2018
 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy – Barbaresco Docg Martinenga 2018
 Travaglini Giancarlo – Gattinara Docg 2019
 Traversa 1816 – Monferrato Doc Bianco Il Barigi 2020
 Vajra – G.D. Vajra – Barolo Docg Bricco delle Viole 2018
 Vinchio-Vaglio – Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2020
 Voerzio Martini – Barolo Docg Cerequio 2018

Puglia

Antica Enotria – Puglia Igt Nero di Troia Il Sale della Terra 2018
 Apollonio Casa Vinicola – Salento Igt Negroamaro Rosato Diciotto Fanali 2018
 Botromagno Vigneti & Cantine – Murgia Igt Nero di Troia l'Élite 2019
 Candido Francesco – Salento Igt Negroamaro Cappello di Prete 2018
 Cantele – Salento Igt Rosso Amativo 2020
 Cantine Paolo Leo – Valle d'Itria Igt Bianco d'Alessano Altire 2020



Coppi Casa Vinicola – Gioia del Colle Doc Primitivo Senatore 2019
 Crifo – Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Augustale 2016
 Fellingine – Primitivo di Manduria Doc Giravolta Terra Bianca 2018
 Gianfranco Fino Viticoltore – Salento Igt Primitivo ES 2020
 Giovanni Aiello – Puglia Igt Primitivo Rosato Chakra Rosato 2021
 Leone de Castris – Salice Salentino Doc Negroamaro Riserva Per lui 2017
 Masseria Li Veli – Salento Igt Susumaniello Askos 2021
 Palamà Vinicola nel Salento – Salento Igt Negroamaro 75 Vendemmie 2019
 Pietraventosa – Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva di Pietraventosa 2017
 Podere Don Cataldo – Rocca – Salento Igt Vermentino 2021
 Poderi Angelini in Terra di Manduria – Salento Igt Fiano 2021
 Polvanera – Gioia del Colle Doc Primitivo 16 Vigneto San Benedetto 2019
 Produttori di Manduria – Primitivo di Manduria Doc Riserva Elegia 2019
 Romaldo Greco – Salento Igt Negroamaro Rosato Duodecim 2021
 Rosa del Golfo – Salento Igt Rosso Quarantale 2019
 San Marzano Vini – Salento Igt Negroamaro F 2020
 Santa Lucia – Puglia Igt Fiano Gazza Ladra 2021
 Taurino Cosimo – Vigneti e Cantine – Salento Igt Negroamaro Notarpanaro 2017
 Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Doc Primitivo Contrada Barbatto Muro Sant'Angelo 2019
 Vallone – Salento Igt Rosso Graticciaia 2017
 Varvaglione 1921 – Primitivo di Manduria Doc Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines 2019
 Vespa – Vignaioli per Passione – Primitivo di Manduria Doc Raccontami 2019
 Vitivinicola Marulli – Salento Igt Negroamaro Menone 2018

Sardegna

Argiolas – Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga 2018
 Atha Ruja Poderi – Cannonau di Sardegna Doc Atha Ruja 2019
 Cantina Dorgali – Cannonau di Sardegna Doc Icorè 2020
 Cantina Gallura – Vermentino di Gallura Docg Superiore Canayli 2021
 Cantina Santadi – Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2018
 Cantine di Neoneli – Isola dei Nuraghi Igt Rosso Canales 2019
 Cantine di Orgosolo – Cannonau di Sardegna Doc Luna Vona 2020
 Capichera – Isola dei Nuraghi Igt Bianco VT 2020
 Chessa Azienda Vitivinicola – Moscato di Sardegna Doc Passito Kentàles 2018
 Contini – Isola dei Nuraghi Igt Rosso Barrile 2017
 Fradiles Vitivinicola – Mandrolisai Doc Rosso Memorias Creccherie 2020
 Nuraghe Crabioni – Romangia Igt Bianco Sussinku 2021
 Saraja – Carignano del Sulcis Doc Libaltai 2020
 Tenuta Asinara – Vermentino di Sardegna Doc Indolente Vintage Grazia 2021
 Tenute Perda Rubia – Vermentino di Sardegna Doc Lanùra 2021
 Tenute Tondini – Isola dei Nuraghi Igt Bianco Passito Lajcheddu 2017

Sicilia

Alessandro di Camporeale – Monreale Doc Catarratto Vigna di Mandranova 2020
 Assuli – Sicilia Doc Perricone Furioso 2019
 Baglio di Pianetto – Sicilia Doc Grillo Timeo 2021
 Benanti – Etna Doc Bianco Superiore Contrada Rinazzo 2020
 Benanti – Etna Doc Rosso Riserva Rovittello Particella No. 341 Alberello Centenario 2016
 Cantine Colosi – Malvasia delle Lipari Doc Passito Na'jm 2019
 Cantine Nicosia – Etna Doc Rosso Riserva Tenute Nicosia Monte Gorna Vecchie Viti 2016
 Cantine Settesoli – Sicilia Doc Nero d'Avola Cartagho 2018



Curatolo Arini 1875 – Sicilia Doc Zibibbo Gagliardetta 2021
 Cusumano – Terre Siciliane Igt Bianco Salealto Tenuta Ficuzza 2020
 CVA Canicattì – Sicilia Doc Grillo Fileno 2021
 CVA Canicattì – Sicilia Doc Nero d'Avola Aynat 2019
 Donnafugata – Passito di Pantelleria Doc Ben Ryé 2019
 Duca di Salaparuta – Sicilia Doc Nero d'Avola Duca Enrico 2018
 Firriato – Terre Siciliane Igt Bianco Favina La Muciara 2020
 Fondo Antico – Terre Siciliane Igt Zibibbo Bello Mio 2021
 Generazione Alessandro – Etna Doc Bianco Trainara 2020
 Generazione Alessandro – Etna Doc Rosso Croceferrò 2020
 Gorgi Tondi – Sicilia Doc Bianco Vendemmia Tardiva Grillodoro 2017
 Graci – Etna Doc Bianco Arcuria 2020
 Le Casematte – Faro Doc 2020
 Monteleone – Etna Doc Rosso Qubba 2020
 Morgante – Sicilia Doc Nero d'Avola Riserva Don Antonio 2019
 Palari – Faro Doc Palari 2017
 Palmento Costanzo – Etna Doc Bianco Mofete 2021
 Palmento Costanzo – Etna Doc Rosso Prefillossera 2019
 Passopisciaro – Terre Siciliane Igt Nerello Mascalese Contrada C 2020
 Planeta – Noto Doc Nero d'Avola Santa Cecilia 2019
 Planeta – Sicilia Doc Nerello Mascalese Eruzione 1614 2019
 Principi di Butera – Sicilia Doc Nero d'Avola Deliella 2017
 Tasca d'Almerita – Contea di Sclafani Doc Rosso del Conte 2017
 Tasca d'Almerita – Salina Igt Malvasia Capofaro 2020
 Tenuta di Fessina – Etna Doc Bianco A'Puddara 2020
 Tenute dei Ciclopi – Etna Doc Rosso 2020
 Tornatore – Etna Doc Bianco Pietrarizzo 2020
 Tornatore – Etna Doc Rosso Pietrarizzo 2018
 Valle dell'Acate – Cerasuolo di Vittoria Docg Classico 2020

Toscana

Arrighi – Elba Aleatico Passito Docg Silosò 2021
 Belguardo – Maremma Toscana Doc Vermentino Codice V 2020
 Biondi-Santi – Brunello di Montalcino Docg Tenuta Greppo 2016
 Biondi-Santi – Brunello di Montalcino Docg Riserva Tenuta Greppo 2015
 Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano Docg Il Nocio 2018
 Canalichio di Sopra – Brunello di Montalcino Docg La Casaccia 2017
 Capanna – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Casa alle Vacche – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva Crocus 2019
 Casale Pozzuolo – Montecucco Sangiovese Docg Riserva Rosso della Porticcia 2018
 Castell'in Villa – Chianti Classico Docg Riserva 'in 2016
 Castellare di Castellina – Toscana Igt Rosso I Sodi di S. Niccolò 2018
 Castello di Bossi – Chianti Classico Docg Gran Selezione 2018
 Castello di Fonterutoli – Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2019
 Castello di Monsanto – Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Il Poggio 2017
 Col d'Orcia – Brunello di Montalcino Docg Riserva Poggio al Vento 2015
 ColleMassari – Montecucco Sangiovese Docg Riserva Poggio Lombrone 2018
 Conti Capponi – Villa Calcinaia – Vin Santo del Chianti Classico Doc 2012
 Fattori – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Fattoria del Cerro – Vino Nobile di Montepulciano Docg Antica Chiusina 2017
 Fattoria San Giusto a Rentennano – Toscana Igt Sangiovese Percarlo 2018
 Fattorie Giannozzi – Toscana Igt Rosso Vigne Testarde 2019



Fèlsina – Toscana Igt Rosso Fontalloro 2019
 Fontodi – Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2019
 Fuligni – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Gianni Brunelli – Le Chiusse di Sotto – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Giodo – Brunello di Montalcino Docg 2017
 Godiolo – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2018
 Il Borro – Valdarno di Sopra Doc Sangiovese Petruna in Anfora 2019
 Il Colombaio di Santa Chiara – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva L'Albereta 2019
 Il Conventino – Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2018
 Il Marroneto – Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2017
 Il Palagione – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva Ori 2020
 Isole e Olena – Toscana Igt Rosso Cepparello 2019
 Lamole di Lamole – Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigneto di Campolungo 2018
 Le Chiusse – Brunello di Montalcino Docg Riserva Diecianni 2012
 Le Macioche Famiglia Cotarella – Brunello di Montalcino Docg 2017
 Le Palaie – Toscana Igt Rosso Sotterfugio S. 2019
 Le Ragnaie – Brunello di Montalcino Docg V.V. 2017
 Lisini – Brunello di Montalcino Docg Ugolaia 2016
 Marchesi Gondi – Chianti Rufina Docg Riserva Pian dei Sorbi 2019
 Mastrojanni – Brunello di Montalcino Docg Vigna Schiena d'Asino 2016
 Mastrojanni – Brunello di Montalcino Docg Vigna Loreto 2017
 Máté – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Monteverdine – Toscana Igt Rosso Le Pergole Torte 2019
 Panizzi – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2018
 Petrolo – Valdarno di Sopra Doc Sangiovese Riserva Bòggina C 2020
 Pietroso – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Podere Poggio Scalette – Alta Valle della Greve Igt Rosso Il Carbonaione 2019
 Podernuovo di Maremma – Montecucco Sangiovese Docg Magnandrè 2019
 Poggio al Sole – Chianti Classico Docg Gran Selezione Casasilia 2019
 Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino Docg 2017
 Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Poggio di Sotto – Rosso di Montalcino Doc 2019
 Pomona – Chianti Classico Docg Riserva 2018
 Renieri – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016
 Ricasoli – Chianti Classico Docg Gran Selezione CeniPrimo 2019
 Riecine – Chianti Classico Docg Riserva 2019
 Riecine – Toscana Igt Rosso La Gioia 2018
 Rocca di Castagnoli – Chianti Classico Docg Gran Selezione Capraia Effe 55 2018
 Rocca di Montegrossi – Vin Santo del Chianti Classico Doc 2011
 Roccapesta – Morellino di Scansano Docg Riserva Calestaia 2018
 Roccapesta – Morellino di Scansano Docg Riserva Roccapesta 2019
 Salvioni – La Cerbaiola – Brunello di Montalcino Docg 2017
 Sassotondo – Maremma Toscana Doc Ciliegiole San Lorenzo 2019
 Sassotondo – Maremma Toscana Doc Ciliegiole Poggio Pinzo 2020
 Sesti – Brunello di Montalcino Docg Riserva Phenomena 2016
 Siro Pacenti – Brunello di Montalcino Docg Vecchie Vigne 2017
 Siro Pacenti – Brunello di Montalcino Docg Riserva PS 2016
 Talenti – Brunello di Montalcino Docg Riserva Pian di Conte 2016
 Tenuta di Carleone – Toscana Igt Rosso Uno 2019
 Tenuta di Ghizzano – Terre di Pisa Doc Sangiovese Mimesi 2019
 Tenuta La Chiusa – Elba Aleatico Passito Docg 2021
 Tenuta Sette Ponti – Valdarno di Sopra Doc Sangiovese Vigna dell'Impero 2018



Tenuta Trerose – Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva Simposio 2018
 Terenzi – Morellino di Scansano Docg Riserva Madrechiesa 2019
 Terenzuola – Colli di Luni Doc Vermentino Fosso di Corsano 2021
 Teruzzi – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva Sant'Elena 2018
 Vagnoni Fratelli – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva I Mocali 2018
 Val delle Corti – Chianti Classico Docg Riserva 2018
 Vignaioli Morellino di Scansano – Morellino di Scansano Docg Riserva Sicomoro 2018

Trentino

Bellaveder – Trentino Doc Lagrein Riserva Mansum 2019
 Cantina d'Isera – Trentino Superiore Doc Marzemino d'Isera Etichetta Verde 2019
 Cantina di La-Vis – Trentino Doc Lagrein Greggi 2017
 Cantina Dorigati – Teroldego Rotaliano Doc Riserva Luigi Vigna Sottodossi 2018
 Cantina Toblino – Trentino Doc Vino Santo 2005
 de Vescovi Ulzbach – Teroldego Rotaliano Doc Vigilus 2019
 Endrizzi – Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Gran Masetto 2018
 Francesco Poli Vignaioli a Santa Massenza – Trentino Doc Vino Santo Nobles 2006
 Gaierhof – Maso Poli – Trentino Doc Nosiola Maso Poli 2020
 Maso Salengo – Trentino Superiore Doc Marzemino dei Ziresi 2018
 Moser – Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Rubro 2018
 Zanini Luigi – Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Mille968 2019
 Zeni Roberto – Teroldego Rotaliano Doc Lealbere 2020

Umbria

Adanti – Montefalco Sagrantino Docg Il Domenico 2012
 Antonelli San Marco – Montefalco Sagrantino Docg Chiusa di Pannone 2016
 Antonelli San Marco – Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016
 Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2018
 Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino Docg Collepiano 2018
 Cantina Colle Ciocco – Montefalco Sagrantino Docg Passito 2015
 Cantina Tudernum – Montefalco Sagrantino Docg Fidenzio 2016
 Di Filippo – Montefalco Sagrantino Docg Etnico 2017
 Duca della Corgna – Cantina del Trasimeno – Colli del Trasimeno Doc Gamay Riserva Poggio Pietroso 2019
 Le Cimate – Montefalco Sagrantino Docg Donna Giulia 2015
 Leonardo Bussoletti – Narni Igt Ciliegiole Brecciaro 2020
 Lungarotti – Torgiano Rosso Riserva Docg Rubesco Vigna Monticchio 2018
 Palazzone – Musco 2018
 Palazzone – Orvieto Doc Classico Superiore Campo del Guardiano 2019
 Roccafiore – Umbria Igt Grechetto Fiorfiore 2020

Valle d'Aosta

Les Crêtes – Valle d'Aosta Doc Fumin 2020
 Les Granges – Valle d'Aosta Doc Nus 2019
 Pavese Ermes – Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Nathan 2019
 Pianta Grossa – Valle d'Aosta Doc Donnas Georgos 2019

Veneto

Accordini Stefano – Amarone della Valpolicella Docg Classico Acinatico 2018
 Adami – Valdobbiadene Docg Extra Brut Rive Farra di Soligo Col Credas 2021
 Albino Piona – Custoza Doc Crea 2019



Allegrini – Amarone della Valpolicella Docg Classico 2018
 Andreola – Valdobbiadene Docg Brut Rive di Refrontolo Col del Forno 2021
 Benazzoli – Chiaretto di Bardolino Doc Tecla 2021
 Bertani – Valpolicella Doc Classico Le Miniere di Novare 2021
 BiancaVigna – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut Rive di Ogliano Millesimato 2021
 BiancaVigna – Prosecco Doc Spumante Brut
 Bortolin F.Ili – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2021
 Bortolomol – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Millesimato 2020
 Cantina Ronca – Bardolino Doc 2021
 Case Paolin – Veneto Igt Manzoni Bianco Costa degli Angeli 2021
 Cavazza – Colli Berici Doc Tai Rosso Corallo 2019
 Ciroto – Colli Trevigiani Igt Manzoni Bianco Costalunga 2020
 Coffele Alberto – Soave Doc Classico Alzari 2020
 Col Vetoraz Spumanti – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2021
 Corte Moschina – Soave Superiore Docg I Tarai 2020
 Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe – Soave Superiore Docg Runcata 2020
 De Stefani – Malanotte del Piave Docg 2017
 Drusian Francesco – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2021
 Fratelli Recchia – Valpolicella Doc Classico Superiore Masù di Jago 2019
 Giannitessari – Soave Doc Classico Perinato 2020
 Gini – Soave Doc Classico La Frosca 2020
 Gorgo – Custoza Doc Superiore Summa Bio 2020
 Inama – Soave Doc Classico Carbonare 2020
 Italo Cescon – Veneto Igt Manzoni Bianco Madre Bio 2020
 La Cappuccina – Soave Doc Classico Monte Stelle 2021
 La Collina dei Ciliegi – Amarone della Valpolicella Docg Ciliegio 2017
 Le Colture – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2021
 Le Morette – Lugana Doc Riserva 2019
 Le Salette – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Pergole Vece 2017
 Maculan – Veneto Igt Bianco Passito Acininobili 2018
 Masottina – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Ogliano R.D.O. Ponente Millesimato 2021
 Masottina – Prosecco Doc Spumante Brut Costabella Bio
 Meroni – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Il Velluto 2014
 Merotto – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto Millesimato 2021
 Montelvini – Asolo – Prosecco Superiore Docg Extra Brut Serenitatis Millesimato 2021
 Pieropan – Soave Doc Classico La Rocca 2020
 Prà Graziano – Soave Doc Classico Monte Grande 2020
 Provolo – Amarone della Valpolicella Docg 2015
 Raval – Bardolino Superiore Docg Classico 2019
 Ruggeri – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry
 Sandro De Bruno – Soave Doc 2021
 Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2013
 Scriani – Recioto della Valpolicella Docg Classico Maddalena 2019
 Sorelle Bronca – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Rua Particella 181 2021
 Speri – Amarone della Valpolicella Docg Classico Sant'Urbano 2018
 Suavia – Soave Doc Classico Monte Carbonare 2020
 Tamburino Sardo – Custoza Doc Superiore La Guglia 2020
 Tedeschi – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2016



Tenuta Amadio – Asolo – Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2021
 Tenuta La Presa – Chiaretto di Bardolino Doc 2021
 Tenuta Sant'Antonio – Amarone della Valpolicella Docg Riserva Liliun Est 2012
 Tenuta Santa Maria Valverde – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2014
 Tenute Ugolini – Amarone della Valpolicella Docg Classico Valle Alta 2013
 Tezza – Viticoltori in Valpantena – Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2016
 Tommasi – Amarone della Valpolicella Docg Classico 2018
 Tommasi – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva De Buris 2011
 Vedova Tarcisio – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry 2021
 Venturini Massimo – Amarone della Valpolicella Docg Classico CampoMasua 2016
 Vigneti di Ettore – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2013
 Vigneti Villabella – Bardolino Doc Classico Villa Cordevigo Aristeo 2018
 Villa Medici – Custoza Doc Superiore 2021
 Villa Sandi – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut La Rivetta 2021
 Zambon Vulcano – Soave Doc Le Cervare 2018
 Zenato – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Sergio Zenato 2016
 Zenato – Lugana Doc Riserva Sergio Zenato 2019
 Zeni 1870 – Lugana Doc Vigne Alte 2021
 Zýmë – Valpolicella Doc Classico Superiore 2018

Perlage Italia Metodo Classico

Abate Nero – Trento Doc Millesimato Brut Domini Nero 2016
 Arunda Sektkellerei – Alto Adige Doc Spumante Extra Brut Perpetuum 2011
 Barone Pizzini – Franciacorta Docg Extra Brut Animante
 Barone Pizzini – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Naturae Edizione 2018
 Bellavista – Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut 2017
 Bellavista – Franciacorta Docg Satèn Millesimato Brut 2017
 Berlucchi Guido – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Berlucchi '61 Nature 2015
 Berlucchi Guido – Franciacorta Docg Riserva Extra Brut Palazzo Lana Extreme 2011
 Bosio – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut Boschedòr 2017
 Bosio – Franciacorta Docg Riserva Pas Dosé Girolamo Bosio 2015
 Cà Rovere – Cà Rovere Brut Nature Millesimato 2017
 Ca' del Bosco – Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Annamaria Clementi 2013
 Ca' del Bosco – Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Vintage Collection Noir 2013
 Calissano – Alta Langa Docg Spumante Pas Dosé 2018
 Camilucci – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Perpetuelle 14/18
 Camilucci – Franciacorta Docg Satèn Brut Ammonites
 Cantina Furletti Gabriele – Trento Doc Extra Brut Reiff s.a.
 Cantina Li Seddi – Moscato di Sardegna Doc Spumante Aria di Mari 2020
 Cantina Roveré della Luna – Trento Doc Riserva Extra Brut Vervè 2015
 Cantine del Notaio – La Stipula Pas Dosé 2017
 Castello Bonomi – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero 2015
 Castello Bonomi – Franciacorta Docg Riserva Extra Brut Lucrezia Etichetta Bianca 2009
 Castello di Gussago La Santissima – Franciacorta Docg Satèn Millesimato Brut Club Cuvée 2016
 Cave Mont Blanc – Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Spumante Extra Brut X.T. 2019
 Cenci Trentino – Trento Doc Millesimato Brut Nature Cenci 2018
 Cieck – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut San Giorgio Millesimato 2018
 Cocchi – Alta Langa Docg Spumante Pas Dosé Blanc de Noirs Millesimato 2015
 Cocchi – Alta Langa Docg Spumante Brut Totocorde Millesimato 2016
 Cola Battista – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero 2016 d'Araprì Spumante Classico
 d'Araprì Brut Gran Cuvée XXI Secolo 2015
 Derbusco Cives – Franciacorta Docg Brut Blanc de Blanc



Derbusco Cives – Franciacorta Docg Millesimato Brut Blanc de Noir Crisalis 2016
 Dubl – Dubl Esse Rosé Dosaggio Zero 2014
 Endrizzi – Trento Doc Riserva Brut Piancastello 2018
 Enrico Serafino – Alta Langa Docg Spumante Extra Brut Parcelle Millesimato 2018
 Fèlsina – Blanc de Noir Brut
 Ferrari Trento – Trento Doc Riserva Perlé Nero Extra Brut 2015
 Ferrari Trento – Trento Doc Rosé Riserva Perlé Brut 2016
 Fongaro Spumanti Metodo Classico – Lessini Durello Doc Spumante Riserva Brut Nera 2014
 Fongaro Spumanti Metodo Classico – Lessini Durello Doc Spumante Riserva Pas Dosé Nera 2014
 Franz Haas – Alto Adige Doc Spumante Pinot Nero Pas Dosé 2016
 Fratelli Berlucchi – Franciacorta Docg Millesimato Brut Casa delle Colonne 2013
 Fratelli Berlucchi – Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut Freccianera Rosa 2017
 Garofoli – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Brut Riserva Millesimato 2019
 Giannitessari – Lessini Durello Doc Spumante Riserva Dosaggio Zero 120 Mesi 2013
 Giorgi Wines – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Extra Brut Gerry Scotti 2018
 Gnavi Carlo – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2017
 Gurrieri – Vigneti & Cantina – Hic Est XXII Extra Brut 2018
 Kellerei St. Pauls – Praeclarus Blanc de Blancs Dosaggio Zero 2014
 Kettmeir – Alto Adige Doc Spumante Pas Dosé 2017
 Kettmeir – Alto Adige Doc Spumante Riserva Extra Brut 1919 2016
 La Madeleine – Nerosè 60 Brut 2015
 La Masera – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Pas Dosé Masilé Millesimato 2017
 La Scolca – Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs Millesimato 2010
 La Scolca – Soldati La Scolca d'Antan Rosé Brut Millesimato 2010
 Le Marchesine – Franciacorta Docg Riserva Brut Nature Secolo Novo Giovanni Biatta 2010
 Letrari – Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero 2019
 Lo Sparviere – Franciacorta Docg Satèn Brut Bio
 Man Spumanti – Trento Doc Millesimato Brut Blanc de Noirs Brut Nature 2018
 Martini Lorenz Comitissa – Alto Adige Doc Spumante Riserva Pas Dosé Comitissa 2018
 Maso dei Chini – Trento Doc Millesimato Inkino Brut Nature 2014
 Maso Martis – Trento Doc Riserva Dosaggio Zero 2018
 Maso Martis – Trento Doc Rosé Millesimato Brut Rosé de Noir Monsieur Martis 2017
 Monsupello – Blanc de Blancs Extra Brut
 Monsupello – Monsupello Brut Rosé
 Monte Rossa – Franciacorta Docg Millesimato Brut Nature Cabochon Doppio Zero 2016
 Monte Rossa – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut Salvadèk 2016
 Moser – Trento Doc Millesimato Extra Brut Blanc de Noir 2015
 Mosnel – Franciacorta Docg Riserva Pas Dosé Riedizione 2007
 Mosnel – Franciacorta Docg Rosé Millesimato Pas Dosé Parosé 2016
 Pavese Hermes – Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Spumante Pas Dosé Pavese XXIV
 2018
 Perla del Garda – Lugana Doc Spumante 19 Bio Brut Nature Millesimato 2019
 Pisoni F.lli – Spumanti – Trento Doc Riserva Extra Brut Erminia Segalla 2014
 Polvanera – Puglia Igt Bianco Spumante Brut Macchia di Gatto 2017
 Quadra Franciacorta – Franciacorta Docg Rosé Riserva Extra Brut Piné Millesimato 2012
 Revì – Trento Doc Riserva Re di Revì Extra Brut 2012
 Ricci Curbastro – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Gualberto 2012
 Ricci Curbastro – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut 2017
 Rizzi Roman – Piè di Mont Noir 2017
 Rocche dei Manzoni – Valentino Brut () 2010
 Rocche dei Manzoni – Valentino Elena Brut 2019
 Sandro De Bruno – Lessini Durello Doc Spumante Riserva Extra Brut 60 Mesi 2016



Scacciadiavoli – Scacciadiavoli Brut 2018
 Schola Sarmenti – Salento Igt Negroamaro Rosato Spumante Brut Collezione 24 2018
 Talestri – Ambizione Pas Dosé Millesimato 2016
 Tenuta Sanoner – Aetos Metodo Classico Extra Brut 2018
 Tenuta Travaglino – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Cuvée 59
 Tenute Perialisi – Monte Schiavo – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Spumante Elara Brut 2018
 Uberti – Franciacorta Docg Extra Brut Dequinque
 Uberti – Franciacorta Docg Extra Brut Francesco I
 Umani Ronchi – LH2 Extra Brut Sans Année
 Umani Ronchi – La Hoz Brut Nature 2017
 Vallecamonica – Estremo Adamadus Extra Brut 2017
 Vigne Olcru – Verve Pas Dosé Millesimato 2016
 Vigneti Pittaro – Talento Etichetta Argento Brut
 Vigneti Pittaro – Talento Etichetta Oro Brut 2016
 Villa Crespia – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Numero Zero
 Villa Franciacorta – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero Diamant 2016
 Villa Matilde Avallone – Mata Extra Brut Cuvée de la Famille 2012
 Villa Parens – Gran Cret Extra Brut
 Villa Parens – Gran Rosé Dosaggio Zero 2015
 Vivallis – Trento Doc Rosé Millesimato Brut Valentini di Weinfeld 2018
 Zeni Roberto – Trento Doc Millesimato Extra Brut Blanc de Noir Maso Nero 2016

TAGS

CORONE GUIDA VINIBUONI

GUIDA VINIBUONI D'ITALIA

ARTICOLO PRECEDENTE

I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2023 del
 Gambero Rosso

ARTICOLO SUCCESSIVO

Le eccellenze dei vini italiani secondo Slow
 Wine 2023



LASCIA UN COMMENTO

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

COMMENTO

Nome *

Email *

Sito web

Autoctono si nasce Hotel Melia' Milano, giovedì 26 gennaio. Oltre 70 vitigni protagonisti.

Go Wine inaugura il 2023 a Milano riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della quindicesima edizione! Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da oltre 70 vitigni autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a 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 cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione. L'elenco dei vitigni protagonisti: Aglianico (Basilicata e Campania); Albana (Emilia Romagna); Albarossa (Piemonte); Ancellotta (Lombardia); Asprinio (Campania); Arneis (Piemonte); Barbera (Piemonte); Biancame (Marche); Bombino Bianco (Lazio e Puglia); Bovale (Sardegna); Brachetto (Piemonte); Canaiolo Nero (Marche); Cannonau (Sardegna); Casavecchia (Campania); Catarratto (Sicilia); Cesanese (Lazio); Cesenese Nero (Lazio); Chatus (Piemonte); Corvina (Veneto); Croatina (Lombardia); Dolcetto (Piemonte); Erbaluce (Piemonte); Falanghina (Campania); Fiano (Campania); Frappato (Sicilia); Friulano (Friuli); Garganega (Veneto); Greco (Campania); Grignolino (Piemonte); Grillo (Sicilia); Inzolia (Sicilia); Lagrein (Alto Adige); Lambrusco Grasparossa (Emilia Romagna); Lambrusco Salamino (Lombardia); Malvasia del Lazio (Lazio); Malvasia Istriana (Friuli); Malvasia Nera (Puglia); Marzemino (Trentino); Minutolo (Puglia); Montepulciano (Abruzzo); Monica (Sardegna); Moscato di Canelli (Piemonte); Nebbiolo (Piemonte e Lombardia); Negroamaro (Puglia); Nero d'Avola (Sicilia); Nieddera (Sardegna); Oseleta (Veneto); Pallagrello Bianco (Campania); Pallagrello Nero (Campania); Pecorello (Calabria); Pecorino (Abruzzo); Perricone (Sicilia); Piediroso (Campania); Piculit Neri (Friuli); Pignolo (Friuli); Primitivo (Puglia); Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli); Ribolla Gialla (Friuli); Ripoli-Fenile-Ginestra (Campania); Ruchè (Piemonte); Sangiovese (Emilia Romagna-Toscana-Marche); Schiava (Alto Adige); Sciaglin (Friuli); Schioppettino (Friuli); Susumaniello (Puglia); Trebbiano di Soave (Veneto); Trebbiano (Abruzzo); Ucelut (Friuli); Uvalino (Piemonte); Uva Mornasca (Lombardia); Verdeca (Puglia); Verdicchio (Marche); Vermentino (Sardegna); Vernaccia (Sardegna); Vespolina (Piemonte). Ecco l'elenco delle cantine che animeranno la degustazione: Alessandro di Camporeale Camporeale (Pa); Bricco Maiolica Diano d'Alba (Cn); Cantina Cesena Cesena (Fc); Cantina del Mandrolisai Sorgono (Nu); Cantina Enzo Mecella Fabriano (An); Cantina Horus Vittoria (Rg); Cantina Le Macchie Rieti; Cantina Produttori Bolzano Bolzano; Cantina Sociale di Quistello Quistello (Mn); Cantine Paolo Leo San Donaci (Br); Caputo 1890 Carinaro (Ce); Caruso e Minini Marsala (Tp); Cascina Castlèt Costigliole d'Asti (At); Cascina Gnocco Mornico Losana (Pv); Cascina Langaiolo Neive (Cn); Cascina Munesteu Barbaresco (Cn); Citra Ortona (Ch); Consorzio Club del Buttafuoco Storico Canneto Pavese (Pv); Marisa Cuomo Furore (Sa); Contini Cabras (Or); D'Angelo Rionero in Vulture (Pz); Dell'Aquila Cirò Marina (Kr); Della Valle Jappellj Caserta De Tarczal Isera (Tn); Domus Hortae Orta Nova (Fg); Felling Manduria (Ta); Fiorini Terre Roveresche (Pu); Fontanavecchia Torrecuso (Bn); Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni Orsogna (Ch); Il Roncal Cividale del Friuli (Ud); I Vignai del Casavecchia Pontelatone (Ce); I vini di Emilio Bulfon Pinzano al Tagliamento (Pn); La Tribuleira Santo Stefano Belbo (Cn); Le Strie Teglio (So); L'Olivella Frascati (Rm); Marinig Prepotto (Ud); Masseria L'Astore Cutrofiano (Le); Mauro Vini Dronero (Cn); **Montalbera** Castagnole Monferrato (At); Monteruello Fontanile (At); Montecappone Jesi (An); Opera 02 Castelvetro di Modena (Mo); Prediomagno Montemagno (At); Scubla Premariacco (Ud); Stanig Prepotto (Ud); Tenuta Bossi Marchesi Gondi Pontassieve (Fi); Tenuta Iuzzolini Cirò Marina (Kr); Tenuta Piano di Rustano Castelraimondo (Mc); Tenuta Sant'Antonio Colognola ai Colli (Vr); Vetrère Taranto; Vicentini Colognola ai Colli (Vr); Villa Simone Monte Porzio Catone (Rm); Zymè San Pietro in Cariano (Vr). Piccole Vigne del Piemonte con le cantine: Casetta Carlo Montà d'Alba (Cn); Castello di Uviglie Rosignano Monferrato (Al); Ceste Govone (Cn); Luca Ferraris Castagnole Monferrato (At); I Dof Mati Fara Novarese (No); Diego Pressenda Monforte d'Alba (Cn); Torraccia del Piantavigna Ghemme (No). E con la partecipazione di: Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc E ancora dalla Francia: Maison Champagne Diogene Tissier & Fils Partner dell'evento. Programma, orari e modalità di prenotazione: Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno suddivisi per turni e su prenotazione entro le ore 12 di giovedì 26 gennaio. Orari e turni di degustazione: Ore 15,30-18,00:

Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati e riconosciuti (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 ogni richiesta e solo successivamente confermerà l'accredito per iscritto. Ore 18,00-22,00: apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati. Il costo della degustazione per il pubblico è di 20,00 (13,00 Soci Go Wine, rid. soci associazioni di settore 18,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valedibile fino al 31 dicembre 2023. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi. Info: Associazione Go Wine Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it 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 2022 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 31.12.2023 Info a ufficio.soci@gowinet.it Facebook Twitter Instagram YouTube Associazione Go Wine Impresa Sociale Ets Via Vida, 6 12051 Alba (Cn) Tel 0173 364631 Mail: stampa.eventi@gowinet.it

FOCUS

RUCHÈ. Aumentano volumi e valori. La scommessa è l'enoturismo

a cura di Gianluca Atzeni

Anno positivo per il Ruchè di Castagnole Monferrato. La Docg piemontese ha chiuso il 2022 con una produzione che ha ampiamente superato il milione di bottiglie: 1,1 milioni di pezzi, nel dettaglio, che significano un incremento del 10% rispetto al 2021. Come sottolinea l'Associazione dei produttori, che ha reso note le cifre, il dato più incoraggiante per le imprese vitivinicole è il regolare incremento, che porta a una relazione ettari/bottiglie tra le più performanti d'Italia: "Grazie alla crescita proporzionale tra produzione e superficie vitata, che è arrivata a 204 ettari, la produzione segue l'andamento del mercato, evitando squilibri potenzialmente dannosi".

I TERRENI. Una condizione di buona salute, quella del Ruchè, che emerge anche dall'interesse crescente da parte di player esterni al territorio, con una domanda che ha determinato un incremento sul lungo termine del valore dei terreni. In particolare, si è passati da quotazioni tra 5mila e 10mila euro ad ettaro non vitato di dieci anni fa ai 30mila-50mila euro in base alla posizione, con valori di 150mila euro euro a ettaro per le superfici vitate.

LA RISERVA. Per quanto riguarda il giro d'affari, l'Associazione presieduta da Luca Ferraris, sottolinea come sul mercato stiano uscendo le prime bottiglie della tipologia riserva che, per la sua versatilità, dovrebbe consentire ai produttori di disporre di un vino da collocare nell'alta gamma. "Anche le piccole aziende" si rileva "possono creare una segmentazione



dell'offerta e offrire una più ampia gamma di Ruchè. Una valorizzazione resa possibile dall'unione dei produttori e grazie anche alla stretta collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato".

IL PIL. Come rimarca lo stesso presidente, ora l'auspicio delle imprese è una più stretta collaborazione con le amministrazioni comunali della denominazione "seguendo l'esempio del Comune di Castagnole Monferrato, che crede molto nella nostra attività", specifica il presidente Ferraris, che aggiunge: "Il vino porta lustro e crescita economica al territorio, basti pensare che su una popolazione di 5mila abitanti nei sette comuni della denominazione, il Ruchè di Castagnole Monferrato genera 10 milioni di euro di Pil".

L'ENOTURISMO. Il turismo del vino diventa risorsa imprescindibile per il distretto del Ruchè. La stagione 2022 si è allungata fino all'inizio di dicembre. L'Associazione dei produttori (da cui è recentemente uscita la storica cantina Montalbera, vedi Box) sta ultimando un piano di marketing territoriale. Sono, infatti, pronte le offerte turistiche e l'installazione della cartellonistica partirà

Montalbera lascia

È stato Franco Morando, direttore generale, a comunicare ufficialmente l'uscita di Montalbera dal ruolo di socio membro ordinario dell'Associazione del Ruchè, da gennaio 2023. Gli impegni crescenti in ambito nazionale e internazionale non consentono più a Montalbera di garantire una presenza fattiva. Montalbera ha lavorato negli anni alla valorizzazione del rosso piemontese. Recentemente ha acquisito 13 ettari fra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Montemagno. L'azienda "continuerà a valorizzare il Ruchè, vitigno che rappresenta il 55% dell'intera produzione della cantina e che lo ha consacrato come primo e pluripremiato produttore di Ruchè del Monferrato".

in tempi rapidi: "Vogliamo promuovere tutti e sette i Comuni e creare beneficio a tutta la popolazione. Accanto a Castagnole Monferrato" conclude Ferraris "potremo far conoscere bellezze come il borgo di Grana, il Castello di Montemagno, la Torre di Viarigi, il Ricetto di Portacomaro e le colline di Scurzolengo e Refrancore".



Sul motore di ricerca per appassionati, Wine Searcher il Sassicaia è il più cercato insieme a Masseto e Ornellaia

I vini più popolari sul web? Primi posti ai bolgheresi

di Maria Meini

Bolgheri Non soffiano venti di crisi sui vini di Bolgheri. Uno dei territori enoici più in salute, sia come vendite in cantina che come quotazioni. Si parla di un milione di euro per ettaro vitato.

Un territorio in cui si continua a investire. Come dicono i produttori, manca il vino rispetto alle richieste del mercato. La conferma corre anche sul web. Gli amanti del vino sempre più spesso ricorrono alla ricerca on line: per conoscere le quotazioni delle etichette preferite, per avere informazioni sui wine tour, sulle aziende e le cantine. E nel motore di ricerca più famoso e gettonato dai wine lovers di tutte le latitudini, Wine Searcher, Bolgheri è al primo posto. Sorpresi? Non troppo, se andiamo a vedere quali eccellenze primeggiano nelle ricerche.

Il Sassicaia della Tenuta San Guido è il vino italiano più popolare su Wine Searcher



Invito alla lettura

Per gli studenti del Progetto Scuola2030

cher e il quinto più cercato in assoluto sul portale enoico. E se al primo posto sventa il top della famiglia Incisa della Rocchetta, al secondo posto troviamo il Tignanello della famiglia Antinori, altro Supertuscan di uno dei padri fondatori della Doc Bolgheri e tra i vigneron più importanti al mondo, che occupa

I vigneti della Doc continuano ad avere un'attrattiva per gli investitori di tutto il mondo

pa anche il gradino numero 15 della classifica generale. Terzo posto, il Masseto della famiglia Frescobaldi, al numero 54 tra i vini più popolari. Quarto Ornellaia, ancora di Frescobaldi, quinto Solai di Antinori. Insomma, i primi posti sono ipotocati da Bolgheri.

Wine Searcher è un motore di ricerca inglese per vini,

fondato nel 1998 da Martin Brown, che nel corso degli anni si è affermato anche come servizio enciclopedico gratuito su tutto ciò che concerne il mondo dell'enologia. Una sorta di wikipedia del vino. Ma anche nella classifica dei migliori vini italiani, determinata dall'incrocio dei giudizi dei critici internazionali, troviamo ancora un bolgherese. Come ricorda il sito winenews, primo il Barolo Riserva Monfortino seguito dal Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri e terzo il Masseto di Frescobaldi.

E che Bolgheri sia al top dell'enologia italiana, e non solo, lo confermano l'interesse che i suoi vigneti continuano ad avere verso produttori di ogni latitudine. Ultimo in ordine di tempo, **Montalbera**, la cantina della famiglia Morando (che produce cibo per animali), la quale sogna di investire proprio a Bolgheri, nella patria dei bordolesi. ●

Distesa di vigneti sulla via Bolgherese

Lo strappo e le critiche dell'imprenditore vinicolo **Franco Morando**: manca il confronto e bisogna approvare progetti preconfezionati la risposta dei produttori: dispiace che un socio che per tre anni ha ricoperto la carica di vicepresidente critichi così il nostro lavoro

Caso **Montalbera**, la replica del presidente Ferraris “L'associazione è e sarà sempre la casa del Ruchè”

IL COLLOQUIO

FIAMMETTA MUSSIO

«L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato è e sarà sempre la casa del Ruchè» inizia così un comunicato stampa di replica alle critiche mosse nei giorni scorsi dall'imprenditore vinicolo **Franco Morando**, a capo di **Montalbera**, cantina leader nella produzione del Ruchè. Morando è uscito polemicamente dall'Associazione, guidata dal collega produttore Luca Ferraris: «Nell'Associazione non mi sento più a casa – aveva dichiarato l'imprenditore – manca il confronto e bisogna approvare progetti preconfezionati».

«Ci dispiace – dice Ferraris – vedere che un socio che per tre anni ha ricoperto la carica di vicepresidente, critichi così il lavoro di un'associazione che riunisce, anche senza **Montalbera**, circa il 73% della totale produzione di **Ruchè di Castagnole Monferrato** docg». E continua: «Abbiamo sempre condiviso tutto con i soci e con il territorio: con l'ultimo progetto di marketing territoriale abbiamo

coinvolto anche le Amministrazioni comunali».

Il presidente dell'Associazione snocciola dati arrivati a fine anno dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che tutela la denominazione: «Il rapporto tra numero di ettari e bottiglie prodotte è tra i più performanti d'Italia e quasi tutto il vino denunciato in vendemmia viene trasformato e imbottigliato come Docg. In questo momento se c'è un problema per il Ruchè, è che non c'è abbastanza prodotto».

A fine 2022 sono 204 gli ettari coltivati a uva ruchè nei sette comuni dove si può rivendicare la docg: oltre a Castagnole Monferrato, Montemagno, Viarigi, Grana, Portacomaro, Scorzolengo e Refrancore. La produzione ha superato il milione di bottiglie, crescendo del 10% nell'ultimo anno: «Abbiamo superato il momento difficile del Covid senza perdere vendite e posizioni. Negli ultimi anni stiamo monitorando gli impianti, che crescono di pari passo con le bottiglie. La produzione lorda vendibile di chi produce uve quest'anno è arrivata a toccare i 17 mila euro a ettaro, cifre completamente fuori dal normale per il Monferrato. I

prezzi delle bottiglie vanno in media a 14/15 euro a scaffale. La possibilità di produrre la Riserva interessa molti e consente un posizionamento alto di questo vino. Si può ben dire che è una denominazione remunerativa e questo fa gola anche a nuovi investitori». Fatto che negli ultimi tempi, contribuisce all'aumento del valore dei terreni: secondo l'Associazione, sarebbero passati da 5 mila/10 mila euro a ettaro non vitato di 10 anni fa agli attuali 30 mila/50 mila di oggi, in base alla posizione, e di 150 mila euro a ettaro per le superfici vitate. Sempre secondo i dati di fine anno dell'Associazione, la coltivazione del Ruchè porta benessere generale sul territorio: «Su una popolazione di 5.000 abitanti nei 7 comuni della denominazione, il **Ruchè di Castagnole Monferrato** genera 10 milioni di euro di Pil».

Nella discussione intervengono anche i vicepresidenti Daniela Amelio e Franco Cavallero: «Il Consiglio dell'Associazione – scrivono – si riunisce una volta al mese e, negli scorsi due anni, **Franco Morando** ha ricoperto la carica di vicepresidente. Sarebbe stato bello poter contare di più sul suo contributo, visto che **Montalbera** è certa-

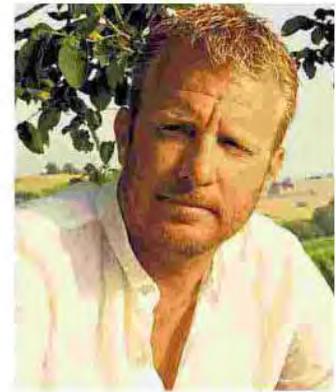
mente un'azienda rappresentativa, ma purtroppo la sua presenza è stata occasionale». L'Associazione guarda con favore agli investimenti previsti dalla cantina **Montalbera** che annunciato un investimento di 7 milioni di euro: «Siamo felici di vedere che un'azienda importante abbia in programma degli ulteriori investimenti e siamo certi che questo porterà ulteriore valore sul territorio. Ci dispiace però che questo clima di tensione non faccia bene alla denominazione».

Con l'uscita di **Montalbera**, l'Associazione Produttori del Ruchè è composta oggi da 17 aziende: oltre a Ferraris, Amelio e Sant'Agata, ne fanno parte La Mondianese, Tenuta Montemagno, Tenuta dei Re, La Miraja, Gatto, Garrone, Esse Erre, Goggiano, Caldera, Bosco, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Prediomagno, Bava e Poggio Ridente. Mancano all'appello alcuni nomi eccellenti tra i soci: su tutti, quelli di Crivelli e Bersano, quest'ultima azienda di Nizza Monferrato, che nella docg Ruchè ha scommesso e investito da tempo. Ma si vocifera che nel 2023, per Bersano, un rientro nell'Associazione è più che una possibilità. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il valore dei terreni è passato in dieci anni dai 5 mila euro a ettaro agli attuali 30 mila

1Mln
Le bottiglie di Ruchè docg prodotte nel 2022 nei 7 comuni astigiani



LUCA FERRARIS
PRESIDENTE ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI RUCHÈ



La produzione lorda di chi produce uve quest'anno ha toccato i 17 mila euro a ettaro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



Sei qui: Home > Asti

“L’associazione è e sarà sempre la casa del Ruchè”

Caso Montalbera, la replica del presidente Ferraris

FIAMMETTA MUSSIO

04 Gennaio 2023 alle 08:00 | 2 minuti di lettura



Luca Ferraris

«L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato è e sarà sempre la casa del Ruchè» inizia così la replica alle critiche mosse nei giorni scorsi dall'imprenditore vinicolo Franco Morando, a capo di Montalbera, cantina leader nella produzione del Ruchè.

Morando è uscito polemicamente dall'Associazione, guidata dal collega produttore Luca Ferraris: «Nell'Associazione non mi sento più a casa - aveva dichiarato l'imprenditore - manca il confronto e bisogna approvare progetti preconfezionati».

«Ci dispiace - dice Ferraris - vedere che un socio che per tre anni ha ricoperto la carica di vicepresidente, critichi così il lavoro di un'associazione che riunisce, anche senza Montalbera, circa il 75% della totale produzione di Ruchè di Castagnole Monferrato dogc». E continua: «Abbiamo sempre condiviso tutto con i soci e con il territorio: con l'ultimo progetto di marketing territoriale abbiamo coinvolto anche le Amministrazioni comunali».

Il presidente dell'Associazione snocciola dati arrivati a fine anno dal Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che tutela la denominazione: «Il rapporto tra numero di ettari e bottiglie prodotte è tra i più performanti d'Italia e quasi tutto il vino denunciato in vendemmia viene trasformato e imbottigliato come Dogc. In questo momento se c'è un problema per il Ruchè, è che non c'è abbastanza prodotto».

A fine 2022 sono 204 gli ettari coltivati a uva ruchè nei sette comuni dove si può rivendicare la dogc: oltre a Castagnole Monferrato, Montemagno, Viarigi, Grana, Portacomaro, Scurzolengo e Refrancore.

La produzione ha superato il milione di bottiglie, crescendo del 10% nell'ultimo anno: «Abbiamo superato il momento difficile del Covid senza perdere vendite e posizioni. Negli ultimi anni stiamo monitorando gli impianti, che crescono di pari passo con le bottiglie. La produzione lorda vendibile di chi produce uve quest'anno è arrivata a toccare i 17 mila euro a ettaro, cifre completamente fuori dal normale per il Monferrato. I prezzi delle bottiglie vanno in media a 14/15 euro a scaffale. La possibilità di produrre la Riserva interessa molti e consente un posizionamento alto di questo vino. Si può ben dire che è una denominazione remunerativa e questo fa gola anche a nuovi investitori».

Fatto che negli ultimi tempi, contribuisce all'aumento del valore dei terreni: secondo l'Associazione, sarebbero passati da 5 mila/10 mila euro a ettaro non vitato di 10 anni fa agli attuali 30 mila/50 mila di oggi, in base alla posizione, e di 150 mila euro a ettaro per le superfici vitate. Sempre secondo i dati di fine anno dell'Associazione, la coltivazione del Ruchè porta benessere generale sul territorio: «Su una popolazione di 5.000 abitanti nei 7 comuni della denominazione, il Ruchè di Castagnole Monferrato genera 10 milioni di euro di Pil».

Nella discussione intervengono anche i vicepresidenti Daniela Amelio e Franco Cavallero: «Il Consiglio dell'Associazione - scrivono - si riunisce una volta al mese e, negli scorsi due anni, Franco Morando ha ricoperto la carica di vicepresidente. Sarebbe stato bello poter contare di più sul suo contributo, visto che Montalbera è certamente un'azienda rappresentativa, ma purtroppo la sua presenza è stata occasionale».

L'Associazione guarda con favore agli investimenti previsti dalla cantina Montalbera che annunciato un investimento di 7 milioni di euro: «Siamo felici di vedere che un'azienda importante abbia in programma degli ulteriori investimenti e siamo certi che questo porterà ulteriore valore sul territorio. Ci dispiace però che questo clima di tensione non faccia bene alla denominazione».

Con l'uscita di Montalbera, l'Associazione Produttori del Ruchè è composta oggi da 17 aziende: oltre a Ferraris, Amelio e Sant'Agata, ne fanno parte La Mondianese, Tenuta Montemagno, Tenuta dei Re, La Miraja, Gatto, Garrone, Esse Erre, Goggiano, Caldera, Bosco, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Prediomagno, Bava e Poggio Ridente. Mancano all'appello alcuni nomi eccellenti tra i soci: su tutti, quelli di Crivelli e Bersano, quest'ultima azienda di Nizza Monferrato, che nella dogc Ruchè ha scommesso e investito da tempo. Ma si vocifera che nel 2023, per Bersano, un rientro nell'Associazione è più che una possibilità.

LEGGI I COMMENTI

© Riproduzione riservata

Video Del Giorno



Ecco com'è vivere in 9 metri quadrati a Parigi pagando circa 700 euro d'affitto

Leggi Anche



Da Asti volontaria in Estonia con il Corpo europeo di solidarietà

Distretto sanitario di Villanova d'Asti: c'è l'accordo per la ristrutturazione

Asti, sosta a pagamento: "Così Rasero fa pagare i debiti di Asti al territorio"

Consigli guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTA A TEMPO LIMITATO Ecco le offerte imperdibili della settimana. Sconti fino all'80%



SCEGLI LA PIU' ADATTA ALLE TUE ESIGENZE Le migliori friggiatrici ad aria: confronto a 5

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



«E' ORA DI CAMMINARE CON LE PROPRIE GAMBE»

Montalbera esce dall'Associazione produttori

“Sono stati anni belli, anni di condivisione, anni di esaltazione del nostro Terroir ma gli impegni crescenti in ambito nazionale e internazionale non consentono più a Montalbera di garantire una presenza fattiva all'interno dell'Associazione”: così, in un comunicato, la Cantina Montalbera di Castagnole Monferrato annuncia l'uscita dall'Associazione. “Il

tempo del confronto e della crescita ha trovato fra i produttori del Ruche un terreno fertile per fare cultura e valorizzare un vitigno che rappresenta una piccola parte della grande produzione enologica piemontese. Ora è giunto il tempo di camminare con le proprie gambe lungo un percorso che, dopo tanti anni, è stato tracciato con chiarezza da Montalbera”.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



#WINEMAG

GIORNALE ITALIANO ONLINE, GUIDA VINI E NEWS



Home news ed eventi news *Sul Ruché di Castagnole Monferrato è gara a chi la fa più lontano*

Sul Ruché di Castagnole Monferrato è gara a chi la fa più lontano

31 Dicembre 2022 Davide Bortone



EDITORIALE – Poco più di 200 ettari. Un nonnulla, se confrontato con

ABBONATI A WINEMAG.IT

Considera la donazione di 1 euro al mese. Noi continueremo a informarti ogni giorno

Donazione



NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato
Email

Procedendo accetti la privacy policy

Iscriviti alla Newsletter

ACQUISTA LA GUIDA TOP 100 MIGLIORI VINI ITALIANI 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

tante altre denominazioni del vino italiano e internazionale. Eppure, sul **Ruché di Castagnole Monferrato**, è **gara a chi la fa più lontano**. È ciò che succede quando **orgoglio ed ego** si mescolano irrazionalmente. Dando vita, in questo caso in Piemonte, alla raffigurazione perfetta dell'**Italietta del vino**: sempre divisa, sempre in guerra, sempre a caccia di teste da mozzare, più che di trofei scintillanti. L'Italietta dei proclami e dei «99 punti». Dell'immagine (spesso sfuocata, forse volutamente confusa) che gratta con le mani ruvide sulla pelle liscia e ben idratata della sostanza. L'Italietta del vino dell'io, che sovrasta il noi. Dell'«adesso ti faccio vedere chi sono». Dell'«io so io, e voi non siete un cazzo».

A poche ore da Natale 2022, per l'esattezza il 22 dicembre, **Franco Morando** rendeva noto alla stampa di aver inviato una «breve nota» (si noti bene la sottolineatura «breve») al presidente dell'Associazione dei produttori del Ruché di Castagnole Monferrato Docg, **Luca Ferraris**, e ai «pregiati membri del Consiglio Direttivo», per comunicare ufficialmente, in qualità di Direttore generale di **Montalbera**, la «decisione di recedere dal ruolo di "Socio/Membro Ordinario" dell'Associazione, a partire dal 1 Gennaio 2023».

«Sono stati anni belli – si legge nella nota – anni di condivisione, anni di esaltazione del nostro Terroir, ma **gli impegni crescenti in ambito nazionale e internazionale** non consentono più a Montalbera di garantire una **presenza fattiva** all'interno dell'Associazione. Il tempo del confronto e della crescita ha trovato fra i produttori del Ruché un terreno fertile per fare cultura e valorizzare un vitigno che rappresenta una piccola parte della grande produzione enologica piemontese ma rimane esempio di ricchezza varietale e di forte identità. Ora **è giunto il tempo di camminare con le proprie gambe** lungo un percorso che, dopo tanti anni, è stato **tracciato con chiarezza da Montalbera**.

MONTALBERA ESCE DALL'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RUCHÉ

“ Primi nello studio sulle surmaturazioni direttamente in vigna, sull'affinamento in legno, sull'investimento mediatico, sul riconoscimento dei 3 bicchieri del Gambero Rosso alla denominazione e dei 99/99 di Luca Maroni (sic! ndr) sempre alla denominazione. Un lungo percorso iniziato con il progetto sul Dna completamente svolto in forma privata per dare una vera e propria storia ed identità al vitigno autoctono Ruché».

Piccolo spazio pubblicità, poi, nella nota stampa (tutto sommato è Natale): «I continui investimenti dell'azienda – si legge – che comprendono ultime nuove acquisizioni di terreni per circa 13 ettari



VINOUNGHERESE.IT



CERCA NEWS O RECENSIONI

GLI EDITORIALI



Sul Ruché di Castagnole Monferrato è gara a chi la fa più lontano

EDITORIALE – Poco più di 200 ettari. Un nonnulla, se confrontato con tante altre denominazioni del vino italiano e internazionale. Eppure, sul Ruché di Castagnole Monferrato, è gara a chi la fa più lontano. È ciò che succede quando orgoglio ed ego si mescolano irrazionalmente. Dando vita, in...

GLI EDITORIALI NEWS
NEWS ED EVENTI

fra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Montemagno, nuovi macchinari enologici interni alla già completa struttura per dar continuo "studio ed efficienza enologica", un aumento di circa 50 barriques alla **"già" maestosa barricata** composta da più di 400 barriques, edifici destinati alla riorganizzazione degli uffici e capannoni per il "ricovero attrezzi" consentono oggi a Montalbera di affrontare con maggior efficienza ed efficacia il mercato interno, sviluppando al tempo stesso nuove opportunità di crescita in Europa e Oltreoceano. Un impegno che **drena ogni risorsa disponibile in azienda** e che fa convergere ogni sforzo al raggiungimento di obiettivi ambiziosi ma non impossibili».

Poi, alcuni numeri: «Montalbera continuerà a valorizzare il Ruchè, vitigno che rappresenta con il **55% dell'intera produzione della cantina** e che lo ha consacrato come **primo e pluripremiato produttore di Ruchè del Monferrato**, non dimenticando le terre del nonno Enrico Riccardo Morando che rappresentano il vero patrimonio dell'azienda, quello affettivo».

LA REPLICA DI LUCA FERRARIS

Una decisione, quella comunicata da Franco Morando, che **non ha sorpreso il presidente** dell'Associazione – nonché titolare di Ferraris Agricola – Luca Ferraris. «Era un po' che era nell'aria. Sinceramente – spiega a winemag.it – non ci ha spiazzato e comunque ci sposta poco. Vero: perdiamo un'azienda **importante da un punto di vista numerico**. Ma lui ha avuto la posizione di vicepresidenza per due anni e l'abbiamo veramente **visto pochissimi nell'orbita associativa**. Dalla mia posso dire che l'Associazione ha sempre lavorato. Sono quasi vent'anni che esiste formalmente e lavora in un'unica direzione. **Lui ne è entrato a far parte solo 4, 5 anni fa**. Tutto quello che è stato fatto prima **è stato fatto senza di lui**. E quindi andiamo avanti. Comunque, le dichiarazioni uscite sulla stampa sono abbastanza strane».

Nel mirino di Luca Ferraris, alcuni riferimenti alla **produzione del Ruché**. «Vengono dichiarati **numeri che non esistono, infondati**. Tutta la denominazione, escludendo l'azienda Montalbera – spiega il presidente e produttore – produce il 73% della produzione totale. Lui dichiara inoltre che il 20-30% della produzione della Denominazione **viene declassata**. Questo è assolutamente non vero. Tutta l'uva dichiarata in vendemmia viene trasformata e messa in bottiglia, quindi il Ruché di Castagnole Monferrato è **una delle denominazioni più performanti d'Italia**, se non la più performante d'Italia secondo la relazione tra ettari, dichiarato e imbottigliato».



Così il Consorzio Vitires farà la storia dei vitigni resistenti Piwi italiani

EDITORIALE – Vitires è il nome del «programma di miglioramento

genetico» per la costituzione di «nuove...

GLI EDITORIALI NEWS
NEWS ED EVENTI



Le opportunità della Recantina tra i bordolesi del Montello Asolo

EDITORIALE – Tre cloni, uno dei quali iscritto al registro nazionale delle

varietà di vite: pecolo...

DEGUSTATI DA NOI
GLI EDITORIALI NEWS
NEWS ED EVENTI VINI#1



Fivi e la riforma dei Consorzi del vino: perché è il momento giusto con Meloni e Centinaia

EDITORIALE – Cosa c'entrano Giorgia

Meloni e Gian Marco Centinaia con la riforma dei Consorzi del...

GLI EDITORIALI NEWS
NEWS ED EVENTI

CANTINE E OSPITALITÀ



Airbnb introduce la categoria "Vigneti": enoturismo sempre più a portata di clic

Enoturismo sempre più a portata di clic. Airbnb, noto portale

online che mette in contatto privati...

CANTINE E OSPITALITÀ NEWS
NEWS ED EVENTI



In Valle d'Aosta tra vino e relax: quattro cantine che offrono ospitalità

Con circa 450 ettari vitati e una produzione di uva da vino di soli

27.500 quintali...

“ La nostra è una denominazione assolutamente sana, che sta crescendo del 10%, ovvero della stessa cifra di crescita degli ettari vitati. Una corrispondenza che dimostra quanto, anche dal punto di vista del futuro, **tutto è molto perfetto e molto strano**. Di solito, infatti, le denominazioni che esplodono effettuano investimenti, in termini di nuovi impianti di vigneti, molto alti e difficili da traslare sul mercato. La denominazione Ruché ha oggi raggiunto 204 ettari e 1,1 milioni di bottiglie».

Ferraris è un fiume in piena: «Dispiace perdere dall'associazione **un player di queste dimensioni**, che poteva veramente essere utile allo scopo. Detto questo, la cosa che lascia più perplessi noi produttori, e parlo dunque a nome del Cda dell'Associazione Produttori Ruché di Castagnole Monferrato, è il fatto che parli di **“progetti preconfezionati”**, eccetera. Ci riuniamo almeno due volte al mese. Progetti importanti come quello del marketing territoriale, che prevedono 60 mila euro di investimenti, sono stati **discussi per circa un anno**, non solo a livello consortile, ma facendo partecipare alle scelte anche i sindaci dei 7 Comuni dei produttori del Ruché. I numeri sono dalla nostra».

«Da quando sono presidente dell'Associazione, ovvero dal 2016, la denominazione ha raddoppiato i suoi numeri. Ciò significa – conclude Luca Ferraris – che **abbiamo lavorato tutti molto bene, sia io che il Cda**. Con rammarico, dunque, abbiamo appreso della decisione di Montalbera. E con rammarico abbiamo accolto certe dichiarazioni sul territorio». Una querelle, quella tra Montalbera e i Produttori del Ruché, che si è riversata in maniera neppure troppo sommessa anche sui canali social. Ai «99/99» di Luca Maroni (*ri-sic! ndr*) citati da Franco Morando, Luca Ferraris (**“Mr Ruché”, su Facebook**) replica rammentando i «17.5 punti assegnati da Jancis Robinson» al suo “Opera Prima” 2017. Il commento è, assieme, un programma e un manifesto: «Il **punto di riferimento del Ruché nel mondo**. Che, ancora una volta, porta il nome di Ferraris Agricola. Lo dice anche la stampa internazionale, quella che parla al mondo intero, del vino e non solo». Amen.

® Riproduzione riservata

SOSTIENI WINEMAG.IT

Siamo una testata indipendente gratuita, ma il nostro lavoro ha un costo che la pubblicità fatica a ripagare.

Se credi nell'informazione libera e in un nuovo modo di raccontare il vino italiano, sostienici con un euro al mese.

CANTINE E OSPITALITÀ



Green pass per visite in cantina, degustazioni ed eventi: cosa prevede il decreto 30 dicembre 2021?

Visite in cantina, degustazioni ed eventi: cosa prevedono le misure del governo per arginare il Covid-19...

CANTINE E OSPITALITÀ

NEWS

NEWS ED EVENTI

ULTIMI ARTICOLI



Sul Ruché di Castagnole Monferrato è gara a chi la fa più lontano

EDITORIALE – Poco più di 200 ettari. Un nonnulla, se confrontato con tante altre denominazioni del vino italiano e internazionale. Eppure, sul Ruché di Castagnole Monferrato, è gara a chi la fa più lontano. È ciò che succede quando orgoglio ed ego si mescolano irrazionalmente. Dando vita, in...

GLI EDITORIALI NEWS

NEWS ED EVENTI



Benvenuto Brunello 2022: punteggi Brunello 2018, Riserva 2017 e Rosso di Montalcino 2020, 2021

Gli assaggi di winemag.it a Benvenuto Brunello 2022,...

NEWS NEWS ED EVENTI



Alta Langa vero fenomeno del metodo classico italiano: 597 ettari entro il 2025

Continua la crescita inarrestabile, ma ragionata, dell'Alta Langa...

NEWS NEWS ED EVENTI



Vini in promozione al supermercato per Capodanno 2023: le offerte da non perdere

You need to be logged in to view...



Donazione



IN-ABBONAMENTO

VINI AL SUPERMERCATO

DELLO STESSO AUTORE

- Benvenuto Brunello 2022: punteggi Brunello 2018, Riserva 2017 e Rosso di Montalcino 2020, 2021
- Alta Langa vero fenomeno del metodo classico italiano: 597 ettari entro il 2025
- Cinque domande a Benedetto Renda sul neonato Consorzio Vino Marsala
- Guerra listini tra Gdo e cantine italiane, Federvini: «No a moratoria prezzi al supermercato»
- Francesco Bennati, il 26enne tra i grandi dell'En Primeur di Bordeaux con Qualità Club Selection

**Davide Bortone**

Nato con la penna in mano, poi ci è finito pure un calice. Cronista di nera convertito al nettare di Bacco, nel mondo dell'informazione da oltre 15 anni, tra carta stampata e

online, dirigo oggi WineMag.it. Segno Vergine allergico alle ingiustizie, innamorato delle cause perse e del blind tasting, vivo il mestiere di giornalista come una missione per conto del lettore. Edito con cadenza annuale la "Guida Top 100 Migliori vini italiani" in collaborazione con la redazione e partecipo come giurato a concorsi enologici internazionali. Nell'ultimo anno ho curato la selezione vini esteri per un importatore leader in Italia. Apprezzi indipendenza e qualità dell'informazione?

[Sostieni WineMag.it](#) con almeno un euro al mese.



GLI EDITORIALI

NEWS

NEWS ED EVENTI

Benvenuto Brunello 2022: punteggi Brunello 2018, Riserva 2017 e Rosso di Montalcino 2020, 2021

ALTRI ARTICOLI DALLA STESSA CATEGORIA

CATEGORIE

A TUTTO VOLUME

APPROFONDIMENTI

BIRRA

CANTINE E OSPITALITÀ

DEGUSTATI DA NOI

VINI#02

VINI#1

ESTERI - NEWS & WINE

FOOD LIFESTYLE & TRAVEL

GLI EDITORIALI

NEWS ED EVENTI

EVENTI

NEWS

VINI AL SUPERMERCATO

IN-ABBONAMENTO

VISITE IN CANTINA

ARCHIVIO

Seleziona il mese

TAG

2016 abbinamenti abbinamento
cantina cantine coldiretti
Consorzio cucina davide bortone
degustazione doc docg dove Fivi
gdo italia Milano news
Oltrepò Pavese opinione opinioni
Piemonte presidente prezzi prezzo
prosecco recensione recensioni
sicilia sommelier spumante



EVENTI | 10 Febbraio 2023 | Civiltà del bere

Il 28 marzo a Milano torna Simply the best!



I vini più celebri d'Italia tornano a Milano con **Simply the best 2023**. Il wine tasting di Civiltà del bere è dedicato alle Cantine più premiate dalla critica enologica insieme ai vincitori di **WOW! 2022**.

Il **28 marzo** oltre 100 prestigiose aziende vinicole d'Italia portano in degustazione a Milano il meglio della loro produzione. L'appuntamento è ormai un classico per i nostri lettori: **Simply the best**, la degustazione di Civiltà del bere dedicata alle Cantine più premiate dalla critica e ai vincitori della medaglia d'oro **WOW! The Italian Wine Competition 2022**.

Dove e quando

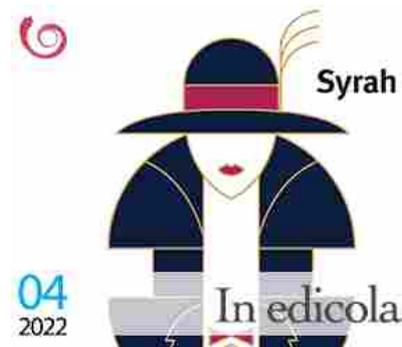
L'evento è in programma martedì **28 marzo** dalle ore 15 alle 20.30; si svolgerà nei chiostri del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci (ingresso da via S. Vittore 21, vedi [google maps](#)). Dalle ore 15 alle 17 l'ingresso è riservato a stampa, professionisti e abbonati a Civiltà del bere, dalle 17 alle 20 è aperto a tutti; la degustazione si conclude alle ore 20.30 (ingresso chiuso dopo le 20). Il biglietto di € 40 (€ 35 early birds, fino al 28 febbraio) è scontato al 50% per gli abbonati a Civiltà del bere ([abbonati](#) e richiedi il tuo codice sconto ad abbonamenti@civiltadelbere.com).

Prevendite disponibili qui +

Il criterio di selezione

Le Cantine partecipanti devono soddisfare un requisito molto esclusivo: aver ricevuto almeno una medaglia d'oro all'edizione 2022 di **WOW! The Italian Wine Competition**, oppure un'eccellenza (il massimo punteggio) da almeno 3 tra le 6 principali **Guide enologiche italiane 2023**. La classifica nazionale delle Cantine è consultabile nel Top delle guide vini 2023 di Civiltà del bere (disponibile da marzo 2023); un confronto ragionato fra i massimi punteggi delle principali Guide di settore (Ais Vitae, Bibenda, DoctorWine, Gambero Rosso, Slow Wine e Veronelli).

Le aziende protagoniste di **Simply the best 2023**



La lista dei protagonisti cresce di edizione in edizione, superando quest'anno il tetto dei **100** espositori. Ogni azienda porterà in degustazione fino a **3** vini premiati. Ecco la lista in ordine alfabetico (in aggiornamento):

Marchesi Antinori, Argiolas, Artimino, Barone Pizzini, Fratelli Berlucci, Guido Berlucci, Bortolomiol, Ca' du Ferrà, Camigliano, Capezzana, La Cappuccina, I Carpini, Castello di Bolgheri, Castello di Meleto, Castello di Montecavallo, Castello di Querceto, Castello La Leccia, Cavit, Cleto Chiarli, Michele Chiarlo, Colmello di Grotta, Colosi, Corte Canella, Cossignani L.E. Tempo, Cottanera, Monte Zovo, Cusumano, Daidone, De Gaeta, Casa Divina Provvidenza, Donnachiara, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Eleva, Masseria Falvo, Livio Felluga, Feudi di San Gregorio, Fino, Ambrogio e Giovanni Folonari, Andrea Forti, Gruppo Italiano Vini, Cantina Kaltern, Tenute del Leone Alato, Les Crêtes, Lis Neris, Livon, Lunae Bosoni, Lungarotti, Le Manzane, Masciarelli, Masi Agricola, Mecori, Fertuna (Meregalli), Mezzacorona, **Montalbera**, Montecappone, Monteverro, Fattoria Nicolucci, Ornellaia, Paolo Leo, Pasqua, Pescaja, Tenute Piccini, Pio Cesare, Il Poggiarello, Polvanera, Possa, PuntoZero, Il Quercetto, La Quercia, La Raia - Tenuta Cucco, Ricasoli, Rocca delle Macie, Cantine Romagnoli, Rottensteiner, Ruffino, Tenuta San Guido, Tenuta San Leonardo, San Marzano, Tenuta Sant'Antonio, Tenuta Santa Caterina, Cantina Santadi, Sartori, La Sbercia, Tenuta Sette Ponti, Siddura, Bentu Luna, Castello di Cigognola, Tenuta di Tavignano, Tedeschi, Tenuta di Arceno, Tommasi, Cantina di Tortona, Tramin, Uma Casanatura, Umani Ronchi, Velenosi, Venica & Venica, Venturini Baldini, Villa Bogdano 1880, Vinchio Vaglio, Vini Mura, Conte Vistarino, Vite Colte, Zenato.

Per informazioni: 02.76.11.03.03 eventi@civiltadelbere.com

Tag: [degustazione](#), [Milano](#), [Simply the Best](#), [Top delle guide vini 2023](#), [WOW! 2022](#)

© Riproduzione riservata - 10/02/2023

Leggi anche ...



Gli eventi del vino di gennaio e febbraio

[Leggi tutto +](#)



Questa non è una fiera. Idee e assaggi dall'XI mostra-mercato dei Vignaioli Fivi

[Leggi tutto +](#)



Benvenuto Brunello, la nuova formula e i nostri migliori assaggi

[Leggi tutto +](#)

Facebook



Twitter

Tweet di @Civiltabere

Mappa del sito

[Chi siamo](#)
[Contatti](#)
[Il team](#)
[La storia](#)
[Il numero in edicola](#)
[L'enoluoogo](#)
[Notizie](#)
[La Terza Pagina](#)
[Interpreti del vino naturale](#)

Contatti

Sede Legale
via Volta 3 10121 Torino

Redazione e amministrazione

via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano
02.76.11.03.03
redazione@civiltadelbere.com

L'enoluoogo di Civiltà del bere

viale Andrea Doria 24 20124 Milano



LE CANTINE

ALBUGNANO (AT) CA' MARIUCCIA



fraz. San Emiliano, 2
tel. 3357507496
info@camariuccia.it
www.camariuccia.it

Angela e Andrea Pirollo, lombardi di origine, si sono trasferiti in questa parte di Piemonte e, ispirandosi ai principi di coltivazione etica e sostenibile, hanno lavorato alla ristrutturazione della cascina con l'utilizzo di materiali naturali o di recupero. I loro vini, Freisa, Barbera e Albugnano, possono essere degustati insieme ai prodotti tipici del Monferrato, durante le cene a tema o le merende "sinoire". Nel menu troverete anche pizze realizzate con farine biologiche macinate a pietra e non raffinate. La struttura offre la possibilità di soggiornare nelle 3 camere che affacciano sulle colline.

ALFIANO NATTA (AL) TENUTA CASTELLO DI RAZZANO



fraz. Casarello, 2 - tel. 0141922124
info@castellodirazzano.it
www.castellodirazzano.it

Il Castello di Razzano rappresenta da

decenni un punto di riferimento per l'enoturismo e la famiglia Olearo è sempre stata pioniera in questo. Oggi infatti, oltre a essere un'azienda che si distingue per la produzione di Barbera d'Asti e Grignolino, è anche uno splendido relais con eleganti camere, la piscina letteralmente incastonata nelle vigne e il ristorante che punta sulla tradizione monferrina.

Da visitare pure il Museo ArteVino, situato all'interno del castello, che rappresenta una delle tappe proposte ai visitatori che accederanno poi alla degustazione negli ambienti dedicati.

ANDEZENO (TO) BALBIANO



corso Vittorio Emanuele, 1
tel. 0119434214
info@balbiano.com
www.balbiano.com

Siamo ad Andezeno, un piccolo paese in provincia di Torino, dove Luca Balbiano, insieme al padre Francesco, conduce l'attività intrapresa dagli avi nel 1941. Grazie a un investimento nella rinata vigna della Regina, oggi la sua azienda produce intorno alle 80mila bottiglie di vini in parte fermi e in parte frizzanti, perché qui si declinano le varie tipologie del Freisa. Proprio il vigneto reale di Villa della Regina a Torino, uno degli ultimi e spettacolari vigneti urbani rimasti in

PIEMONTE

Europa, è il cuore della loro proposta enoturistica: la visita con vista sulla città e la seguente degustazione sono una vera e propria esperienza. Ma non da meno è il loro museo del giocattolo, nella cantina di Andezeno che ispira la linea di etichette dei vini.

BARBARESCO (CN) TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRÉSY



loc. Martinenga
strada della Stazione, 21
tel. 0173635222
matilde@marchesidigresy.com
valentina@marchesidigresy.com
www.marchesidigresy.com
www.daigresy.com

I Marchesi di Grésy dal 1797 da secoli si occupano di agricoltura e di viticoltura, anche se la nascita di un marchio a sé è piuttosto recente e risale al 1973 grazie al progetto avviato da Alberto di Grésy per valorizzare le uve coltivate nei vigneti di famiglia. L'attività viene svolta all'interno di quattro aziende agricole situate nelle Langhe e nel Monferrato.

A Martinenga c'è lo spazio attrezzato per le degustazioni, che seguono un'offerta variegata composta da degustazione classica, verticali dedicate alle etichette più rappresentative, e la curiosa formula di degustazione alla cieca per mettere alla prova la memoria sensoriale. Poco distante, a Treiso (via Giacosa, 19 - tel. 0173328100) troviamo l'agriturismo Dai Grésy in

Langa, un piccolo casale ristrutturato, con 11 camere, piscina e spa.

BAROLO (CN) BREZZA GIACOMO & FIGLI DAL 1885



via Lomondo, 4
tel. 0173560921
brezza@brezza.it
www.brezza.it

A pochi passi dallo splendido comune di Barolo c'è la tenuta della famiglia Brezza, immersa nei 31 ettari di vigneti di proprietà dal 1885. La produzione comprende 5 diversi tipi di Barolo oltre a Nebbiolo, Barbera d'Alba, Freisa, Dolcetto d'Alba e Chardonnay. Adiacente all'azienda agricola c'è l'Hotel Barolo, gestito da 3 generazioni dai Brezza, composto dalla struttura classica e dalla nuova ala vicino alla piscina: dispone di una sala convegni capace di ospitare fino a 120 persone. Quindi il ristorante Brezza, in cui gustare la cucina tipica di Langa, arredato con cura nella saletta interna e nella suggestiva terrazza per le stagioni accompagnate da un clima mite.

CAMERANO VITTORIO



via Roma, 10
tel. 017356137
tel. 017356309
info@cameranoarolo.net
www.camerano1875.com

PIEMONTE

Dieci ettari di vigneti coltivati a nebbiolo, barbera e dolcetto tra cui cru di grande vocazione come Cannubi, Cannubi San Lorenzo e Terlo. Sono questi i biglietti da visita per questa realtà storica, attiva dal 1875, la cui produzione vitivinicola comprende anche Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo.

Nel borgo di Barolo, a fianco della moderna cantina, c'è la sala per le degustazioni e punto vendita, mentre nella casa di famiglia Vittorio e Silvia Camerano hanno ricavato un agriturismo **La Terrazza sul Bosco** (via Canforso, 5 - tel. 017356309), con 5 stanze in cui godere l'atmosfera sospesa nel tempo del borgo e ideale punto di partenza per suggestive passeggiate nei boschi e tra i vigneti, itinerari da percorrere in bicicletta oppure visite ai musei, alle cantine e ai castelli della zona.

G.D. VAJRA



via delle Viole, 25
tel. 017356257
welcome@gdvajra.it
www.gdvajra.it

PIEMONTE

La storia dei Vajra è quella di una famiglia con Milena e Aldo Vajra, e dei figli Giuseppe, Francesca e Isidoro. Con loro è cresciuta anche la produzione, nel segno del biologico, che inizialmente ci aveva entusiasmato per il Dolcetto d'Alba e che possiamo confermare con l'assaggio del loro straordinario Barolo "Bricco

delle Viole", accanto al Barolo "Albe" e al "Coste di Rose". Ma che dire del Riesling e di tutta la gamma prodotta in due aziende, una a Barolo e una a Serralunga d'Alba.

La cantina è un gioiello, impreziosita dalle vetrate disegnate da Padre Costantino Ruggeri, uno dei grandi artisti dell'arte sacra contemporanea. Anche per questo una visita sarà un'esperienza unica da corredare con una degustazione. Su prenotazione.

DAMILANO



via Roma, 31
tel. 017356105
info@damilanog.com
www.cantinedamilano.it

L'attività della famiglia Damilano risale al 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. Dal 1997, alla guida dell'azienda troviamo i tre nipoti, Guido, Mario e Paolo. Oggi possono contare su una serie di etichette entrate nel mito che richiamano i cru del Barolo: Brunate, Cerequio, Raviole, Liste e soprattutto Cannubi. Dal 2013 la Cantina ospita all'interno del complesso di La Morra uno dei maggiori interpreti della cucina piemontese contemporanea, Massimo Camia, che conquista i suoi clienti con una scelta di piatti perfetta da accostare ai grandi vini della maison (ha da sempre la corona radiosa della guida *Il Golosario Ristoranti*).

VITE COLTE



via Bergesia, 6
tel. 0173564611
info@vitecolte.it
www.vitecolte.it

Vite Colte è una delle realtà più importanti nell'ambito dei vini piemontesi, composta da circa 180 viticoltori, che custodiscono il territorio viticolo di circa 300 ettari di vigneti.

La struttura produttiva è un connubio di arte ed enotecnica dove, ad accompagnare il visitatore, sono le tavole dell'artista romano Maupal. La struttura interna si percorre attraverso una passerella sopraelevata in legno, che permette di attraversare dai tini in acciaio per la prima fermentazione a quelli in legno per la maturazione, fino alla sala delle barrique. Così la cantina diventa pienamente luogo turistico e spazio da vivere con tanto di fermata al wine bar con bottega prima di uscire.

BOSIO (AL)



GHIO ROBERTO VIGNETI PIEMONTEMARE

via Circonvallazione, 3
tel. 3477789371
info@ghiovini.it - www.ghiovini.it

I motivi per venire a Gavi sono tanti e spaziano dal Forte, che domina il paesaggio, alle pasticcerie storiche. Poi ci sono i vini firmati da Roberto Ghio,

classe 1977, che ha le vigne nella parte più montana della zona del Gavi, da dove sa tirar fuori un vino da manuale, longevo.

Absolutamente da non perdere è anche la cucina dell'osteria **Piemontemare** (vico Rose, 2/r - tel. 0143642411), che Roberto ha aperto in centro paese e dove sa portare un perfetto mix di Piemonte e Liguria. In abbinamento ai piatti, si possono assaggiare le diverse chicche prodotte: oltre ai Gavi un raro Carica l'Asino. Splendida la passeggiata tra i suoi vigneti per poi prendere gli antichi sentieri che quasi conducono al Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo.

CANALE (CN)

MALVIRÀ



loc. Canova, 144
via Case Sparse
tel. 0173978145
malvira@malvira.com
www.malvira.com

Nel cuore del Roero, sulla sommità di una collina di Canale d'Alba, appare la sagoma di un elegante relais, in una sorta di anfiteatro naturale, incorniciato da vigne curate come giardini, dove non viene trascurato alcun particolare: tre strutture annesse risalenti al diciottesimo secolo, sapientemente ristrutturare dai fratelli Massimo e Roberto Damonte, attuali proprietari e titolari dell'azienda vinicola Malvirà. La villa padronale, il fienile e la casetta del mezzadro custodiscono tra

PIEMONTE

le loro antiche mura un ristorante e 10 camere di charme; a completare il quadro paesaggistico d'autore, un ampio giardino e la piscina con solarium a uso degli ospiti. Nella bella stagione, si cena all'aperto sulla terrazza che guarda i vigneti del Roero, sorseggiando i loro Arneis (anche da invecchiamento), ma anche i Rossi del Roero e un curioso Riesling.

CARPENETO (AL) ROCCO DI CARPENETO



strada Cascina Rocco, 500
tel. 01431870034
tel. 3488101442
info@roccodicarpeneto.it
www.roccodicarpeneto.it

Questa azienda vitivinicola a conduzione biologica ha sempre incentrato la sua produzione su soli vitigni autoctoni (cortese, barbera, dolcetto, freisa, albarossa, nebbiolo) e su vecchie vigne impiantate per lo più tra il 1955 e il 1986, mentre la cantina costruita ex novo tra il 2011 e il 2012 si sviluppa su tre livelli interconnessi ed è aperta (su prenotazione) tutti i giorni ai visitatori, così come i vigneti. Parallelamente ha preso vita **L'Eco bio Agriturismo La Bella Vite**, che dispone di diverse tipologie di sistemazioni indipendenti: le case sopraelevate tra gli alberi con le loro grandi terrazze, le stanze-in-vigna con i filari a portata di mano dal patio, le dépendances in giardino con le grandi finestre direttamente affacciate sui vigneti.

CASALE MONFERRATO (AL) CASCINA FALETTA



reg. Mandoletta, 81
tel. 0142670068
info@faletta.it
www.faletta.it

Elena Novarino e Giovanni Rosso, proprietari di questa cantina, hanno scelto di seguire le orme dei loro bisnonni, ristrutturando una bella costruzione in pietra da cantone e producendo grandi rossi del territorio come Barbera del Monferrato e Grignolino, ma anche Pinot Grigio e spumantistica di livello.

Altrettanto di livello l'ospitalità sia nel bel resort con le camere affacciate sulla piscina sia nel ristorante che propone un menu tradizionale. Qui però si viene anche solo per una verticale di vini accompagnato da un plateau di prodotti del territorio.

CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) FERRARIS AGRICOLA



S.P. 14 - loc. Rivi, 7
tel. 0141292202
info@lucaferraris.it
www.ferrarisagricola.com

Ferraris Agricola è un punto di riferimento nel mondo del Ruchè, grazie al lavoro di Luca Ferraris, che ha riportato in auge la sua coltivazione e le potenzialità dello splendido territorio del Monferrato. La cantina storica

oggi è un museo, dove i protagonisti sono gli infernot, tunnel scavati nella roccia, patrimonio collettivo dell'umanità. L'accoglienza in cantina prevede visite guidate e degustazioni, poi in particolare da maggio a settembre, ogni sabato e domenica, sulla collina di Sant'Eufemia sarà aperto l'Agri Chiringuito del Ruché, dove si potrà degustare il vino tra i vigneti, immergendosi in un paesaggio straordinario.

MONTALBERA **TERRA DEL RUCHÉ**



5 appartamenti-wine suites



via **Montalbera**, 1
tel. 0141292125
visite@montalbera.it
www.montalbera.it

La cantina **Montalbera** si estende su 110 ettari vitati a cavallo tra il Monferrato e le Langhe, dei quali circa 35 ettari sono dedicati alla coltivazione della nocciola del Piemonte Igp.

In questo scenario incantato si affacciano le wine suites, ideali sia per le coppie che per le famiglie. L'accoglienza procede seguendo la filosofia di sostenibilità nei vigneti.

Spicca la proposta di percorsi a piedi tra le vigne, oppure le escursioni con la mountain bike/e-bike. C'è poi il wine shop, la possibilità di prenotare una visita guidata alle cantine, e pure sale che possono essere impiegate per eventi aziendali. Il loro vino top è il Ruché, declinato in più versioni, ma

anche il Viognier e il Barolo sono una sorpresa.

COCCONATO (AT) **BAVA**



3
strada Monferrato, 2
tel. 0141907083
bava@bava.com
suites@casabrina.com
www.bava.it - www.casabrina.com

Punto di riferimento in Piemonte non soltanto per la Barbera ma anche per la spumantistica con l'Alta Langa e per il vermouth, col celebre marchio Cocchi. La parte dell'ospitalità fa perno su Casa Brina Suites, l'edificio storico nel centro paese di proprietà della famiglia Bava, che qui ha sempre ospitato convegni ed eventi culturali, artistici e musicali: dalle mostre d'arte ai concerti jazz. Ma nella cantina storica c'è uno show room con tutti i prodotti di Casa Bava e la possibilità di effettuare degustazioni dopo aver visitato le colline di Cocconato.

COSSATO (BI) **CENTOVIGNE**



4
fraz. Castellengo
Castello di Castellengo
tel. 3355252890
info@centovigne.it
www.castellengo.it

Il Castello di Castellengo, situato sulle prealpi biellesi sotto il Monte Rosa,

PIEMONTE

ospita da secoli la produzione di vini che nascono nelle vigne circostanti su antichi terreni di origine glaciale marina, dove da sempre si coltivano principalmente nebbiolo ed erbaluce. Questa realtà può vantare una storia plurisecolare le cui radici affondano nel 1682, anno a cui risale il documento con l'elenco di quanti torchi, quante botti e quanti tini, si trovavano all'interno delle "crote del Castello". L'offerta si compone anzitutto dell'ospitalità in camere ricavate nel borgo antico situate proprio sopra le cantine di vinificazione, punto di partenza ideale per le visite guidate al castello, dove nel 2021 ha aperto l'Osteria della Villa e alle strutture produttive con conseguente degustazione. Con il bel tempo possibilità di pic nic e passeggiate escursionistiche guidate.

COSTA VESCOVATO (AL) RICCI CARLO DANIELE



via Montale Celli, 9
tel. 0131838115 - 3358296312
cascinasanleto@libero.it

Cascina San Leto è il sogno realizzato di Daniele Ricci che, dopo l'incontro con Walter Massa, ha deciso di lasciare il suo lavoro e dedicarsi alla cascina di nonno Carlo e nonna Clementina, attiva come azienda agricola fin dal 1929. Oggi in questi dieci ettari di terreno dove la vigna è coltivata secondo i dettami del biologico, l'uva protagonista è il timorasso con cui firma il suo San Leto, ma che

buoni anche la Barbera e la Croatina dei Colli Tortonesi.

L'agriturismo Cascina San Leto (loc. San Leto, 2 - tel. 3480310883) mantiene lo stile della cascina piemontese, con una cucina che affonda le radici nella storia di questo territorio, su prenotazione, e le stanze per pernottare tra le vigne. La cascina è al centro di un tracciato di sentieri che permettono di raggiungere i paesi vicini.

CUREGGIO (NO) LA CAPUCCINA



strada Cappuccina, 7
tel. 0322839930
info@lacapuccina.it
www.lacapuccina.it

Fu Gianluca Zanetta, con sua moglie Raffaella Fortina, a recuperare una vecchia cascina di famiglia, facendone uno degli agriturismi più belli d'Italia. Oggi infatti comprende l'ampia e rilassante sala, le camere che circondano la piscina, la mini spa e soprattutto, sempre presente, la struttura di produzione con gli animali e le coltivazioni di cui si alimenta la cucina del ristorante. Venendo qui si vive un'esperienza di ospitalità vera e di valorizzazione del territorio, perché, oltre ai vini della casa (c'è la miglior Vespolina dell'anno), l'obiettivo è sempre stato quello di concentrare in un unico luogo la produzione del territorio,

da degustare durante un pasto in una delle salette negli spazi della cascina.

DOGLIANI (CN) ABBONA MARZIANO



borgata San Luigi, 40
tel. 0173721317
abbona@abbona.com
www.abbona.com

Il nome della famiglia Abbona nel mondo del vino è sinonimo di Langhe e in particolare di Dolcetto di Dogliani nei suoi cru più vocati, ma anche di viognier, che qui ha trovato una fantastica espressione col celebratissimo Cinerino. Abbona però oggi è anche accoglienza in un fantastico relais, **Casa Abbona** (borgata San Luigi, 41 - tel. 0173328129), immerso tra le viti del San Luigi, uno dei loro cru più celebri. Le camere sono il frutto di un restauro accurato teso a preservare le particolarità della cascina di fine Ottocento che le ospita, con volte a botte ristrutturata e tanto legno, dalle librerie ai pavimenti. A pochi passi merita una visita la cantina con le sue vetrate che si aprono verso i vigneti e la possibilità di degustare la produzione di casa.

PODERI LUIGI EINAUDI



Borgata Gombe, 31/32
Cascina Tecc, 31
tel. 017370191

info@poderieinaudi.com
www.poderieinaudi.com

Questa cantina nasce dalla lungimiranza di Luigi Einaudi, economista e presidente della Repubblica, che, nel 1897, giovane e senza mezzi, acquistò il primo podere in San Giacomo a Dogliani, convinto che l'agricoltura avrebbe portato il Piemonte fuori dalla crisi di quegli anni. Le tre generazioni successive hanno condiviso i suoi stessi valori, puntando sul Dogliani, la Docg da uve dolcetto, e sul Barolo. Venire qui significa vivere una storia importante per l'Italia non solo del vino: c'è la possibilità di soggiornare nella **Foresteria dei Poderi Einaudi**, con la piscina vista colline oppure prenotare la visita in cantina e un percorso degustazione dedicato anche alle espressioni del singolo vitigno.

GABIANO (AL) CASTELLO DI GABIANO



via San Defendente, 2
tel. 0142945004 - 0142090104
info@castellodigabiano.com
accoglienza@castellodigabiano.com
www.castellodigabiano.com

Questo castello è uno dei luoghi più ricchi di storia e fascino dell'intero Monferrato, con le torri merlate che si stagliano all'orizzonte e i bellissimi giardini. All'ingresso c'è l'area per la vendita delle bottiglie e la degustazione. Procedendo, dove un tempo c'era la

PIEMONTE

foresteria e il borgo medioevale, si trova l'**Agriturismo 3 Orologi**, vera e propria vetrina sulle colline circostanti, e le diverse suite. La proposta si completa con un'offerta di servizi unici, che vanno dalla visita guidata alle strutture storiche fino all'esperienza del labirinto o a una più classica cerca del tartufo. Fra i vini top il Gabilano, una delle prime Doc d'Italia, e ovviamente Barbera e Grignolino.

GATTINARA (VC) TRAVAGLINI GIANCARLO



via delle Vigne, 36
tel. 0163833588
azienda@travaglinigattinara.it
www.travaglinigattinara.it

L'azienda, creata dal grande Giancarlo Travaglini (che ebbe l'intuizione di credere nella potenza del nebbiolo del nord Piemonte) e la cui produzione è diventata iconica grazie alla caratteristica forma delle sue bottiglie, oggi è guidata dalla figlia Cinzia e dal marito Massimo. Con l'entrata delle due figlie Alessia e Carolina, oltre alla storica produzione di Gattinara, il Tre Vigne e il Riserva, e a Il Sogno (da vendemmia tardiva), la cantina ha aperto anche al mondo della spumantistica (il metodo classico Nebolè). Alla degustazione e alla sua organizzazione è stata dedicata altrettanta attenzione e, previa prenotazione, è possibile scegliere uno dei cinque diversi percorsi ideati che comprendono degustazione ed escursione nei vigneti.

GAVI (AL) VILLA SPARINA



fraz. Monterotondo, 56
tel. 0143633835
info@villasparina.it - www.villasparina.it

Villa Sparina, da quasi mezzo secolo sotto la guida della famiglia Moccagatta, è oggi ai vertici nel mondo del Gavi, sia nella versione classica sia in quella spumantizzata. Per quanto riguarda l'accoglienza, i Moccagatta hanno creato uno dei relais più belli d'Italia, con le camere immerse in un'atmosfera di quiete all'interno di un complesso colonico del Settecento ribattezzato albergo L'Ostelliere (tel. 0143607801), quindi il ristorante **La Gallina** (tel. 0143685132), affacciato sulle vigne e con una cucina di grande classe e charme da sempre ai vertici del nostro Golosario Ristoranti (ha ottenuto la corona radiosa, nell'ultima edizione). Poi le tante attività che spaziano dalla visita alle storiche cantine con degustazione fino all'aperitivo nell'orto e alle escursioni nei dintorni a piedi o in e-bike.

GRAZZANO BADOGLIO (AT) TENUTA SANTA CATERINA



via Marconi, 17 - tel. 0141925108
info@tenuta-santa-caterina.it
www.tenuta-santa-caterina.it

Il recupero e reimpianto dei vitigni autoctoni di questo territorio, insieme

al restauro voluto dall'avvocato Guido Carlo Alleva e sua figlia Giulia, hanno dotato Tenuta Santa Caterina di un elegante bed & breakfast ambientato in quella che storicamente era la casa dell'intendente della proprietà e che gode di una posizione invidiabile sul colmo della collina. C'è poi una suggestiva saletta di degustazione, ricavata dalla vecchia cantina, dove sono esposti tutti i vini della Tenuta Santa Caterina, che si possono acquistare o degustare. Attenzione al Monferace, il Grignolino invecchiato che ha ricevuto premi unanimi dalla critica, e alla teoria di vini rossi e bianchi della maison.

LA MORRA (CN) BENI DI BATASIOLO



fraz. Annunziata, 87 - tel. 017350130
info@batasiolo.com
www.batasiolo.com

La storia moderna di questa cantina prende il via nel 1978, quando la famiglia Dogliani acquista la storica cantina Kiola, situata nei più pregiati territori di vinificazione del nebbiolo da Barolo. Oggi gli ettari di proprietà sono 156, in cinque diversi cru di Barolo, ma la sua realizzazione più spettacolare è nello splendido resort Il Boscareto, che domina le vigne con le camere che sembrano sospese sulle vigne, il centro benessere con vasche idromassaggio, piscina riscaldata e area fitness e soprattutto il ristorante che si candida a essere un'eccellenza

non solo nazionale. Il 2022 infatti si è aperto con una profonda ristrutturazione - di un ambiente già di per sé perfetto - preludio di **La Rei Natura** by Michelangelo Mammoliti, concepito proprio da questo talentuoso chef per esaltare al massimo la sua idea di cucina che punta tutto sull'elemento naturale e sulla derivazione neurogastronomica dei piatti.

ODDERO PODERI E CANTINE



4 miniappartamenti



fraz. Santa Maria - borgata Tetti, 28
tel. 017350618
info@oddero.it
hospitality@villacarlaborolo.it
www.oddero.it
www.villacarlaborolo.com

Cantina che si è completamente convertita all'agricoltura biologica nel 2008, praticata nei suoi 36 ettari vitati da cui si ottengono 160.000 bottiglie. Le etichette evocano luoghi del mito: Vignarionda, Brunate, Villero, Rocche di Castiglione, Bussia, ovvero dei migliori cru di Barolo. Oggi è possibile immergersi in questa importante parte di storia del vino piemontese con un vero e proprio soggiorno nella struttura di **Villa Carla** a Barolo (via Monforte, 10), che dispone di 4 miniappartamenti e piscina, oppure prenotando una delle diverse esperienze annoverate sul sito aziendale che comprendono la classica degustazione, l'assaggio personalizzato dei diversi cru di Barolo o la passeggiata nelle vigne con degustazione finale.

PIEMONTE

PALÁS CEREQUIO BAROLO CRU RESORT



borgata Cerequio - tel. 017350657
direzione@palascerequio.com
www.palascerequio.com

Oltre alla sua cantina a Calamandranà e alla Tenuta La Court a Castelnuovo Calcea, caratterizzata dall'Art Park con le scenografie paesaggistiche, Michele Chiarlo nel 2011 ha aperto il primo relais espressamente dedicato al Barolo.

Si tratta del Palás Cerequio a La Morra, una struttura recuperata da un antico palazzo nobiliare, con ambienti artistici che permettono una full immersion nel mondo di uno dei vini più amati d'Italia: 9 suite, ognuna dedicata a un cru storico del Barolo e con un'area spa wellness privata; un ristorante interno guidato dallo chef Damiano Nigro e spettacolari affacci sulle vigne.

Agli ospiti vengono offerti diversi servizi (dalla ricerca del tartufo alla scoperta del territorio in e-bike o in Vespa), ma soprattutto la possibilità di creare con il Vertigo Tasting degustazioni verticali e orizzontali di oltre 400 etichette provenienti dai nove maggiori cru di Barolo.

MEZZOMERICO (NO) IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO



Cascina Roccolo Bellini, 4
tel. 0321920407 - 3355713086

info@ilroccolovini.it
www.ilroccolovini.it

La storia del Roccolo di Mezzomerico va a ritroso nel tempo di molti secoli, perché pare che qui, a difesa del paese di Mezzomerico, esistesse fino al '600 una fortezza, mentre il Roccolo, edificio del '700 utilizzato per la caccia con le reti degli uccelli, è oggi destinato a fare appassire le uve. Alla fine dell'Ottocento si fa largo l'interesse per la viticoltura con il bisnonno della famiglia, che nel 1891 fu tra i fondatori della Cantina Sociale di Oleggio. Al lavoro troviamo Margherita e le figlie Valentina e Francesca. Molti sono gli eventi che si svolgono presso il Roccolo: presentazioni editoriali, degustazioni di vini, ma anche appuntamenti con personaggi del mondo della cultura.

Qui inoltre si può anche organizzare una degustazione con sfiziosi abbinamenti.

MOMBARUZZO (AT) PICO MACCARIO



via Cordara, 87
tel. 0141774522
infopicomaccario@picomaccario.com
www.picomaccario.it

I fratelli Pico e Vitaliano Maccario hanno saputo coniugare in maniera geniale marketing e attenzione alla produzione vitivinicola. Non è un caso che siano stati i primi a marcare i capifilare con grandi matite colorate di-

ventati iconici astucci portabottiglie, acquistati (e imitati) un po' ovunque. Lungo la strada che corre sui colli verso il Nizza sorgono le strutture aziendali perfettamente ristrutturate, che oggi si sono dotate di una struttura di accoglienza per la degustazione e le visite in cantina da prenotare anche tramite app, mentre nella bella stagione sarà possibile fare un pic nic nelle vigne. Vino top qui è la Barbera.

MONCALVO (AT) CASCINA SPINEROLA



strada Casale, 15 - loc. Berna
tel. 0141921421
info@cascinaspinerola.com
info@ristoranteuvaspina.it
www.cascinaspinerola.it

La Cascina Spinerola deve il suo nome alla collina su cui poggia, da cui domina Moncalvo e un angolo del Basso Monferrato. Un tempo luogo incolto e delimitato da abbondanti rovi, solo a partire dal XV secolo venne lentamente bonificato e, da circa un secolo, alberga il vigneto che tuttora offre Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore e Chardonnay. Spinerola però è una realtà complessa con l'Hotel In Cascina e le 16 stanze ambientate in diversi ambienti della cascina (6 nell'Ala del Fienile e 10 nell'Ala dei Nidi di Rondine), quindi il ristorante UvaSpina con la magnifica vista sulle colline e i piatti tipici della tradizione monferrina.

MONFORTE D'ALBA (CN) DIEGO PRESSEDA



loc. Sant'Anna, 98
tel. 017378327
info@diegopressenda.it
www.diegopressenda.it

L'azienda agricola è situata in un comprensorio unico, 15 ettari vitati tra Monforte d'Alba e Roddino, dove lavora la famiglia Pressenda al completo: Diego in primis, coadiuvato dal 2010 dai figli, l'enologa Silvia, Oscar, Annalisa, Alessandra e suo marito Francesco. La famiglia Pressenda accoglie gli ospiti nell'agriturismo La Torricella, struttura enoturistica con ristorante, camere e una winery spa dotata di sauna, bagno turco e idromassaggio con percorsi di benessere riservati alla coppia e alla famiglia e completati da una linea di prodotti cosmetici all'uva. Il soggiorno può essere combinato con la degustazione di vini, proposta in appositi percorsi, Barolo in primis.

RÉVA



12 + 9 appartamenti
loc. San Sebastiano, 68
tel. 0173789269
info@revamonforte.it
www.revamonforte.it

Réva nasce come progetto che vede procedere in modo parallelo lavoro

PIEMONTE

nei vigneti e in cantina e accoglienza. Il lavoro in vigna ha permesso di ottenere ottimi risultati soprattutto per Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba e Barolo. L'accoglienza invece si è strutturata in uno splendido resort dotato oltre che di 12 stanze (11 camere + 1 suite), anche di un ristorante di charme, **Fre**, una spa, piscine, golf a nove buche, solarium. Per il soggiorno, è disponibile anche il **Réva Residence**, con 9 appartamenti. La visita può essere abbinata a un certo numero di esperienze che spaziano dalla classica degustazione all'enotur per arrivare alle e-bike o, in stagione, alla cerca del tartufo.

MON TALDO SCARAMPI (AT) CA' DEL PROFETA



via Montaldino, 19 - tel. 01411967229
info@cadelprofeta.com
www.cadelprofeta.com

Durante la sua esperienza torinese, l'ex calciatore brasiliano Anderson Hernanes, soprannominato "il profeta", ha conosciuto il maître di vaglia Diego Dequigiovanni, brasiliano di origine venete. Il duo ha deciso quindi di investire nel Monferrato astigiano, creando un luogo incantevole dove proporre le migliori espressioni della cucina e dei vini del luogo, e permettere agli ospiti anche di soggiornare all'insegna del relax. Nasce così questo ristorante wine resort moderno, di design, con area resort che si compone di 5 camere matrimoniali

eleganti e accoglienti e una piscina panoramica con vista sulle colline del Monferrato.

MONTEMAGNO (AT) TENUTA MONTEMAGNO



via Cascina Valfossato, 9
tel. 014163624
info@tenutamontemagno.it
www.tenutamontemagno.it

Tenuta Montemagno nasce da un casolare cinquecentesco, che è stato recuperato e restaurato dai fratelli Flavio e Tiziano Barea. Resterete colpiti dall'eleganza delle 16 camere che si affacciano sulle colline e della piscina che offre una vista indimenticabile. Qui potrete prenotare una rilassante vacanza oppure partecipare a degustazioni di vini (dalla Barbera al Ruchè ai loro spumanti), tour nei vigneti in e-bike e, naturalmente, degustazioni in cantina. Il ristorante **La Civetta sul Comò** è fra le mete della nostra guida. L'area degustazione si gioca tra una sala dedicata e l'ampio giardino. Possibilità di fare equitazione.

MONTEMARZINO (AL) POMODOLCE



via IV Novembre, 7
tel. 0131878135
info@pomodolce.it
info@ristorantedagiuseppe.it
www.pomodolce.it
www.ristorantedagiuseppe.it

PIEMONTE

La famiglia Davico lega il suo nome a un campione della ristorazione del tortonese, il ristorante **Da Giuseppe** di Montemarzino, un luogo assolutamente da consigliare a chi ama i funghi cucinati in tutti i modi possibili da abbinare ai vini del territorio, cominciando da quelli prodotti da loro (è radioso per la guida IlGolosario Ristoranti).

I Davico infatti sono anche titolari dell'azienda agricola Pomodolce, nata nel 2005 quasi a completare questo decennale impegno nel mondo del gusto. Nella loro cantina, visitabile su appuntamento, si gusta naturalmente il Derthona Timorasso, ma ci hanno conquistato anche con il Niali, da uve nebbiolo, il Monleale "Marsèn", il rosso Cherubino (barbera e croatina) e il Croatino "Fontanino".

VIGNETI REPETTO



loc. Castellazzo
tel. 3358256514
info@vignetirepetto.it
www.vignetirepetto.it

Gian Paolo Repetto è nato da una famiglia di agricoltori ed è cresciuto in campagna. Dopo una vita passata lontano dalla sua terra, svolgendo lavori nel campo ingegneristico, ha deciso, insieme alla moglie Marina, di ritornare a casa, ascoltando il richiamo delle colline tortonesi, territorio vocato alla viticoltura, e noto per la coltivazione delle uve timorasso. E qui grazie all'aria pura, il clima temperato e il terre-

no fertile nascono vini straordinari, prodotti nella cantina all'avanguardia con moderni dispositivi per la vinificazione. Sopra la cantina, nelle sale del suo relais, possono essere degustati i vini attraverso 3 percorsi differenti (3 o 5 calici) da abbinare al tour tra i vigneti. Infine c'è anche **Orizzonti Guest House**, composta da 5 camere doppie con un'ampia vista sui vigneti che rigenera.

MONTEU ROERO (CN) ANGELO NEGRO



fraz. Sant'Anna, 1 - tel. 017390252
negro@negroangelo.it
www.angelonegro.it
www.instagram.com/ciobot_san_giorgio

Proprietari fin dal 1670, i Negro contano su 60 ettari di vigneti dai quali producono, tra gli altri, il Roero Arneis Perdaudin, oggi considerato uno dei migliori bianchi in Italia. La voglia di valorizzazione del territorio, che è sempre stata insita nella famiglia, si è sviluppata in un agri wine bar, il **Ciobot San Giorgio** (fraz. Tre Rivi - loc. Bordon Bassi - tel. 3356815652), che è anche una terrazza naturale con vista a 360° sulle colline circostanti. Qui si viene per un aperitivo, anche ricco com'è nella tradizione della merenda sinoira piemontese con tome e prosciutto, per arrivare a una vera e propria cena immersi nei vigneti. È aperto durante la bella stagione da venerdì a lunedì, dalle 18 alle 24.

PIEMONTE

NEVIGLIE (CN)

BERA



loc. Castellero, 12
tel. 0173630194 - 0173630500
info@bera.it - www.bera.it

Nelle Langhe tra Alba e Asti, sulla strada che da Barbaresco e Neive sale verso Neviglie, la famiglia Bera coltiva da secoli la vite, anche se solo alla fine degli anni '70 ha iniziato a vinificare per l'imbottigliamento e la vendita diretta con la propria etichetta.

L'azienda si estende oggi su una superficie di 30 ettari, con la produzione di Asti e Moscato d'Asti da campioni e Barbaresco, Barolo, Nebbiolo Langhe e il mitico Langhe Rosso "Sassisto". Valter e i suoi due figli Umberto e Riccardo guardano ancora avanti e coltivano anche chardonnay e pinot nero per produrre un nuovo e intrigante Alta Langa Bera Brut metodo classico. Su prenotazione, è possibile organizzare una degustazione in loco.

PIEMONTE

NIZZA MONFERRATO (AT)

CANTINE BERSANO



piazza Dante, 21
tel. 0141720211
wine@bersano.it
enoteca@bersano.it
www.bersano.it

Arturo Bersano ebbe la lungimiranza nel 1935 di prendere le redini della

tenuta paterna puntando su Barbera, Brachetto e Barolo. Negli anni Ottanta l'arrivo delle famiglie Massimelli e Soave e nel 2021 l'acquisizione da parte della famiglia Massimelli della totalità delle quote dell'azienda. Qui è anche conservata la memoria storica del territorio, attraverso i Musei voluti dallo stesso Bersano, tra cui spicca il Museo delle Contadinerie dedicato agli utensili e agli attrezzi della vita contadina, tra i maggiori musei specialistici italiani, affiancati dalla raccolta delle stampe e delle etichette rare. Si può accompagnare la visita alla degustazione delle principali etichette.

NOVI LIGURE (AL)

LA RAIA



strada di Monterotondo, 79
tel. 0143743685
info@la-raia.it - www.la-raia.it

Realtà situata nel cuore delle colline piemontesi del Gavi, con un'estensione di oltre 180 ettari, dei quali 48 coltivati a vigneto, 60 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco.

La Raia in questi anni ha saputo imporsi all'attenzione di turisti e media per due diversi motivi: il vino, che ha la sua punta di diamante nel Gavi, e l'arte. La Raia infatti ospita l'omonima Fondazione che ha invitato artisti, filosofi, paesaggisti, fotografi e architetti a vivere e sperimentare i diversi elementi del paesaggio, attraverso

interventi e opere d'arte.

Le opere si visitano attraversando il Sentiero dell'Arte posto tra le vigne, i boschi e i prati della tenuta. È una delle attrattive principali per gli ospiti della **Locanda La Raia**, boutique hotel composto da quattro camere e spazio ristorante. C'è anche la possibilità di vivere la Tenuta in una sola giornata secondo una serie di percorsi appositamente studiati dove la degustazione ha un ruolo di primo piano.

OLIVOLA (AL)

BRICCO DEI GUAZZI



via Vittorio Veneto, 23
tel. 0422864511
info@briccodeiguazzi.it
www.briccodeiguazzi.it

Bricco dei Guazzi sorge sulla cima di una collina, circondata da trentacinque ettari di vigneti di proprietà a pochi chilometri da Casale Monferrato. Qui la cultura del vino è antica, come dimostra la splendida cantina, tuttora in uso e visitabile, scavata nel XV secolo sotto la Villa Residenziale della nobile famiglia Guazzo.

Oggi questa splendida villa padronale è stata trasformata in un relais, Villa Guazzo Candiani, con l'infernot - il più grande del Monferrato - impiegato per le degustazioni; quindi le stanze affrescate e la ristorazione interpretata sotto l'egida de **I Due Buoi**, icona della cucina alessandrina. Tra le proposte da loro offerte, light lunch, happy hour & dinner.

OZZANO MONFERRATO (AL)

ANGELINI PAOLO



Cascina Cairo - via Cairo, 10
tel. 3468549015
info@angelinipaolo.it
www.angelinipaolo.it

Da oltre un secolo la famiglia Angelini cura i 40 ettari di proprietà, impiantati a vigneto. La cantina è stata di recente rinnovata e le tecniche di produzione mirano a esaltare la tipicità di ogni singolo vitigno, di una gamma di vini molto varia e legata al territorio. In coltivazione, i vitigni classici del Monferrato, come la barbera, e internazionali quali viognier e syrah.

Punta di diamante il Grignolino, sia nella versione Grignolino del M.to Casalese "Arbian" sia nel Monferace, Grignolino affinato 4 anni. La cantina è dotata del punto vendita Angelini Paolo Wine Shop & Tasting (S.P. 457 Casale-Asti, 10 bis) e di uno spazio per le degustazioni.

PIOBESI D'ALBA (CN)

TENUTA CARRETTA



loc. Carretta, 2 - tel. 0173619119
info@terremiroglio.com
www.tenutacarretta.it

Azienda vitivinicola fra le più storiche d'Italia, con oltre 5 secoli e mezzo di attività. Il complesso aziendale è parte integrante di un "mosaico enoturistico", che comprende un

PIEMONTE

percorso nei vigneti con audioguida (Grape's Road), la visita alle cantine, un wine shop e tre ottimi ristoranti. Il primo, in azienda, è il **Ristorante 21.9** (con annesso Bistrot La Via del Sale) che, grazie allo chef Flavio Costa, ha ottenuto la corona radiosa su Il Golosario Ristoranti ed è pure un elegante albergo di charme con 9 camere; il secondo, **Locanda in Cannubi**, si trova a Barolo (via Crosia, 14 - tel. 017356294 - 3401282081) e il terzo, **Villa Garassino Country House & Bistrovino**, è a Treiso (strada Rizzi, 18 - tel. 0173328185 - 3450056512) e offre 5 camere, la piscina e un'accogliente enoteca. Tenuta Carretta è parte del network "The Grand Wine Tour", associazione di produttori italiani dove la qualità dell'ospitalità si affianca a quella dei vini, tra i quali i più noti sono il Barolo Cannubi e il Roero Arneis "Cayega", nonché l'Alta Langa Brut "Airalì". Merita anche l'Edoardo Miroglio Brut, prodotto in Tracia (area della Bulgaria particolarmente vocata fin dai tempi dei Romani), dove la famiglia Miroglio ha impiantato 150 ettari di vigneti con 16 varietà di uve.

PIEMONTE

ROCCHETTA TANARO (AT)

BRAIDA DI GIACOMO BOLOGNA



via Roma, 94 - tel. 0141644113
info@braidait
info@braidawineresort.it
www.braidait
www.braidawineresort.it

Il Braida Wine Resort, aperto nel 2021, sorge sul crinale della collina che domina Rocchetta Tanaro, circondato da vigne di barbera, grande amore della famiglia Bologna.

Un tipico casale del Settecento ristrutturato con gusto che offre camere accoglienti, spazi comuni interni ed esterni curati, l'assistenza di un sommelier per scoprire i vini della cantina e le emozioni della degustazione.

Sette camere in formula b&b, ciascuna con il nome dei vini simbolo di Braida, degustazioni guidate anche con vista sui vigneti, wine shop, eventi privati. Possibilità di visita alle cantine storiche con degustazioni di diverse espressioni di Barbera nella suggestiva barriera.

ROSIGNANO MONFERRATO (AL)

BONZANO VINI CASTELLO DI UVIGLIE



loc. Castello di Uviglie, 73
tel. 3371250397 - 0142488132
info@bonzanovini.it
info@castellodiuviglie.com
www.bonzanovini.it
www.castellodiuviglie.com

A Rosignano Monferrato si erge il Castello di Uviglie, le cui origini risalgono alla seconda metà del XIII secolo. La Cantina, oggi di proprietà della famiglia Bonzano, rappresenta una realtà vitivinicola dotata di tecnologie all'avanguardia e di un team familiare giovane e dinamico. La produzione si divide in due linee

diverse ma complementari: Castello di Uviglie e Bonzano Vini. La prima punta sui vitigni autoctoni del Monferrato, la seconda è focalizzata su produzioni sperimentale, blend di vitigni sia autoctoni sia internazionali. Ad accompagnare questa avventura è l'enologo di fama internazionale Donato Lanati con le tecnologie all'avanguardia di Enosis.

SAN DAMIANO D'ASTI (AT) CARLIN DE PAOLO



fraz. Gorzano, 238/a
tel. 0141983833
info@carlindepaolo.com
www.carlindepaolo.it

Paolo è il fondatore della cantina trasformata in vera e propria attività dal figlio Carlo, detto Carlin. Il nome scelto dagli attuali proprietari – la quarta generazione – evoca proprio questa storia, che si dipana nel contesto delle magnifiche Colline Alfieri alla confluenza di Roero e Langhe.

La cantina offre un servizio di Me-renderia, che in realtà è vero e proprio ristorante con piatti di livello da abbinare ai vini prodotti, cominciando dall'ottima Barbera d'Asti e scoprendo la piccola Doc Cisterna (croatina). L'offerta si amplia anche con una serie di attività outdoor come trekking e tour in e-bike o servizi ancor più personalizzati, come la cerca del tartufo o il tour in elicottero per scoprire con una nuova prospettiva vigneti e castelli medievali.

SAN MARTINO ALFIERI (AT) MARCHESI ALFIERI



piazza Alfieri, 28
tel. 0141976015
info@marchesialfieri.it
www.marchesialfieri.it

Dal 1616 il castello e la tenuta sono legati alla storia degli Alfieri, nobile famiglia locale. Parliamo di una realtà che si estende lungo 21 ettari di vigneti, di cui 16 a Barbera e la restante parte suddivisa tra pinot nero, grignolino e nebbiolo, dominati da uno dei castelli più belli del Piemonte e circondati da un parco e da un giardino curati in ogni dettaglio. È possibile ripercorrere questa storia grazie a visite guidate della cantina e del parco storico, per terminare poi in bellezza con una degustazione dei vini più rappresentativi dell'azienda. C'è anche la possibilità di pernottamento presso la Cascina Margherita all'interno della tenuta, e di compiere alcune significative esperienze come la cerca del tartufo.

SANTO STEFANO BELBO (CN) CA' D' GAL



fraz. Valdivilla
strada Vecchia di Valdivilla, 1
tel. 0141847103
info@cadgal.it - www.cadgal.it

Superbo è il Moscato d'Asti "Vigna Vecchia" prodotto da Sandro Boido,

PIEMONTE

nella sua tenuta, frutto di prove e ricerche volte a combinare la tradizione con l'innovazione. Quella vitivinicola però è solo una parte dell'attività che da più di 30 anni è anche agriturismo con stanze che affacciano sui vigneti e si mescolano ai profumi che arrivano in tavola direttamente dalla cucina, tradizionale e fatta di sapori tipici e ricette antiche, come quella della Cugnà, prodotto tipico delle Langhe, una salsa usata come condimento quotidiano per le pietanze realizzato a partire dal mosto d'uva cotto con aggiunta di frutta fresca e secca. Qui l'accoglienza e la voglia di condividere sono di casa. Hanno 5 camere per gli ospiti.

SERRALUNGA D'ALBA (CN) FONTANAFREDDA



via Alba, 15 - tel. 0173626100
info@fontanafredda.it
www.fontanafredda.it

PIEMONTE

Fontanafredda è la storia del Piemonte e del Barolo. Fondata nel 1858 nasce da una storia d'amore, quella tra il primo Re d'Italia, Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana moglie morgantina. Oggi la proprietà, in capo alla famiglia Farinetti, ha deciso di farne una tenuta aperta alle visite da vivere come un museo diffuso. Infatti lo storico villaggio che circondava il corpo principale della Tenuta e che nel tempo è arrivato a ospitare circa 250 persone, è stato ristrutturato e trasformato in un Villaggio narrante,

da scoprire a tappe, che affianca la foresteria diventata uno splendido hotel, il ristorante **Guidoristorante**, affidato alla famiglia Alciati (corona radiosa) e l'**Osteria Disguido**, per una sosta più informale. Tante anche le esperienze diverse, degustazioni comprese, da prenotare on line.

LUIGI VICO



via XX Settembre, 13
tel. 3356547772
casamia@serralungacasamia.it
www.serralungacasamia.it

Dal 2016 Luigi Vico cura i terreni di Serralunga, acquistati dagli avi a inizio Novecento, dove sono a dimora viti di nebbiolo e il celebre cru Prapò. Contemporaneamente ha trasformato la sua casa in un luogo di turismo esperienziale, Serralunga Casa Mia: facendo rete con altre cantine del comune, ha messo a disposizione dei turisti uno splendido caveau, dove i vini di Serralunga sono presentati e ordinati per i vari cru di Serralunga. E si possono degustare e acquistare tutti.

Le degustazioni sono da intendersi come Esperienze di Gusto: abbinamenti di sapori tradizionali, introvabili altrove. Propongono anche Esperienze in Campo, con attività guidate di legatura, potatura e vendemmia. A disposizione degli ospiti una terrazza dove godersi il panorama in estate e un sentiero tra i vigneti. Oltre al Barolo di Serralunga di produzione propria,

non scordatevi di assaggiare il Moscato prodotto a Serralunga e il suo Vermut straordinario.

SCHIAVENZA



via Mazzini, 4
tel. 0173613115
schiavenza@schiavenza.com
www.schiavenza.com

Schiavenza deve il suo particolare nome all'antica proprietà dell'Opera Pia Barolo, che affidava il lavoro ai mezzadri detti appunto "schiavenza". Oggi l'azienda è seguita da Luciano Pira, agronomo e cantiniere, coadiuvato dalla moglie Maura Alessandria e dal cognato Walter Anselma.

Dieci ettari di vigneti situati per lo più sul territorio di Serralunga d'Alba, dove a far da padrone è il nebbiolo, che sarà trasformato nel Barolo. Da sempre questa attività agricola viene affiancata da quella della ottima trattoria, situata nel cuore di Serralunga d'Alba, ai piedi del maestoso castello, proprio dietro la chiesa parrocchiale, dove i vini della cantina si assaggiano abbinati a una teoria di piatti piemontesi.

SERRALUNGA DI CREA (AL)

TENUTA TENAGLIA



3 appartamenti
strada Santuario di Crea, 5
tel. 0142940252
info@latenaglia.com
www.tenutatenaglia.it



Tenuta Tenaglia si trova nel Monferrato, un'area storica ai piedi del Sacro Monte di Crea e del suo Santuario, riconosciuto Patrimonio dell'Umanità. L'eredità di questa tenuta del 1600, fondata da Giorgio Tenaglia - Governatore di Moncalvo e capitano di ventura, già produttore di vino - è stata raccolta dalla seconda e terza generazione della famiglia italo-tedesca Ehrmann, che offre un pacchetto di proposte enoturistiche, dalla degustazione esperienziale dei vini d'eccellenza ai pic nic in vigna, dalle visite in cantina e nei vigneti, dalle mostre d'arte ai concerti, fino alla ricerca del tartufo in stagione. Possibilità di pernottamento.

SERRAVALLE SCRIVIA (AL)

LA BOLLINA



via Monterotondo, 58
tel. 014361984
info@labollina.it
www.labollina.it
www.villalabollina.com

Collocata all'interno della Docg del Gavi, la Tenuta La Bollina si estende per 120 ettari in un paesaggio fatto di dolci declivi, selezionate vigne e boschi di castagno, che domina con una imponente struttura che si scorge fin da lontano lungo la strada che conduce all'Outlet.

All'interno della tenuta, oltre alla Società Agricola che si estende su 28 ettari di vigneto con un'attrezzata cantina di produzione, sono presenti

PIEMONTE

tre eleganti strutture ricettive: Villa **Bollina** (tel. 0143302585), una villa liberty trasformata in un hotel 4 stelle lusso con ristorante bistro interno, annesso parco e adiacente centro congressi, un moderno hotel 4 stelle e, per gli appassionati della pratica del gioco del golf, un campo a 9 buche che si snoda tra i vigneti da dove vengono prodotti i vini tra cui il nostro prediletto, che è un altro bianco, l'Ar-mason, da uve chardonnay.

STREVI (AL) MARENCO



1+2 appartamenti



piazza Vittorio Emanuele, 10
tel. 0144363133
info@marencovini.com
www.marencovini.com

Esempio di azienda a trazione femminile, grazie all'impegno e al lavoro di tre sorelle. Marengo accoglie durante tutto l'anno i turisti e gli appassionati di vino nella propria azienda, dove è possibile partecipare a visite guidate ai vigneti e alla cantina e degustare i vini scegliendo tra 5 diversi percorsi che si effettuano su prenotazione tutti i giorni dell'anno.

Tra questi particolarmente emozionante il pic nic tra le vigne con la possibilità di pernottare alla Cascina **Valtignosa** a Cassine (S. P. 233 - tel. 0144363133) e camminare fino alla big bench immersa tra i vigneti. Fra i vini bianchi sarà una curiosità l'assaggio del loro Carialoso da rare uve carica l'asino.

TORTONA (AL) LA COLOMBERA



strada Comunale per Vho, 7
tel. 0131867795
info@lacolomberavini.it
www.lacolomberavini.it

La Colombera è un'azienda che ha saputo farsi largo nel panorama del vino piemontese grazie alla conduzione di Elisa Semino che, insieme alla famiglia, porta avanti una tradizione agricola avviata sulle colline del Tortonese negli anni '30.

Oggi la produzione ha i suoi punti di forza nei vini da uve timorasso, "Dertona" e "Montino", e da uve barbera, "Elisa" e "Monleale", che hanno ricevuto diversi riconoscimenti e premi nazionali e internazionali: nel 2022 il Top Hundred per il miglior Timorasso. Nella nuova sala degustazione, Elisa accoglie turisti e winelovers, per visite e degustazioni, in uno spazio di oltre 300 m² costruito in bioedilizia e completamente green. Venerdì, sabato e domenica mattina le degustazioni programmate; negli altri giorni della settimana La Colombera è aperta per eventi su prenotazione.

TREISO (CN) ABRIGO ORLANDO



fraz. Cappelletto, 5
tel. 0173630533
info@orlandoabrigo.it
www.orlandoabrigo.it

Arrivare alla Foresteria Settevie è un'emozione, trovandosi di fronte a questo antico cascinale di Langa perfettamente ristrutturato con note di colore, fiori e piante aromatiche. C'è la piscina immersa nel verde di fronte a un panorama che è quello della Langa dei romanzi di Fenoglio e ci sono 7 camere per soggiornare qualche giorno. Inoltre è possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti con approfondimenti dedicati al vitigno nebbiolo, quindi al Barbaresco e alle diverse menzioni geografiche aggiuntive. Sarà l'occasione per conoscere meglio questa cantina, che merita attenzione per il suo tritico di Barbaresco - Meruzzano, Montersino e Rongalio - ma che abbiamo anche apprezzato per l'interpretazione dello Chardonnay.

VERDUNO (CN) MORRA DIEGO



Cascina Mosca, 37
tel. 3283261943
info@morrawines.com
www.morrawines.com

Il logo della cantina riporta tre M, che stanno per Monvigliero, Morra e Mosca, rispettivamente il vigneto più importante, il nome di famiglia e la cascina che tutti chiamavano Mosca, appunto. Attualmente sono 30 gli ettari di vigneti a disposizione. Tra i vini spicca una rarità, il Verduno Pelaverga Doc, un rosso caldo e speziato che da solo

vale il viaggio. Meritano attenzione anche le esperienze proposte da Diego e Francesca: passeggiate e picnic tra i vigneti, degustazioni alla cieca, in cantina, nei locali di affinamento, tra botti e tonneaux, nella sala degustazione o godendo della visione che si scorge dalla terrazza panoramica. Per i bambini: degustazione di succhi di frutta (da prenotare).

VIGNALE MONFERRATO (AL) CANTINA HIC ET NUNC



loc. Ca' Milano, 7 a-b
tel. 0142670165
info@cantina-hicetnunc.it
www.cantina-hicetnunc.it

A Vignale Monferrato fa capolino tra le vigne un'avanguardistica cantina "trasparente", perfettamente integrata nel contesto paesaggistico. Rappresenta l'espressione della famiglia bergamasca Rosolen, che nel 2012 acquista 100 ettari di terreni e inizia un lavoro di recupero a 360°. La casa colonica è stata restaurata per dare vita al Wine Resort Ca' dell'Ebbro, con servizi di b&b, piscina all'aperto, 7 camere. Gli spazi produttivi (serbatoi e barricaia) sono a vista da qualsiasi punto della sala degustazione e la cantina non ha un vero e proprio tetto, ma una terrazza ampia, che è un luogo pensato per accogliere eventi e iniziative, dove il vino viene abbinato a musica e cibo. Da scoprire il loro Cortese, accanto a Barbera e Grignolino (anche spumantizzato).

PIEMONTE

VIGUZZOLO (AL) CASCINA MONTAGNOLA



strada Montagnola, 1
tel. 3480742701
info@cascinamontagnola.com
www.cascinamontagnola.com

Comincia nel 1997 l'avventura nelle colline circostanti Viguzzolo di Bruno Carvi e Donatella Giannotti, attivi in Lombardia nel campo delle assicurazioni. Il tutto parte con la ristrutturazione di Villa Margherita, una dimora del primo '900 in stile Liberty, divenuta dal 2001 la loro residenza abituale. Da allora questo luogo è diventato un punto di incontro per persone che condividono la stessa filosofia di amore per la natura e il vino. Oggi Donatella prosegue questa missione con la stessa passione di sempre, producendo un'ampia batteria di bianchi e rossi in equilibrio tra innovazione e tradizione. Il suo Colli Tortonesi Timorasso "Morasso" è stato Top Hundred a Golosaria 2022. Nell'accogliente veranda immersa nel verde si tengono le degustazioni, accompagnate da prodotti artigianali tipici e locali in base ai vini e precedute da una visita ai vigneti.

PIEMONTE

VIVERONE (BI) CELLA GRANDE



via Cascine di Ponente, 21
tel. 01611892213
info@cellagrande.it
www.cellagrande.it

La magnificenza di un antico monastero benedettino sulle sponde del lago di Viverone, che raggiungerete dopo aver percorso un vialetto con i muretti a secco e incorniciato da un filare di uve a pergola, è il biglietto da visita della proprietà vitivinicola e ricettiva della famiglia Bagnod, originaria della Val d'Ayas. Emozioni tutte da vivere nelle preziose salette di degustazione, ricavate nelle grotte e nella stupefacente cappella di San Michele risalente all'anno Mille.

La struttura dispone di 9 eleganti suite, la bio spa con piscina riscaldata esterna e un bistrot aperto a pranzo e a cena. Da scoprire anche i formaggi delle loro aziende agricole, sia in Val d'Ayas, sia in zona. Superbi i vini, ottenuti da uve erbaluce e curati dall'enologo Donato Lanati. Una chicca sarà l'Erbaluce San Martino affinato nelle anfore poste in fondo al lago di Viverone.



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



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



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

CONTATTI

Iscriviti
alla
newsletter



Le Guide dei Vini 2023

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



di redazione

Ottobre 23, 2022

27.000 Vini

455 Tre Bicchieri

154 Tre Bicchieri Verdi

12 Premi Speciali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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

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

Prestigioso il Premio Dolce dell'anno per

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

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



Vini d'Italia 2023

36^a edizione

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

€ 28,50 [on line clicca qui](#)

Tre Bicchieri Tuscia

Bianchi

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



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

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

Rossi

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

Habemus Etichetta Bianca 2020 San Giovenale

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

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

Da Seduzione

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

Premi Speciali

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

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

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

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

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

Miglior Rapporto Qualità-Prezzo: Abruzzo Pecorino '21 Terraviva

Viticoltore dell'anno: Giovanna Maccario, Goetz Dringenberg

Cantina dell'anno: Bertani

Cantina Emergente: Lodali

Cantina Cooperativa dell'anno: Due Palme

Vitivinicoltura Sostenibile: Marco Caprai



Progetto Solidale:

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

Tre Bicchieri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Piemonte

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



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

Liguria

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

Ticino

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



Lombardia

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

Trentino

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

**Alto Adige**

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



Veneto

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



Friuli Venezia Giulia

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

Slovenia

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

**Emilia Romagna**

Colli Bolognesi Pignoletto Sup. 2021 Gaggioli

Colli di Parma Malvasia Callas 2021 Monte delle Vigne

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

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2021 Cleto Chiarli Tenute Agricole

Lambrusco di Sorbara Leclisse 2021 Alberto Paltrinieri

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

Lambrusco di Sorbara Purezza – Silvia Zucchi 2021 Zucchi

Reggiano Lambrusco Concerto 2021 Ermete Medici & Figli

Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano 2021 Fattoria Zerbina

Romagna Albana Secco Codronchio 2020 Fattoria Monticino Rosso

Romagna Sangiovese Modigliana Acereta 2019 Mutiliana

Romagna Sangiovese Modigliana V. Probi Ris. 2019 Villa Papiano

Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2020 Noelia Ricci

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

**Toscana**

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



Chianti Cl. Ris. 2019 Tenuta di Arceno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



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



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

Marche

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

Umbria

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

**Lazio**

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

Abruzzo

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

Molise

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 Di Majo Norante



Campania

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

Puglia

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



Basilicata

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

Calabria

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

Sicilia

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



Cerca...



ARTICOLI RECENTI



Marzo 28, 2023



MONTALBERA @ VINITALY 2023 – UN'OASI DI SOSTENIBILITA'

🕒 3:41 pm



Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui



MONTALBERA[®]

Proprietà Famiglia Morando

Marzo 28, 2023



Marzo 28, 2023



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Marzo 28, 2023

VIDEO



VINITALY 2023 UN'OASI DI SOSTENIBILITA'

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

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

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

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

MONTALBERA – Direzione Generale
Franco Morando

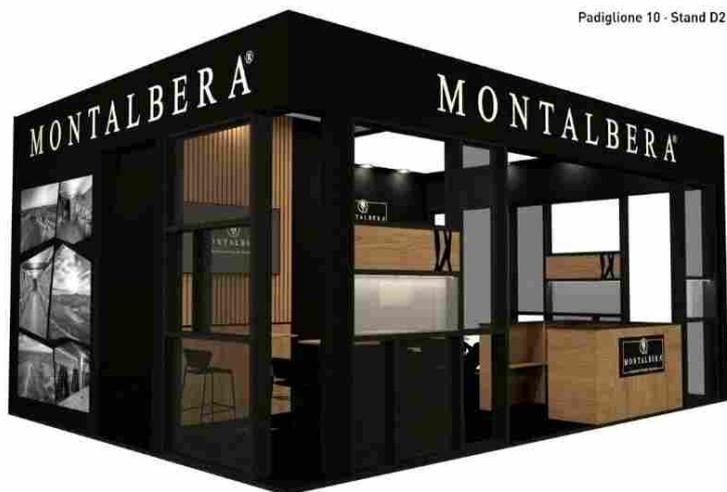
DOMENICA 2 APRILE dalle 09,30 alle 18,00
 Apertura al pubblico e consuettuarie degustazioni

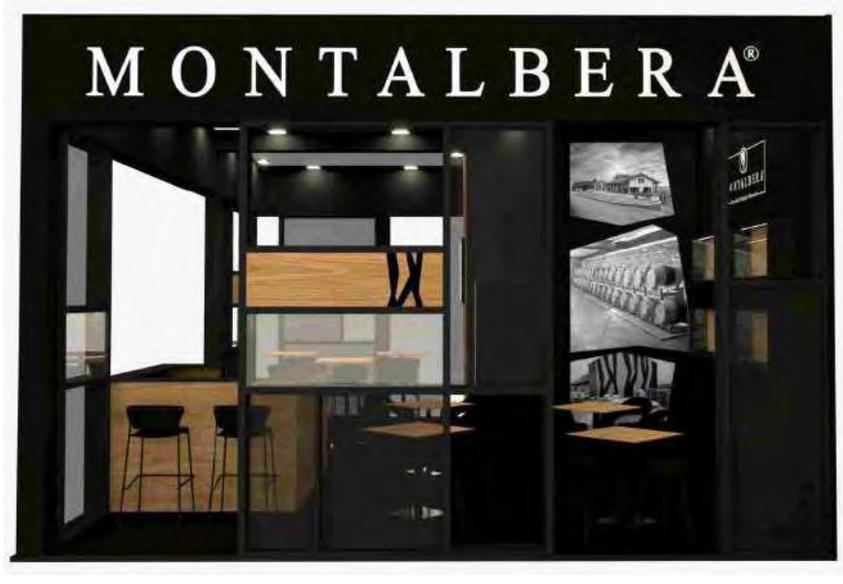
LUNEDÌ 3 APRILE dalle 12,00 alle 17,00
 Grande degustazione di ostriche Fine de claire Vendénnes della Loira du Large n.3
 in abbinamento a 120+1 - ultima sboccatura - Metodo Classico pas dosé vinificato con uve Pinot Noir
 Il servizio di "oystertainment", apertura live delle ostriche, realizzato dalle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

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

MARTEDÌ 4 - MERCOLEDÌ 5 APRILE
 Consuetuarie degustazioni

Padiglione 10 - Stand D2





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Facebook icon | Instagram icon | **MONTALBERA** Proprietà Famiglia Morando | YouTube icon | Twitter icon

www.montalbera.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Email inviata con

MailUp®

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

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

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

www.morandocorporate.com

Archivio

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

© 2023 Easy News Press Agency – Direttore Maurizio Zini



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Lunedì 27 Marzo 2023 - Aggiornato alle 17:17

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



ITALIA
LA DEGUSTAZIONE

HOME > ITALIA

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

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

MILANO, 27 MARZO 2023, ORE 17:17



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

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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

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

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

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

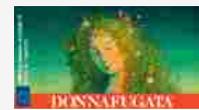
Copyright © 2000/2023

TAG: CIVILTA DEL BERE, SIMPLY THE BEST, VINO

ALTRI ARTICOLI



BERTANI





Italia a Tavola

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

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



TRADIZIONE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Casa vinicola Montalbera, ecco le nuove annate del Monferrato

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



di **Gabriele Ancona**
vicedirettore

24 marzo 2023 | 11:51



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



I vini **Montalbera** in degustazione a Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

110 ettari a corpo unico

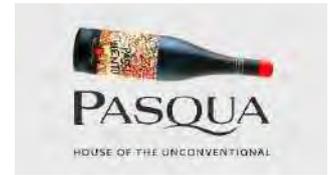
La casa vinicola piemontese si sviluppa su **110 ettari a corpo unico, di cui ben 65 a vitigno Ruchè**. Circa 650 mila le bottiglie prodotte ogni anno; ben 21 le etichette. Ruchè ha un peso notevole, la metà della produzione, e ne è il traino sui mercati. **Quello estero si attesta sul 35% e raggiunge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



Franco Morando

Un vitigno autoctono di pregio

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

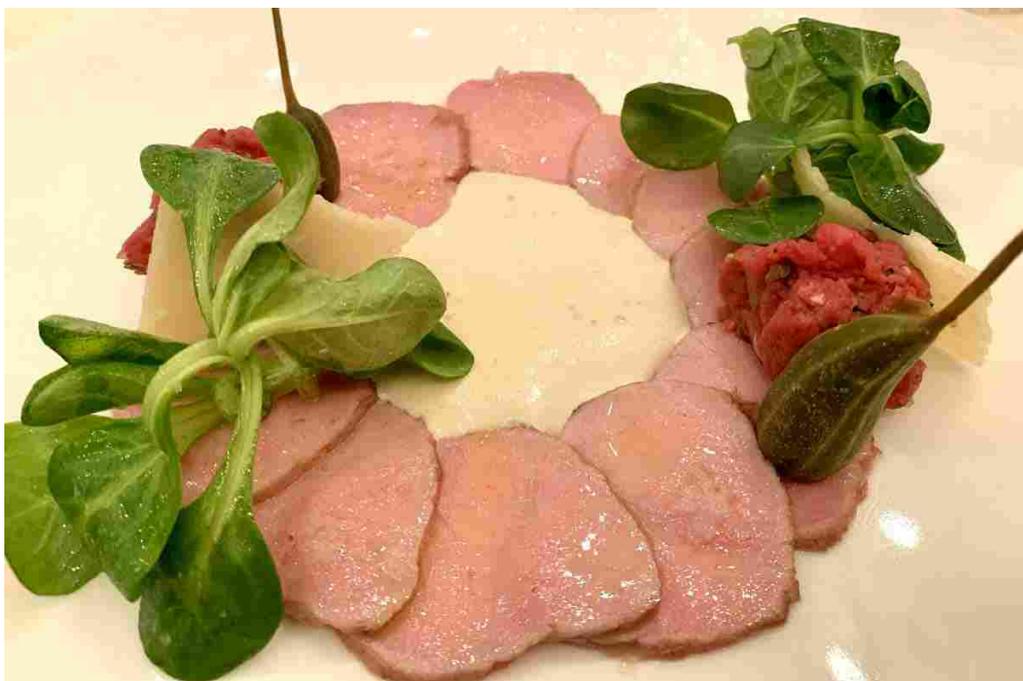




Vigneti **Montalbera** a perdita d'occhio

Barbera d'Asti solo nelle annate migliori

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



Il vitello tonnato di Alessandro Buffolino

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



Montalbera

via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)

Tel. 338 7356001

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

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



VINO

MONTALBERA

CASTAGNOLE MONFERRATO

NUOVE ANNATE

ACANTO

HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

RUCHE

VITIGNO AUTOCTONO

LACCENTO

LIMPRONTA

HORECA

FRANCO MORANDO

ALESSANDRO BUFFOLINO

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram

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

Alberto Lupini

Guarda Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



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

Easy



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

WW IQ Test



Queste borse di lusso sorprendono per il loro prezzo basso

Fendi saldi borse | Ricerca annunci



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Cosa fare in città **Zone**

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

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

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

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

☆☆☆☆☆

DOVE

Starhotels President
Salita Lambruschini

QUANDO

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

18-22

PREZZO

20 euro, 13 euro soci Go Wine

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

13 marzo 2023 15:40



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



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

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

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

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

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

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

Per prenotare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it

Cantine

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

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:

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

E con la partecipazione di

Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc

Conclude la degustazione

Antica Distilleria Sibona:

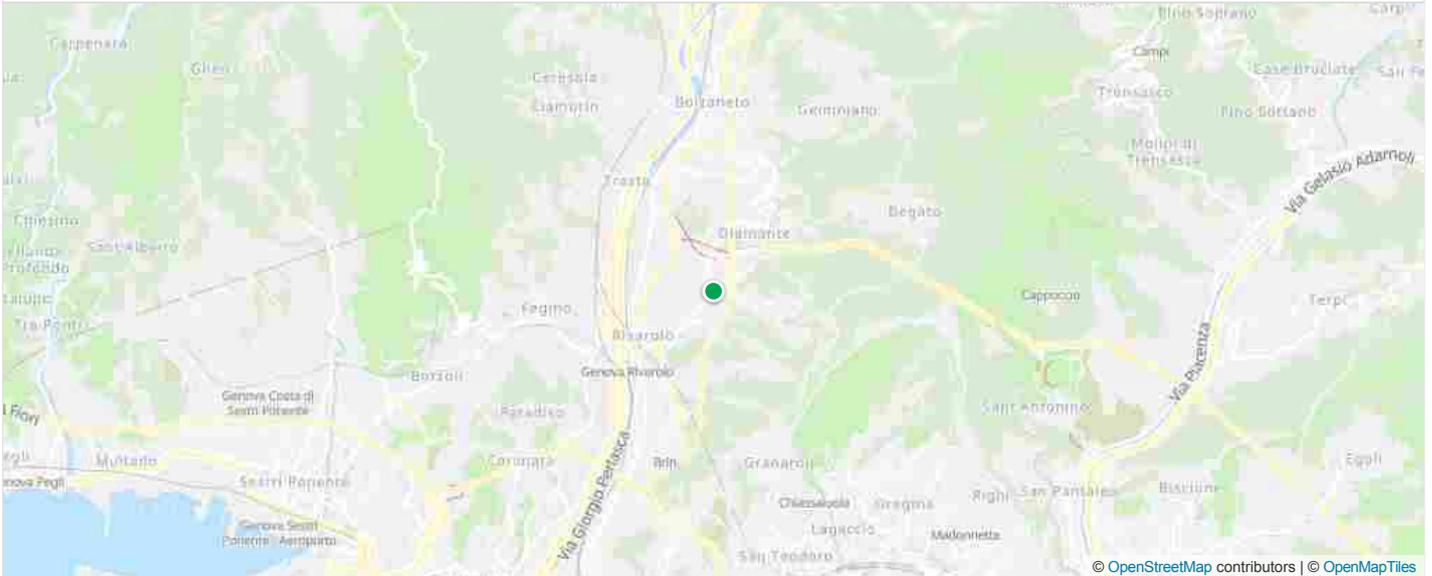
Vermouth di Torino Rosso Superiore "Civico 10" (da uve nebbiolo)
Barolo Chinato, Grappa di Barolo, Grappa Barolo 5 anni
E le altre selezioni della Distilleria.

Ottieni indicazioni con i mezzi pubblici verso: Starhotels President

Da

INDICAZIONI

Partendo ora



© OpenStreetMap contributors | © OpenMapTiles

Linee che fermano vicino a Salita Lambruschini >

GALLERY



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

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

Approvo

ENOCIBARIO
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

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

image002.jpg

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

Martedì, 14 marzo 2023

Starhotels President – GENOVA, Corte Lambruschini 4

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

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

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

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

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn);

Cascina del Pozzo - Castellinaldo (Cn);

Paolo Conterno – Monforte d'Alba (Cn);

La Carlina - Grinzane Cavour (Cn);

Malvirà - Canale (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At);

Negro Angelo e figli - Monteu Roero (Cn);

Podere Gagliassi - Monforte d'Alba (Cn);

Savigliano Fratelli - Diano d'Alba (Cn);

Sordo Giovanni Azienda Agricola – Castiglione Falletto (Cn);

Taliano Michele – Montà (Cn);

Tenuta Rocca – Monforte d'Alba (Cn);

Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze (At);

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No).

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

 Password dimenticata?

 Nome utente dimenticato?

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

E con la partecipazione di
Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc

Conclude la degustazione

Antica Distilleria Sibona

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

Programma, orari e modalità di prenotazione:

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

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

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

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

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

image002.jpg



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

Pronti per la nuova stagione

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

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



Tutto pronto per la nuova stagione tamburellistica

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

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

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





Dentro *la* notizia

Break

HOME

ATTUALITÀ ▾

EVENTI ▾

CIBO & VINO ▾

CULTURA ▾

SPECIALI

INFORMATICA



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

EVENTI ASTI ATTUALITÀ

Si apre il 2023 del tamburello piemontese

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

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

Piemonte a marzo non si respira soltanto

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

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

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

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

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

SEGUICI SUI SOCIALS

**6,184**

Mi piace

**118**

Sottoscrittori

**Articoli**

Articoli

**Commenti**

Commenti

**15**

Membri

**RSS**

Iscriviti

Happy Casa Store

ARTICOLI RECENTI

SALUTE

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

REDAZIONE DENT... 43 secondi fa 🗨️ 0

EVENTI ASTI

Si apre il 2023 del tamburello piemontese

REDAZIONE DENT... 4 minuti fa 🗨️ 0

ISTRUZIONE

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

REDAZIONE DENT... 7 minuti fa 🗨️ 0

CARICA ALTRI ARTICOLI ▾



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

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

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



69 0



Redazione Dentro La

Notizia - 6792 Posts - 0

Comments

← ARTICOLO PRECEDENTE

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

PROSSIMO ARTICOLO →

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

POTREBBE PIACERTI ANCHE

ISTRUZIONE

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

ATTUALITÀ

Emergenza cinghiali: Cia chiede un incontro urgente al nuovo Commissario

ATTUALITÀ

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

← PREC SUCC >

Facebook Commenti Facebook

Commenti

Caricamento...



Facebook
Seguici su Face...



La ~~nuova~~ provincia

[Leggi Gratis gli Speciali](#)



SPORT

Evento

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

La nuova annata inizierà con la sfilata dei protagonisti sui campi

📅 8 Mar 2023 ⌚ 09:01

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



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

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

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

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

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

Di: Massimo Elia

Condividi:



Lascia un commento

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

Commento *

Nome *

Email *

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

Scopri inoltre:

NOVITÀ da STAPPARE

CALABRIA

I vini fini bio di Ceraudo

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



PIEMONTE

Il Don, un Nebbiolo persistente e caratteristico

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



TOSCANA

Ventaglio 2018, fruttato single vineyard di Bolgheri

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





VENETO

Fira Bianco e Rosso omaggio a Zaffira Sartori

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



EMILIA ROMAGNA

Poggio Alto Brut 2021 il bio di Monte delle Vigne



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

TOSCANA

Syrah e Grenache per Tinata 2018



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

TOSCANA

L'awolgente assaggio di Indaco 2018

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

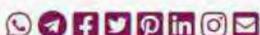


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
	Lucianopignataro.it	28/04/2023	<i>Dal Monferrato, rigore, sostenibilita' e distinzione dei vini Montalbera</i>	2
	Winenews.it	28/04/2023	<i>Montalbera, Docg Barbera dAsti Superiore La Mia Nuda 2019</i>	10
	Turismodelgusto.com	20/04/2023	<i>Piemonte DOC Viognier - Calypsos</i>	12
	Good-mood.it	19/04/2023	<i>Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023</i>	15
	BIANCOVINO.COM	15/04/2023	<i>RUCHE', MON AMOUR!</i>	21
	Cibvs.com	14/04/2023	<i>Dal Monferrato, rigore, sostenibilita' e distinzione dei vini Montalbera</i>	25
	Vinodabere.it	14/04/2023	<i>Piemonte Le nuove annate dei Ruche' di Montalbera</i>	26
	Good-mood.it	10/04/2023	<i>Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare</i>	30
	Avvinando.tgcom24.it	07/04/2023	<i>Pasqua 2023, i vini consigliati per bere bene</i>	37
	Ticinonotizie.it	07/04/2023	<i>Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia</i>	40
	Cucineditalia.com	06/04/2023	<i>Quale vino abbinare allagnello al forno con patate?</i>	46
	Italiaatavola.net	06/04/2023	<i>Tra arte e vino, al Vinitaly il successo del Piemonte Land of wine</i>	48
	Wine.pambianconews.com	06/04/2023	<i>Nuova annata per Laccento Ruche' di Montalbera</i>	52
	Foodmoodmag.it	03/04/2023	<i>Vinitaly 2023, Montalbera amplia i suoi orizzonti</i>	53
	Good-mood.it	31/03/2023	<i>Le nuove annate, non solo di Ruche', della collezi...</i>	55

Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera**



14/4/2023

413 LETTURE

Le nuove annate **Montalbera**

di Simona Papatatto

Tra le dolci colline del Monferrato, Patrimonio UNESCO, nei comuni di Montemagno, Grana e Castagnole Monferrato, al confine con le più conosciute Langhe, la famiglia Morando investe nella viticoltura piemontese da tre generazioni, impegnandosi nella valorizzazione del Ruchè, portato in auge da quell'ormai celebre parroco, che negli anni Settanta, se ne innamorò, coltivandolo con fervente passione. Vitigno autoctono, tutelato dalla DOC dal 1987, diviene DOCG nel 2010. Inizia quindi la sua ascesa verso il successo, complice il grande lavoro dell'azienda agricola **Montalbera**, che, mette al centro della sua filosofia produttiva il **vino frutto**, esaltando le caratteristiche di ciascun vitigno tramite l'uso di acciaio, legno, diradamenti, sovra maturazioni ed appassimenti, secondo necessità. "Il clima caldo del Monferrato e la poca escursione termica, danno vini di importante alcolicità. Aiutati da suoli leggeri e lavorando con basse rese per ettaro, vendemmie tardive e uso dell'acciaio, sopperiamo a queste carenze, ottenendo vini freschi, dalla buona bevibilità, di grande pulizia!" così spiega l'enologo Nino Falcone. L'azienda è attenta al territorio, sceglie di non utilizzare sostanze di origine animale, preferendo composti ottenuti da macerazione dei resti vendemmiali, utilizzando lieviti autoctoni selezionati nei vigneti. Parte dell'affinamento avviene in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. (1) **Montalbera** interpreta il terroir, con studio e rigore. "La sostenibilità è un valore importante che si esprime nell'efficiamento delle risorse energetiche, in particolare idriche (anche solo per la pulizia delle vasche, adottiamo soluzioni tecniche che ci permettono di utilizzare quantità d'acqua decisamente inferiori rispetto al passato). Investiamo in pannelli solari (siamo autonomi nel 50% del nostro fabbisogno energetico diurno, con il fotovoltaico). Seguiamo il SQNPI (sistema di Qualità Nazionale a Produzione Integrata) in vigna ed in cantina, collaborando con fornitori che adottano il principio del risparmio energetico", continua Falcone.

I libri di Luciano Pignataro

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Luciano Pignataro Wine Blog
5 ore fa

Ecco come si deve scegliere un buon agriturismo per evitare delusioni cocenti



LUCIANOPIGNATARO.IT

Come scegliere i migliori agritu...
Vi riassumiamo dieci regole da seguire...

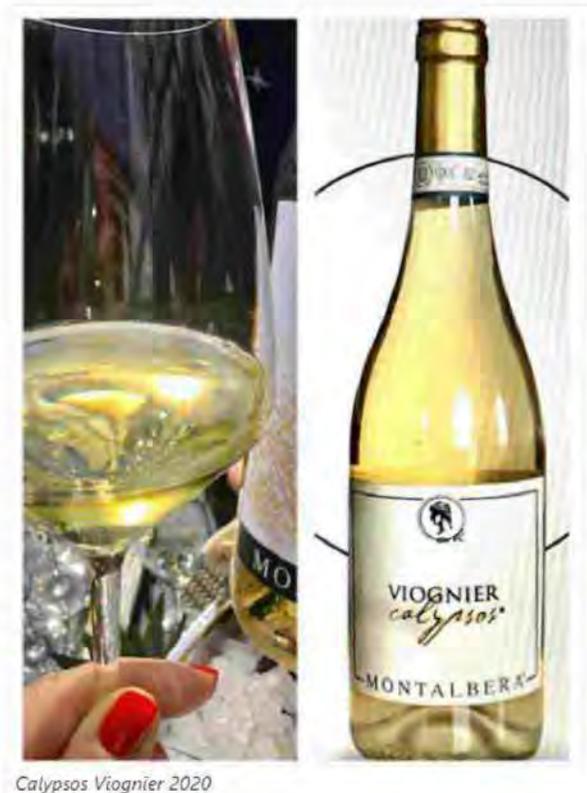
7 2

Luciano Pignataro Wine Blog
giovedì



Le cantine sono due: quella a Castagnole Monferrato (AT), è la sede di vinificazione di tutti i vini, da "I Classici" a "Le Selezioni": **Laccento Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG, **Limpronta Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva 2020, **Lanfora** Grignolino d'Asti DOC, **Lequilibrio** Barbera d'Asti DOCG Superiore, **La mia Nuda** Barbera d'Asti DOCG Superiore, **Il mio Nudo** Langhe DOC Chardonnay, **Levoluzione** Barolo DOCG.

Qui i vigneti a corpo unico, disposti ad anfiteatro intorno all'azienda, vanno dai 7 ai 30 anni con allevamento a Guyot basso su terreni prettamente limosi, con sabbia ed argilla, su altitudini elevate. I vini che ne derivano sono potenti, strutturati e persistenti, con alta concentrazione di frutto, ma dalla particolare vena sapida.



Calypos Viognier 2020

La seconda è una piccola tenuta storica a Castiglione Tinella, nelle Langhe ed è terra natale del Cavalier Enrico Riccardo Morando, capostipite della famiglia: anche questo è un unico grande appezzamento di 15 ettari, tra i 400 ed i 450 m di altitudine, ed è dedicato alla coltivazione di chardonnay, del moscato bianco per la produzione di **Moscato d'Asti DOCG San carlo**, con 3 ettari dedicati al Viognier, vitigno semi aromatico, capace di dimostrare espressività nella giovinezza, ma in grado di resistere negli anni, facendo emergere la propria importanza attraverso spiccata mineralità (che si traduce in sapidità, salinità, salmastro), come tratto distintivo dei suoli (connotazione trasversale per tutte le varietà). "Un Viognier in purezza magnifico, dall'evoluzione inaspettata, con vinificazione ed affinamento esclusivamente in acciaio. L'annata è la 2020 (fuori commercio), non la migliore in Monferrato, poiché colpita da grandi piogge e da gelate, ma in questo caso la grande tecnica enologica di Nino Falcone e la risposta agronomica dei **Montalbera** a valorizzare questo vitigno, ha fatto la differenza, **portando ad ottenere grande evoluzione anche nei vini affinati nel solo acciaio, soprattutto se caratterizzati da aromaticità e potenza di frutto, riuscendo a sorprendere e ad emozionare**", spiega **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera** oltreché membro di *Confindustria Piemonte*, del *Consorzio di Tutela vini Asti e Monferrato*, di *Associazione Vini Piemonte*, *Associazione Produttori Grignolino*, nonché autore della prima monografia sul vitigno Ruchè (2010) e tra i migliori 100 manager italiani (Forbes 2021).

Ultimi commenti

sergio: *La quantità dello zucchero da incorporare nella farina wcc.?*

Fed. B.: *Flavio al Velavevodetto sopravvalutato e soprattutto turistico.*

FRANCESCO MONDELLI: *Peccato che a questa qualità ormai acclarata non risponda un mercato altrettanto vivace viste le continue svendite proposte non solo nella grand...*

Enrico Malgi: *Caro Francesco, non è tato possibile allargare la degustazione del Fiano del Cilento ad altre aziende. Quelle selezionate sono state comunque un...*

Giulio Santillo: *Un errore di stampa. Raffaele Bracale (Napoli 1945-2022)*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Bollicine

Champagne e Vini francesi

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

in Toscana

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Le Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant

50 Top Italy



120 1 Metodo Classico Pas Dose

Dai vigneti di Castiglione Monferrato si produce, in acciaio, il Pinot Nero vinificato in bianco **120+1 Metodo Classico 2020**: 120 mesi di affinamento sui lieviti, più 1 che è il giorno dedicato al tasting della bollicina. Un Pas Dosè con un rabbocco *vino su vino* della stessa annata. Acidità ed eleganza sono gli aggettivi giusti per questo Metodo Classico “dimenticato in cantina” fino al 2020, quando si è deciso di provare la prima annata, la 2009, dopo 118 mesi. Con competenza ed ingegno si è fatto un lavoro ottimo, partendo da una buona base”.

Novità del 2023, è **IL DON, Nebbiolo DOC Monferrato**, rosso dalla profumazione intensa, speziata e dalla beva leggera, con malolattica in acciaio, affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per 8 mesi e 2 mesi di bottiglia. Proviene dalla vigna di Don Bosco, nel comune di Montemagno. “Eleganza, setosità, e profumi *nebbioleggianti* sono la mia nuova sommessà! Grande attenzione in vigna, selvaggi diradamenti, gradazioni alcoliche ed affinamenti in legni pregiati, conferiscono al vino una spiccata identità. È il nostro ultimo nato, lasciamogli il tempo di crescere e maturare, sono certo che saprà sorprenderci”, esordisce l'intraprendente Morando.

50 Top Pizza

Album

Alimentazione corretta

Braccerie

Breaking News

Caffè

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Contest

Coronavirus

Cucina Giapponese

Curiosità

Documento

Eventi da raccontare

Frase sotto spirito

GARANTITO IGP

Giro di vite

Gli agriturismi più belli

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Sud

I libri da mangiare

I miei prodotti preferiti

L'olio d'oliva

La cazzata del giorno

La Posta di Luciano

La stanza di Carmen

La Tavola di Pulcinella

Le pizzerie

Le ricette

Le stanze del gusto



L'accento 2021

Oltre a Grignolino, Barbera, Pinot Nero, Nebbiolo e Chardonnay, la casa vinicola produce tre tipi di Ruché: il più tradizionale è quello che sette anni fa ha vinto i Tre bicchieri del Gambero Rosso "La Tradizione" 2015, il primo Ruché in assoluto a prendere questo riconoscimento ed a fregiarsene per 5 anni consecutivi. **L'accento è il vino più rappresentativo dell'azienda: nasce nel 2006.** Una costanza ed una certezza per **Montalbera**. La conferma dei Tre Bicchieri per questo prodotto, nella Guida dei Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso, è un nuovo riconoscimento per il grande lavoro di valorizzazione dell'autoctono Ruché, svolto dall'azienda, che dedica a questo vitigno 67 ettari su 110 a Castagnole Monferrato, oltre i 10 a Castiglione Tinella.

Setosità, morbidezza glicerica, ma anche alcolicità sono le peculiarità di questo vitigno generoso, con tannini presenti e morbidi senza nessun particolare affinamento. È sì un vino d'annata, ma va aspettato almeno un anno per regalare aromi intensi, grazie anche alla concentrazione in pianta, che può arrivare a un mese.

Michelin

Minima gastronomica

News dalle Aziende e dagli Enti

Paninoteche e Hamburgerie

Primo Piatto dei Campi 2021

Primo Piatto dei Campi 2022

Primo Piatto dei Campi 2023

Rivoluzione vegetale

TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato

Verticali e orizzontali

Visti In Tv

Voglia di Birra





Limpronta Riserva 2020

Il vigneto de **Limpronta** è caratterizzato da una massiccia presenza di argilla nel suolo. Uscito a febbraio 2023, è di fatto il **primo Ruchè Riserva, l'unico affinato in legno** ed è così spiegato da **Franco Morando** (che insieme all'enologo Nino Falcone esegue i blend secondo lo stile enologico dell'azienda): "Risoluto e deciso, ma aggraziato ed elegante. Da un vigneto storico capace di regalare i vini più eleganti di Castagnole Monferrato, solo 250 magnum e 8450 bottiglie numerate, un'ode all'eccellenza ed alla complessità del Ruchè di **Montalbera**.

Ruchè DOCG Limpronta 2020 Riserva è un inno all'anima del Monferrato". Dagli intensi profumi varietali, è un grande vino rosso dal tannino importante, espresso dalla vigna e ben gestito durante l'affinamento: struttura e longevità, con freschezza ed acidità maggiori grazie al 10% di Barbera d'Asti. L'utilizzo di tonneau di rovere di Slavonia da 500-700 litri, di anche 10 anni, permettono di affinare il tannino senza incidere la personalità del vino, preservandone il frutto e rendendolo bevibile in tempi brevi.

Limpronta e Laccento, provengono da uve di vigne diverse, ma tutte collocate nella **parte alta delle colline, tra 190 e 270 di altitudine**, con ottima esposizione. Il cambiamento climatico in corso, forse in futuro vedrà l'utilizzo di vigneti dal riscontro più felice, ma per ora si ricorre a estrema maturazione e ad un anticipo di vendemmia. **Laccento** si può bere nell'arco di 2-3 anni, per la Riserva lo sapremo tra 10 anni!

Oltre al direttore generale **Franco Morando** e all'enologo titolare Nino Falcone, il team **Montalbera** si compone degli agronomi Roberto Abate ed Ettore Sandri, del direttore di cantina Daniel Morellato, del Manager Italia Massimiliano Fonio. Dieci persone fisse eseguono pratiche di cantina e 25 sono in vigna.

Il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC, prodotti in Monferrato, provengono da **Montalbera**, presente in 45 Paesi con una produzione di 800 mila bottiglie annue.

Il progetto di espansione dei vigneti, iniziato negli anni Ottanta, non è ancora ultimato. Nel prossimo futuro si prevedono nuove acquisizioni (13 ettari tra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Montemagno), oltre a nuovi ed efficienti macchinari enologici, 50 barrique (a complemento della imponente barricaia già composta da 400 barriques), edifici e capannoni per consentire sviluppo ed ulteriore crescita.

Montalbera ha presentato le nuove annate ai giornalisti, il 23 marzo 2023. I vini hanno trovato adeguato abbinamento, ai deliziosi piatti di chef Alessandro Buffolino del ristorante **Acanto**, nel magnifico contesto dell'hotel Principe di Savoia, in Milano.

Frittelle con lattuga di mare delicatamente aromatiche, abbinata ai due bianchi:

120+1 Metodo Classico Pas Dosé, SA Piemonte DOC, Dal perlage fine e persistente, è espressivo e fragrante, con profumi accattivanti di tostatura, panetteria, ma affilato, freschissimo in bocca, ben strutturato e dal lungo finale sapido;

Piemonte DOC Viognier, Calypsos 2020 Dai profumi intensi che richiamano la frutta fresca, le erbe aromatiche ed i fiori di campo, si rivela morbido, fresco, equilibrato nella chiusura dal carattere minerale.



L'accento 2021 – Vitello tonnato

Vitello tonnato A modo mio arricchito da una salsina cremosa di tonno e capperi, dotato di tendenza dolce, sapidità, aromaticità, interagisce bene con, **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG L'accento 2021**, nuova ed interessante annata di Ruchè. Dallo splendido color rubino, con leggeri riflessi granato, al palato è fresco e sapido, mediamente strutturato, di facile beva, con buone doti di morbidezza e persistenza.

Ravioli ripieni con foie gras d'anatra con asparagi bianchi e guanciale croccante pietanza
che incontra



degnamente il **Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Limpronta Riserva, 2020**, che dall'entusiasmante rosso granato luminoso, rivela profumi floreali e balsamici, anche se ancora un po' chiusi. In bocca è fresco, sapido e alcolico, doti che gli permettono di contrastare grassezza, succulenza e tendenza dolce dell'intero piatto, dalla pasta, al nobile e delizioso foie gras ed agli asparagi bianchi. La leggera speziatura e l'aromaticità data dal guanciale, richiedono, la morbidezza e la buona persistenza gustativa data dal vino.



Un raffinato **Rombo alla Wellington con salsa al vino rosso**, attraente alla vista. L'involucro della pasta che esalta una certa tendenza dolce, è impreziosito da un rombo dall'anima rosata e dalla sua salsa succulenta, con particolari note sapide ed aromatiche. Coerente si rivela l'incontro con la **Barbera d'Asti DOCG Superiore, La mia Nuda 2019**, ricco, corposo, alcolico in bocca, di disarmante freschezza. Elegantemente strutturato, è dotato di lunga persistenza gustativa con riverbero balsamico.



Moscato d'Asti Docg San Carlo 2022 – Mousse al pistacchio

A conclusione del delizioso pasto, un confortevole connubio tra la morbida, profumata **Mousse al pistacchio, con fragole e crumble al pepe di Sichuan**, accompagnata per concordanza al **Moscato d'Asti DOCG San Carlo 2022**, rinfrescante e leggero, dai delicati aromi floreali di tiglio, glicine e fiori d'arancio e dalla beva decisamente appagante.

Montalbera, Cantina di Castagnole Monferrato

Via **Montalbera**, 1 – 14030 –

Castagnole Monferrato AT Italia

Tel.: +39 0141 292125

Mobile: +39 338 7356001

Web: www.montalbera.it

Mail: visite@montalbera.it

Lascia un commento

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

Commento *



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 28 Aprile 2023 - Aggiornato alle 12:53

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



SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore La Mia Nuda 2019

28 APRILE 2023, ORE 12:50



VENDEMMIA:

2019

UVAGGIO:

Barbera

BOTTIGLIE PRODOTTE:

14.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 20,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

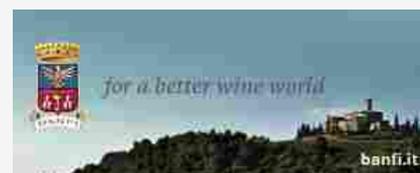
ENOLOGO:

Nino Falcone

TERRITORIO:

Asti

È una Barbera che nel 2015 ha conquistato i Tre bicchieri del Gambero Rosso La Mia Nuda di [Montalbera](#) e che nell'edizione 2019 promette (e mantiene) lo stesso livello. L'azienda della famiglia Morando, giunta alla terza "generazione vitivinicola", fa miracoli con il suo Ruché, ma la Barbera in questione la cura in modo quasi maniacale, nella cosiddetta vigna del notaio (a guyot), in cui una cappella ospita il busto dell'antico proprietario, dove si raccolgono solo le uve che sono state meglio



esposte e dove il vino viene realizzato esclusivamente nelle annate migliori, quelle che garantiscono un certo livello. "A quel punto - dice l'enologo Nino Falcone, giovane e "d'importazione veneta" - prevediamo un passaggio di una quindicina di giorni in acciaio, poi tutto va subito in botti di legno, quasi tutte nuove, per diciotto mesi". Si chiama La Mia Nuda, questa Barbera, perché va in bottiglia così com'è, presa dalle barriques. Servita fresca, quasi fredda, si intona alla perfezione anche con un pesce importante, tipo il rombo. Ma è ovviamente perfetta con la cucina di terra più saporita. Grande rosso da invecchiamento, intenso e potente, ha sentori di ribes e di prugne disidratate, che si alternano a tabacco e cuoio. Di vibrante freschezza, dalla componente tannica persistente, nasce al confine tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro naturale che offre esposizioni diverse e suoli di matrice calcareo-argillosa.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ASTI, BARBARA, MONTALBERA**

ALTRI ARTICOLI

- 

SU I VINI DI WINENEWS
Cascina del Monastero, Docg Barolo Annunziata 2019
 28 Aprile 2023
- 

SU I VINI DI WINENEWS
Antonio Camillo, Docg Morellino di Scansano 2022
 28 Aprile 2023
- 

SU I VINI DI WINENEWS
Drusian, Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry di Cartizze 2021
 28 Aprile 2023
- 

SU I VINI DI WINENEWS
E. Pira e figli - Chiara Boschis, Docg Barolo Cannubi 2019
 28 Aprile 2023



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

#Turismo del Gusto

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

Home / Degustando

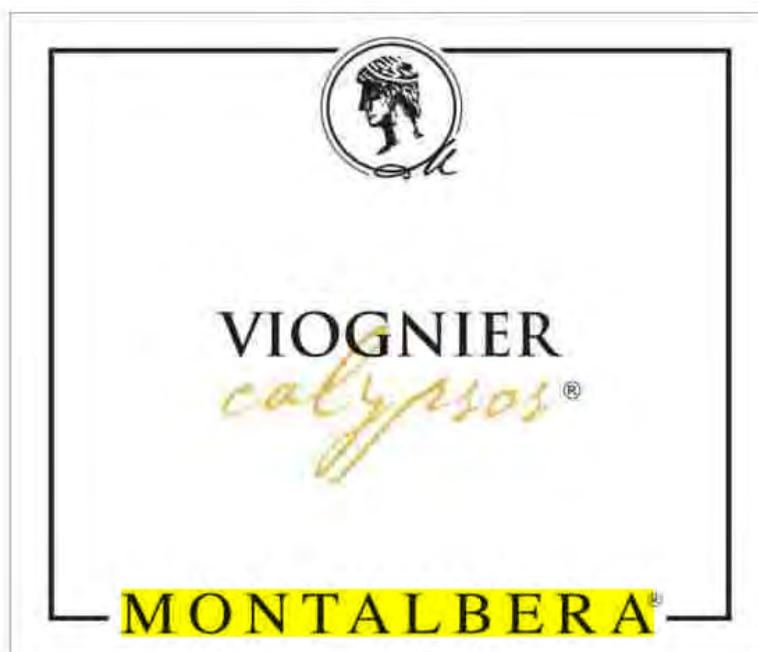
Piemonte DOC Viognier – Calypsos

Montalbera

📍 Castagnole Monferrato (AT) – www.montalbera.it

Montalbera è una grande realtà a cavallo tra le due più importanti zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo. Verso la metà degli anni ottanta la famiglia Morando, proprietaria di **Montalbera**, adotta una politica di intelligente espansione acquisendo terreni e nuovi vigneti coltivati prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono piemontese, diventandone così i leader con circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** prodotto. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La Cantina di Castagnole Monferrato (AT) dispone di ben 160 ettari di vigneti in un unico appezzamento e inoltre offre all'enoturista la possibilità di soggiornare in alcune Luxury Wine Suites affacciate sul magnifico anfiteatro dei vigneti. L'azienda possiede anche 10 ettari a Castiglione Tinella (AT) dedicati al Moscato d'Asti e alla Barbera. Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.

Piemonte DOC Viognier – Calypsos | **Montalbera**



Caratteristiche del vino

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Italia è coltivato con ottimi risultati gustativi principalmente in Toscana, Lazio e Sicilia. **Montalbera** lo vinifica in bianco, con pressatura soffice delle vinacce, successivamente

matura in vasche d'acciaio e completa l'affinamento in bottiglia. Gradazione: 13% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C



Colore: Giallo paglierino chiaro e brillante.

Bouquet: All'olfatto è immediato, intenso, con note di fiori di campo e frutti freschi, pesca bianca ma anche pera e fiori d'acacia.

Sapore: Al palato è morbido, fresco, con un'acidità limitata e non aggressiva. Leggermente minerale e sapido, esprime gioiosamente la sua giovinezza con sentori di frutti bianchi e un gradevole agrumato. Piacevolmente equilibrato, chiude con buona persistenza e una delicata e elegante mandorla nel finale.



Abbinamento consigliato: Perfetto per aperitivi con crudi di mare e coquillages ma anche con fresche verdure in pinzimonio. Ottimo con antipasti, torte di verdure e verdure ripiene al forno, primi di pesce o agnolotti di verdure al



burro e salvia, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura. La sua delicatezza si sposa bene con piatti speziati e con la cucina orientale.

 Paolo Alciati



Leggi altre news da Turismo del Gusto

-  [Manzoni Bianco Piave DOC – Bianco 41 Amore per la vita](#)
-  [Monferrato Bianco DOC – “Il Barigi” 2019, Cascina Bertolotto – Traversa](#)
-  [Alto Adige DOC – NaMa 2018 – Nals Margreid](#)

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.

GOOD MOOD

[Cultura & News](#)
[LifeStyle](#)
[News](#)
[Ristoranti & Locali](#)
[Vini & Co.](#)
[Di più](#)

🔍

🕒 Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023

19 APR 2023

Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023

Articolo di: [Fabiano Guenther](#)

Abbiamo segnalato qui cinque vini da uve bianche degustati a Vinitaly 2023. Proponiamo ora otto vini rossi, assaggiati alla stessa esposizione, che abbiamo trovato, pur nelle differenze, tra i più piacevoli.

Otte vini rossi

Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015, Sartori(foto 1)

È prodotto con uve corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 15% e oseleta 5%, raccolte in cassette piccole, selezionate e fatte appassire su tradizionali graticci all'interno di ampi fruttai per circa 4 mesi. Le uve sono poi ulteriormente selezionate, quindi pigiadiraspate e dopo la fermentazione e la macerazione il vino ottenuto è elevato per circa sei anni in botti piccole e medie; è successivamente affinato in bottiglia per almeno sei mesi.

Note gustative

Alla degustazione possiede rosso rubino tendente al granato.

Profumi di prugna e di ciliegia anche in confettura, oltre che di amarena e sfumature di spezie

In bocca è potente, caldo avvolgente, fruttato, morbido con piacevole nota fresca che lo mantiene lineare, pulito ed elegante. Lunga persistenza.

I PIÙ LETTI DEL MESE

ACANTO: L'OTTO MARZO LA PROSSIMA SERATA SOMMELIER

Questo mese l'appuntamento con le Serate Sommelier del ristorante Acanto coincide con la festa della donna: giovedì 8 marzo protagonisti sono i vini Sanct Valentin della cantina San Michele Appiano. Da oltre un sec...

[LEGGI DI PIÙ](#)

BELVEDERE VODKA, DALLA PARTE DELL'INCLUSIONE CON JANELLE MONAE

Belvedere Vodka è attenta alle dinamiche sociali, ai temi emergenti che la convivenza civile pone. In nome di A Beautiful Future, un futuro bello, per cui migliore, Belvedere Vodka nel 2018 ha presentato Fem the Future i...

[LEGGI DI PIÙ](#)

DEGUSTAZIONE CON IL PRODUTTORE: CACCIA AL PIANO BOLGHERI SUPERIORE 2018

Paolo Zillani, in rappresentanza della proprietà, Francesco Lippini, direttore marketing e Ferdinando Dell'Aquila, enologo di Caccia al Piano, hanno presentato alla stampa, in un incontro su piattaforma Zoom organi...

[LEGGI DI PIÙ](#)

FOREVER SPARKLING WINE!

In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare questo momento di festa, il più importante dell'anno! Il sopravv...

[LEGGI DI PIÙ](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Pag. 15

Abbinamenti

Fagianella alla panna.

Crocifero Chianti dei Colli Fiorentini 2020, Torre a Cona (foto 2)

Nasce da più vigneti prodotto con uve sangiovese 90% e colorino, fermenta e macera per sette giorni in acciaio inox e sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica. È successivamente elevato in botti di 50 hl di rovere per il 30%, mentre il restante 70% matura in acciaio per 8 mesi. Dopo l'assemblamento il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rubino vivace

Al naso il profumo intenso apre a note di frutta rossa matura, di prugna, di ciliegia, di ribes. quindi a più tenui nuance floreali in cui si riconosce la viola oltre a una nota balsamica appena espressa. In bocca l'impatto è morbido, con tannino che, per quanto il vino sia giovane, è maturo, privo di ruvidezza, con acidità ben espressa; il sorso si arricchisce di riflessi minerali i quali virano al sapido-salino; piacevole la persistenza.

Abbinamenti

Carni rosse alla griglia.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DCG 2021 Montalbera (foto 3)

Le uve ruchè in purezza, sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20%



WHISKY WEEK COMO 2021 ESORDISCE AL VISTA PALAZZO DI COMO

Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappone e Italia, ha organizzato a Como il primo di una serie di eventi che ...

[LEGGI DI PIÙ](#)

TORNA CANTINA APERTA 30° V LOMBARDA IL 26 E 28 MAGGIO 2022

La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine, degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini VI aspettano in 38 cantine di Lombardia per questa 30esima edizione dell'...

[LEGGI DI PIÙ](#)

FESTIVAL FRANCIACORTA: LA PROPOSTA GUIDO BERLUCCHI

Se si vuole scoprire dove si producono ottime bollicine, bisogna partecipare al Festival Franciacorta in Cantina, una grande festa collettiva organizzata dal Consorzio di Tutela del Franciacorta nei weekend 11-12 e 18-19...

[LEGGI DI PIÙ](#)

LA PRIMAVERA A RONCO CALINO: I VINI DI PAOLO RADICI

Nel sud della Franciacorta, sulla via che attraversa l'anfiteatro morenico, si trova l'azienda di Paolo Radici: Ronco Calino. Basta fare una piccola deviazione all'altezza di Calino, dopo una breve salita si scende...

[LEGGI DI PIÙ](#)

È NATA LA GIORNATA MONDIALE

vendemmiate quando sono sovrature. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche. La macerazione avviene in vasche di acciaio e sempre in acciaio matura sino all'imbottigliamento.

Note gustative

Possiede colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Al naso profumi sia floreali in particolare di rosa, di viola, cui si uniscono sentori di frutti rossi e frutti di bosco anche in confettura, oltre a note fresche di menta.

In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, di salda struttura, di grande piacevolezza e garbo con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini sono morbidi e il vino ha una lunga persistenza.

Abbinamenti

Guancia di manzo stufata.

Lupicaia Rosso Toscano IGT 2018, 2017, 2013, Castello del Terriccio (foto 4)

Nasce da uve cabernet sauvignon e petit verdot selezionate manualmente sul tavolo di cernita, diraspate e pressate delicatamente. La fermentazione-macerazione avviene in acciaio per circa 20 giorni con délestage giornalieri. Il vino è successivamente elevato in tonneau di rovere francese di primo e di secondo passaggio per circa 22 mesi, quindi è affinato in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino cupo che assume sfumature granate più evidenti nella 2013.

Al naso ricordi di frutta rossa come prugna e ciliegia, sentori di tabacco con speziatura più evidente con il trascorrere degli anni.

In bocca è strutturato sapido, ricco, complesso, salino e con freschezza ben delineata che si mantiene nel tempo mentre i tannini, mai ruvidi, evolvono levigandosi con gli anni. Lungo finale.



DELL'APERITIVO: L'WORLDAPERITIVODAY

Giovedì 26 maggio, alle ore 11:00, alla Fondazione Feltrinelli, a Milano ha preso il via l'worldaperitivoday. La giornata mondiale dell'aperitivo è stata introdotta da un talk, moderato da Francesca Rom...

LEGGI DI PIÙ

IL FESTIVAL POLIFONICO FA BALLARE IL FUORISALONE 2022

Ad animare il Fuorisalone 2022, arriva per la prima volta a Milano Polifonic - High Vibe Music & Arts festival, una tre giorni di musica elettronica & art design che farà scatenare i clubber, al Lampo Farini (ex Sc...

LEGGI DI PIÙ

Abbinamenti

Pappardelle al sugo di lepre.

Maiolica Terre di Chieti IGP 2021, Cantina Tollo

(foto 5)

Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo e successivamente abbandonato. È stato recuperato dalla Cantina Tollo in collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso). L'etichetta è ispirata alle tavole seicentesche della chiesa di San Donato di Castelli (Teramo), definita dallo scrittore Carlo Levi la Cappella Sistina della Maiolica. Per produrre Maiolica 2021, che è la prima annata, le uve fermentano e macerano in acciaio, quindi il vino svolge la malolattica e successivamente matura sia in acciaio, sia in anfora, quindi viene imbottigliato senza essere sottoposto ad alcuna chiarifica e filtrazione.

Note gustative

Colore rosso rubino tenue.

Al naso si evidenziano note fruttate di piccoli frutti rossi quali fragole e lamponi.

In bocca l'ingresso è morbido, si avverte una trama tannica non verde, ben integrata ad alcolicità e acidità. È un vino immediato, gastronomico, di piacevole beva.

Abbinamento

Scaloppe di tonno in salsa al vino rosso.

Mimesi Sangiovese Terre di Pisa DOC 2020,

Tenuta di Ghizzano (foto 6)

È un sangiovese in purezza, l'espressione totale di questo vitigno in un assolo capace di valorizzarne l'esprit. Le uve, da conduzione biologica, sono vendemmiate al raggiungimento della maturazione fenolica a tutto vantaggio della completezza del vino. I grappoli sono selezionati in fase di raccolta, quindi sul tavolo di cernita prima della diraspatura, infine gli acini sono ulteriormente controllati sul tavolo vibrante. La pigiatura avviene con i piedi e la vinificazione ha

luogo in vasche di cemento vetrificate dove si svolge la macerazione fermentativa. Il vino ottenuto è fatto maturare per 15 mesi in anfore di cocciopesto Drunk Turtle materiale che garantisce la micro ossigenazione controllata, ottenendo prodotti non ossidati, ma evoluti. Il vino affina 10 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino.

Al naso l'impatto è fruttato: frutta rossa e nera come prugna, ciliegia, mora di rovo, cui si uniscono sentori floreali di viola e balsamici.

In bocca è immediato, piacevole, maturo, con tannini levigati e con corrispondenza dei sentori fruttati e floreali con quelli colti in fase olfattiva, e una nota fresca che percorre il sorso fondendo tensione e lunghezza.

Abbinamenti

Petto d'anatra stufato.

Nectar Dei Maremma Toscana DOC 2019,

Fattoria Nittardi (foto 7)

Nectar Dei il top di gamma della casa di Castellina in Chianti. Uvaggio comprende cabernet sauvignon 50%, petit verdot 30%, merlot 15%, e varietà 'segrete' per il rimanente 5%. La vinificazione si svolge in serbatoi d'acciaio, quindi il vino ottenuto è elevato in barrique e tonneau di rovere francese per 24 mesi; matura poi in vasche di cemento non vetrificate per 6 mesi, infine affina in bottiglia per 9 mesi.

Note gustative

Colore rosso rubino intenso profondo.

Al naso prevalgono sentori di ciliegia, di mora e una nota erbacea, vegetale con fondo speziato.

In bocca rivela solida struttura, ed è rotondo, con tannini fitti, concentrato, armonico e persistente.

Abbinamenti

Spezzatino di cinghiale.

Pietra Sacra Rosso Riserva DOC Erice 2014,

Fazio (foto 8)

Nero d'Avola in purezza prodotto nella Sicilia Occidentale, dopo la pigiatura delle uve, nel corso della macerazione lenta che si svolge in 25 giorni sono eseguite più follature. Il vino viene travasato in acciaio dove ha luogo la fermentazione malolattica e la decantazione. È quindi elevato in barrique in parte nuove per 24 mesi, e prima della commercializzazione è affinato per un anno in

bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino che vira al granato.

Al naso profuma di frutta matura estiva come prugna e mora di rovo, oltre che di frutta secca e lascia spazio a sentori di tabacco, di cacao, di pepe nero e vanigliate.

In bocca è morbido grazie ai polisaccaridi, avvolgente, complesso, strutturato con giusta trama tannica che bene armonizza con la freschezza; lungo finale.

Abbinamenti

Costolette di castrato al forno.

Share 7

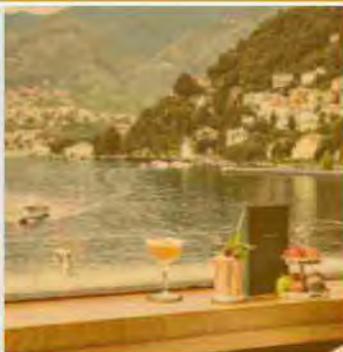
Tweet

ARTICOLI SIMILI



FOREVER SPARKLING WINE!

In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare...



WHISKY WEEK COMO 2021 ESORDISCE AL VISTA PALAZZO DI COMO

Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappon...



TORNA CANTINE APERTE MTV LOMBARDIA IL 28 e 29 MAGGIO 2022

La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine, degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini VI ...



Contattami: info@biancovino.com

HOME

CHI SONO

VINI E DINTORNI

ENOTURISMO

ABBINAMENTI

NONSOLOVINO

CONTATTI

RUCHÉ, MON AMOUR!

15 APRILE, 2023 DA CLAUDIO LIMINA



Quando pensiamo al Ruché, la prima cosa che ci viene in mente è certamente **MONTALBERA**

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe, dedicandosi con tenacia e dedizione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi.

CHI SONO



IN EVIDENZA



RUCHÉ, MON AMOUR!

15 APRILE, 2023



LE CONSEGUENZE DEL COVID
NEL MONDO DEL VINO: LO
ABBIAMO CHIESTO A TRE
CANTINE

13 APRILE, 2021



Le origini dell'Azienda Agricola **Montalbera** risalgono al ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini del nome risulta però difficile, ma, quasi certamente, ci si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta.

Oggi **Montalbera** è un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio. Il 60% del di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. La cantina di Castagnole Monferrato (110 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese) è la sede della vinificazione di tutti i vini, del relativo affinamento e della messa in bottiglia, oltre all'accoglienza e all'ospitalità.

LA FILOSOFIA PRODUTTIVA DI MONTALBERA

Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: questi sono i pilastri della filosofia produttiva di **Montalbera**.

Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la personalità di ciascun vitigno. **Montalbera** utilizza solamente lieviti autoctoni selezionati nei vigneti.

I mosti fermentano in vasche di acciaio di ultima generazione.



AO YUN, IL VINO SOPRA LE NUVOLE

01 DICEMBRE, 2020



5 CURIOSITÀ SUL VINO CHE NON IMMAGINAVI

24 NOVEMBRE, 2020

CATEGORIE

ABBINAMENTO VINI

EVENTI DEL VINO

I PIÙ LETTI

IL MONDO DEL VINO

LE CLASSIFICHE

LE INTERVISTE

NONSOLOVINO

SUSHI E DINTORNI

NEWSLETTER

Lascia la tua e-mail per contenuti speciali ed eventi imperdibili!

Iscriviti alla Newsletter...

CERCA

Cerca nel sito..

Cerca



Parte dell'affinamento avviene in barriques e tonneaux di rovere francese. L'azienda si è anche confrontata con i migliori maestri bottai francesi dopo varie prove, dopo aver degustato diverse tostature su diverse denominazioni prodotte, dal **Ruché di Castagnole Monferrato** DOCG alla Barbera Asti DOCG e dopo essere passata da sperimentazioni sul Grignolino DOC per poi tornare ai tradizionali affinamenti per raggiungere i risultati prefissati.

LE ORIGINI DEL RUCHÉ

Montalbera crede da sempre nel Ruché e nella sua unicità. Per questo motivo, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione.

Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioesis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile *barcode* per determinare la tracciabilità genetica del vitigno. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. Questo percorso ha permesso di tracciare ed analizzare l'identità del Ruché, collocando, senza ombra di dubbio, il vitigno nel panorama dei varietali piemontesi e riconoscerlo 100% vitigno autoctono.



TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO PER IL RUCHE **MONTALBERA**

Conferma dei Tre Bicchieri per **Montalbera** nella Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2023.

A stupire ed emozionare è sempre **L'accento® Ruché di Castagnole** Monferrato DOCG, questa volta espressione dell'annata 2021, il vino che ottiene il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla medesima denominazione per 5 anni consecutivi.

Non rimane che stapparne una bottiglia e brindare!

TAGS: **montalbera**, ruché



CLAUDIO LIMINA

claudio.limina@gmail.com

Da sempre innamorato del buon vino, bevo senza guardare l'etichetta.

BIANCOVINO



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera**

da 35 minuti su [https:](#)

di Simona Papatratto Tra le dolci colline del Monferrato, Patrimonio UNESCO, nei comuni di Montemagno, Grana e Castagnole Monferrato, al confine con le più conosciute Langhe, la famiglia Morando investe nella viticoltura piemontese da tre generazioni, impegnandosi nella valorizzazione del Ruchè, portato in auge da quell'ormai celebre parroco, che negli anni Settanta, se ne innamorò, [...]

L'articolo Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera** proviene da Luciano Pignataro Wine Blog. [\[...leggi\]](#)

tags : **grana wine vini dolci langhe viticoltura piemontese monferrato castagnole monferrato**

Condividi:

Articoli correlati:



I migliori 10 vini a meno di 10 € e tutti i vini eccellenti secondo L'Espresso 2014

I vini dell'eccellenza per la guida I Vini d'Italia dell'Espresso sono quelli che hanno ottenuto almeno un punteggio di 18/20. Siamo quindi nell'Olimpo e su di loro si [...]

tags : **pecorino prosecco franciacorta riesling nebbiolo malvasia barbaresco erbaluce frappato vitovska**
dal 11 October 2013 su: www.scattidigusto.it



Vini d'Italia 2013 de L'Espresso | Le Eccellenze in anteprima assoluta

Quello che mancava ora c'è. Non so come siamo riusciti ad averle ma ecco le Eccellenze della guida Vini d'Italia 2013 dell'Espresso. In attesa della presentazione ufficiale di [...]

dal 4 October 2012 su: www.intravino..



BLOG

Luciano Pignataro Wine Blog

[https:](#)

Cibo, ristoranti, pizza, trattorie e vino: tutto il meglio in Italia



BLOG TAGS

alba asti barbaresco barbera barolo bianco bosco brut burro cantina castagnol cioccolato classico degustazione del di doc docg dolcetto dolci farina forno frutta grignolino ingredienti italiana langh latt **monferrato** moscato naturale nebbiolo piemontese pinot ricetta ricette riserva riso ristorante roero rosso sala salsa superior toscana vendemmia **vini** vitigno wine zona

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.



DEGUSTAZIONE PIEMONTE

Piemonte - Le nuove annate dei Ruché di **Montalbera**

DEGUSTAZIONE

Millésimes Alsace Digitasting: un modo diverso di incontrare i professionisti del vino

DEGUSTAZIONE TOSCANA

Toscana - Biondi Santi presenta le nuove annate di Brunello di Montalcino

DEGUSTAZIONE VENETO

Chiaretto di Bardolino - La Corvina alla prova del tempo

DEGUSTAZIONE TOSCANA

I Tre Pilastrini dei Supertuscan spiegati dal Master of Wine Gabriele Gorelli durante l'Anteprima "L'Altra Toscana"

DEGUSTAZIONE LOMBARDIA

Franciacorta - Mirabella e la Rivincita del Pinot Bianco

DEGUSTAZIONE TRENINO

Trentino - Ferrari - Lo Chardonnay secondo la famiglia Lunelli

DEGUSTAZIONE PIEMONTE

Evento Grandi Langhe 2023: le nostre impressioni ed alcuni assaggi che ci hanno colpito

DEGUSTAZIONE TRENINO

Trentino - Cesarini Sforza celebra la ventesima annata di Aquila Reale

ALTO ADIGE DEGUSTAZIONE

Alto Adige - Il Pinot Bianco Sirmian di Nals Margreid, una verticale di 12 annate per celebrare le 50 vendemmie



DEGUSTAZIONE

Piemonte - Le nuove annate dei Ruché di **Montalbera**



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 Aprile 2023



Parlare di **Montalbera** significa parlare di Ruché. Principalmente, quanto meno. Se è vero che la cantina del Monferrato produce il 60% di tutto il **Ruché di Castagnole** Monferrato DOCG, è altrettanto vero che non è l'unico vitigno che viene coltivato nei suoi 110 ettari di vigneto.

Barbera, Grignolino (Il 15% del Grignolino d'Asti DOC viene prodotto da **Montalbera**), Nebbiolo e Pinot Nero e poi, a bacca bianca, Moscato, Chardonnay e Viogner completano il panorama ampelografico della cantina di proprietà della famiglia Morando e gestita da **Franco Morando** che, dopo una formazione classica e un'esperienza all'estero, si è dedicato anima e corpo al progetto **Montalbera**.



Su 110 ettari vitati aziendali ben 65 sono a Ruché e recentemente sono stati predisposti per la piantumazione altri 8 ettari.

Il Ruché è il vitigno autoctono, semiaromatico, che più incarna il territorio di Castagnole Monferrato (e dei comuni limitrofi). Un vitigno quasi scomparso che, grazie all'opera iniziata da don Giacomo Cauda e da Lidia Bianco, rispettivamente parroco e sindaco della cittadina, e proseguita con il lavoro e la passione di alcuni piccoli viticoltori, è ora rinato a nuova vita e viene apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche del tutto particolari.

L'olfatto, infatti, è caratterizzato da un tripudio di fiori, viola e rosa in particolare, e di spezie che si fanno sempre più intense con il trascorrere del tempo. In bocca ha media struttura, tannini levigati, discreta acidità e importante componente alcolica.



L'impegno di **Montalbera** per il Ruché si è trasformato in una ricerca effettuata con il supporto del laboratorio Bioesis di Ancona volta all'individuazione del genoma del vitigno al fine di provarne l'individualità e la tracciabilità in modo da poter, se del caso, identificare i vini che contengono altri vitigni siano essi Brachetto o Barbera. È stato così dimostrato che il Ruché possiede un patrimonio genetico del tutto specifico e non confondibile con altre varietà.

La gamma dei Ruché prodotta da **Montalbera** è rappresentata da quattro espressioni.

Alla gamma classica appartiene il **Ruché Tradizione**, un prodotto che matura in acciaio, di pronta beva, che fa della gioventù e della giovialità la sua carta vincente.

Della gamma "Le Selezioni" fanno parte i Ruché più rappresentativi.

L'accento 2021

È il vino più rappresentativo della cantina e viene prodotto dal 2006.

Il 20% delle uve subisce una sovrasmaturazione in vigna di oltre 30 giorni. Affina in acciaio.

Dal tipico colore granato pieno, al naso si percepiscono i classici sentori del vitigno tra i quali spiccano note di spezie e di fiori. La bocca è avvolgente e di corpo con il tannino elegante e la lunga persistenza.

L'annata 2021, dal punto di vista climatico, è stata una buona annata

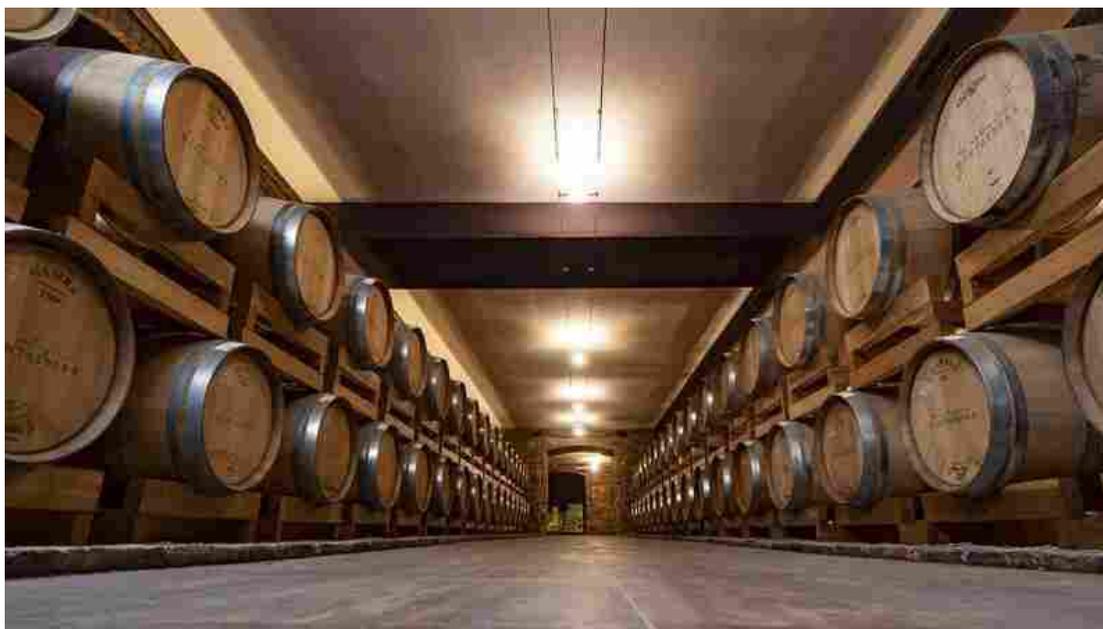
Limpronta 2020

È il vino più importante dell'azienda, una Riserva realizzata con il contributo di uve Barbera per il 10%.

Sosta in tonneau di legno francese per 10/14 mesi.

È un vino che fa dell'avvolgenza e della ricchezza, oltre che della spiccata freschezza che la Barbera apporta, la sua chiave di volta; il passaggio in legno è perfettamente dosato e non sovrasta la materia prima ma anzi crea interessanti interazioni con la tavola.

Il progetto di avere un Ruchè longevo nasce nel 2008; si è ricercato un vino rosso importante e che non fosse solo espressione di profumi.



Conclude la gamma il Ruché **Laccento** da uve **stramature**, una sorta di elisir dalla grande dolcezza e setosità.

In questo articolo Featured, Monferrato, **Montalbera**, Piemonte, ruchè



Scritto da **Paolo Valente**

Dopo una trentennale brillante carriera in ambito amministrativo finanziario all'interno di un noto gruppo multinazionale, dal maggio 2018 si dedica totalmente al mondo del vino del quale è appassionato partecipa da oltre quindici anni. Sommelier dal 2005 e degustatore Associazione Italiana Sommelier, assaggiatore di formaggi ONAF, assaggiatore di grappe e acqueviti ANAG e degustatore professionista di birre ADB, è relatore in enologia nei corsi per sommelier. È stato responsabile redazionale del sito internet della delegazione AIS di Milano e ha collaborato alla stesura delle guide Vitae e Vinipius. È redattore per la rivista Vinipius di Lombardia, per la quale cura due rubriche, è inoltre autore per la rivista Barolo & Co e per le testate on-line vinodabere.it, e aisolombardia.it.



We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACCETTO

Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare

10 APR 2023 Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Anche quest'anno **Simply the Best** ha messo in mostra a Milano il meglio dell'enologia nazionale. Nella presentazione delle nuove annate abbiamo ritrovato molte cantine presenti lo scorso anno, anche se non sono mancati cambi di guardia. Sono passati alcuni giorni dall'evento e dopo aver lasciato decantare le impressioni iniziali, abbiamo effettuato la nostra selezione che, come per altre già effettuate, non ha la pretesa di essere una guida, ma è più semplicemente legata alle emozioni che i vini ci hanno suscitato.

I vini selezionati

Secca del Capo, Salina Igt 2022 (foto 1)

Cantine Colosi

I vigneti Colosi di Salina dimorano in terreni vulcanici nella zona Monte dei Porri e a Capofaro dove il suolo è composto da sabbia scura ricca di



I PIÙ LETTI DEL MESE



Claudio Gatti non ha bisogno di presentazione. L'unico consiglio che potremmo dare è quello di andarlo a trovare nel suo "regno", la Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, in provincia di Parma. C'è...

[LEGGI DI PIÙ](#)



CHE GIOIELLI QUESTI BIJOUX! I "GIOIELLI ALLA MODA" A PALAZZO REALE

Ci sono solo pochi giorni per visitare la mostra "Gioielli alla moda" ospitata a Palazzo Reale nelle Sale degli Arazzi. Cinquecento gioielli, pensati e realizzati dal Dopoguerra a oggi, definiscono il tipo di una società...

[LEGGI DI PIÙ](#)



MERCATO AGRICOLO DEI LEGAMI: PRODUZIONE AGRICOLA DI QUALITÀ

Aggiornamento 4 dicembre 2019 L'identikit del Mercato settimanale Agricolo dei Legami del Villaggio Barona: buone pratiche,

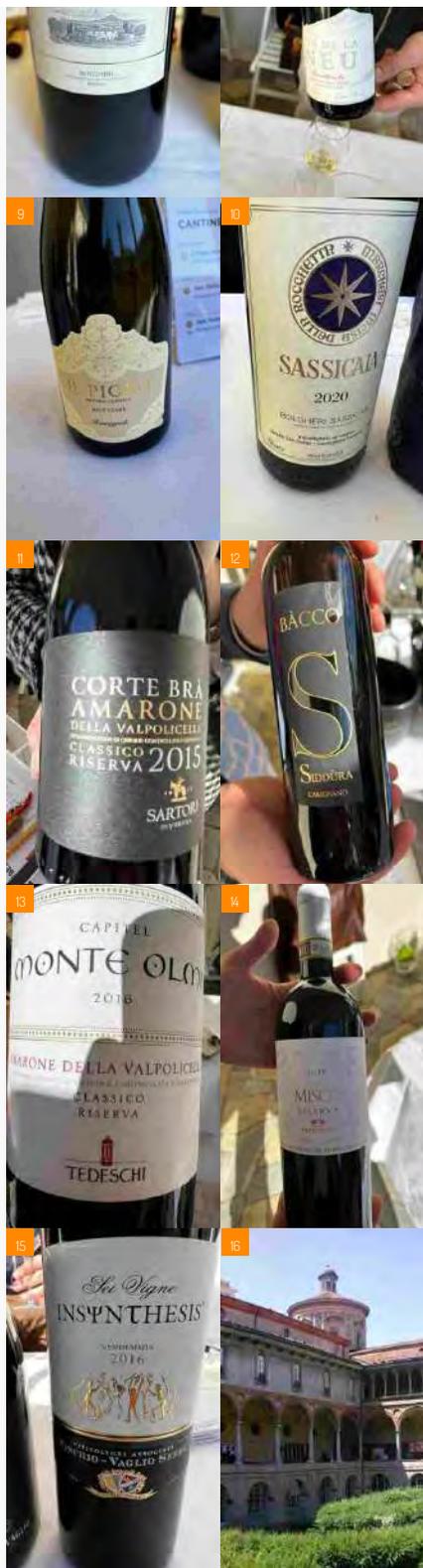
sostanze organiche.

Da un anno dall'ultima edizione di Simply the Best, degustiamo il nuovo millesimo di Secca del Capo. Le uve malvasia di Capofaro e di Porri, grazie alle escursioni termiche e alla breve macerazione in pressa, contribuiscono ad arricchire il corredo aromatico del vino. La vinificazione e la maturazione avvengono in acciaio per valorizzare le caratteristiche varietali. Nel calice possiede colore giallo paglierino caldo. Al naso si riconoscono le piacevoli note aromatiche agrumate e di frutta matura anche esotica e i profumi di macchia mediterranea. In bocca è caldo, avvolgente, più intenso, più morbido e meno spigoloso dell'annata 2021, ma ripropone la stessa piacevolezza con una componente glicerica che riscalda e fornisce morbidezza al sorso e la ben delineata nota salina che è un tratto irrinunciabile dell'etichetta.

Abbazia Rosazzo DOCG 2018 (foto 2)

Livio Felluga

Nasce da un unico vigneto che comprende uve friulano, sauvignon, pinot bianco, malvasia istriana, ribolla gialla raccolte in cassette piccole la prima metà di settembre, diraspate, lasciate brevemente macerare, quindi pressate. Il mosto ottenuto decanta in acciaio poi ha luogo la fermentazione in botti di rovere dove, dopo la malolattica, il vino viene elevato sui lieviti per 18 mesi. Il 2018 è stato imbottigliato il luglio successivo alla vendemmia. L'annata è particolarmente felice e all'interno dell'uvaggio esiste una dinamica per cui se una varietà è in difficoltà è sostenuta dalle altre. Chi ha messo a dimora questo vigneto 80 fa ha dimostrato notevole lungimiranza



WEB : VISITA IL SITO

prodotti agricoli di stagione e di qualità a prezzi accessibili, iniziative culturali e d...

LEGGI DI PIÙ

FIORE, CUCINA IN LIBERTÀ A LECCO

Se già pensavate che il bello ci salverà, dopo aver letto le prossime righe capirete che anche il buono è fondamentale. Buono in tutti i sensi, perché a Lecco la storia di Fiore, cucina in libertà, rappresenta la bon...

LEGGI DI PIÙ

MASTER
CHOCOLATE ARTS
PASTICCERIA: MASTER IN
CHOCOLATE ARTS CON ALMA E
CHOCOLATE ACADEMY MILANO

Grande novità nel mondo della pasticceria: è nato il Master in Chocolate Arts, un innovativo percorso di formazione professionale per elevarsi all'eccellenza dei grandi maestri cioccolatieri italiani, presentato a ...

LEGGI DI PIÙ

SPAGHETTI CON LE COZZE NERE
ALL'ACQUA PAZZA

LEGGI DI PIÙ

BACCALAJ CU GLI PEPRINIJ ROSICA
ROSICA I BACCALA ISLANDESE CON
PEPERONI CRUSCHI

LEGGI DI PIÙ

CANTINA LAVIS: UN PATRIMONIO
VITIVINICOLO COLLETTIVO AD ALTA
VOCAZIONE TERRITORIALE (1/2)

Cantina Lavis (foto 1) è un vero e proprio patrimonio vitivinicolo collettivo nel cuore del Trentino e costituisce l'anima di uno dei territori più vocati alla vite. Cantina Lavis nasce nel 1850 ad opera della ...

Nel calice riflette colore giallo paglierino carico. Il profumo è pieno, inteso, con sentori floreali di fiori bianchi, di rosa, con ricordi di frutta matura, di pesca, di mango, di susina gialla, oltre a sensazioni di pasticceria e speziate in particolare di vaniglia.

Quest'annata è sicuramente eccellente come complessità, equilibrio, in termini di finezza, eleganza, profondità e piacevolezza. Possiede salda struttura, acidità perfettamente integrata che bene armonizza con la morbidezza; il sorso è lungo, e si riconoscono inoltre le nuance speziate e di pasticceria, già avvertite in fase olfattiva, arricchite da sensazioni agrumate. Finale lungo.

Droppello Alto Costa Toscana Bianco 2021 (foto 3)

Tenuta Fertuna

Tenuta Fertuna, azienda di proprietà di **Gruppo Meregalli**, nasce nel 1997 in Maremma, a Gavorrano. I vini dall'annata 2020 sono certificati bio, in quanto l'azienda alleva le proprie viti senza utilizzare prodotti chimici di sintesi come concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. Anche la cantina garantisce una conduzione virtuosa eseguendo la vinificazione con l'impiego di prodotti enologici e processi autorizzati dal [regolamento 203/2012](#).

Droppello è prodotto con uve sangiovese vendemmiate precocemente a metà agosto, lasciate molto brevemente macerare in pressa soffice quindi il mosto con le fecce fini svolge la fermentazione alcolica in tini di acciaio. Il vino ottenuto è elevato in legno, sempre sulle fecce fini, per un anno con bâtonnage mensili per meglio caratterizzarlo e conferire maggiore ampiezza aromatica e longevità. Dopo l'affinamento in

LEGGI DI PIÙ



RISOTTO AGLI SFILACCI DI FARAONA CON IL SUO FONDO, MANDARINO CANDITO E AGLIO NERO

LEGGI DI PIÙ



ASPARAGI CON CREMA DI GRANA PADANO FONDENTE

LEGGI DI PIÙ

bottiglia presenta color giallo paglierino intenso; al naso è fruttato con ricordi di albicocca, di pesca gialla. In bocca esprime struttura, freschezza, vivacità. È un vino elegante con mineralità ereditata dal terreno e con ricordi fruttati e floreali.

Numero Chiuso Vermentino Colli di Luni DOC

2019 (foto 4)

Cantina Lunae

Anche quest'anno incontriamo quest'azienda lunigiana della famiglia Bosoni, che ha il merito di aver promosso la creazione della DOC Colli di Luni. La cantina dispone di vigneti in un territorio che dalla collina, attraverso la pedecollina, arriva in pianura sino a 4 chilometri dal mare. Il vermentino è il vitigno più rappresentativo. Numero Chiuso è un vermentino in purezza, vinificato in acciaio e sempre in acciaio il vino matura 16 mesi, quindi viene elevato per altrettanti 16 mesi in botte di legno di 20 ettolitri, pari a 2600 bottiglie, non una di più, da qui la denominazione del vino. Dopo 18 mesi di affinamento in bottiglia alla degustazione possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato, con ricordi di erbe aromatiche. In bocca è ricco, fresco con maggiore complessità e struttura rispetto all'annata precedente e piacevole mineralità

Castello di Semivicoli Abruzzo Pecorino DOC

2022 (foto 5)

Masciarelli

Masciarelli Tenute Agricole nasce nel 1979 dall'intuizione di Gianni Masciarelli; anno della prima produzione: 1981; bottiglie prodotte circa 2,5 milioni suddivise in 7 linee tra le quali Castello

di Semivicoli. Dalla scomparsa del fondatore conduce l'azienda la moglie Marina Cvetic Masciarelli.

L'Abruzzo Pecorino selezionato è prodotto dalle omonime uve in purezza vendemmiate nel mese di settembre raccolte in piccole cassette e sottoposte a criomacerazione. Il solo mosto fermenta in vasche di acciaio, quindi il vino matura a sua volta in acciaio per circa sei mesi.

Alla degustazione possiede colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso profumi agrumati, ricordi floreali, balsamici. In bocca è verticale, fresco, con sfumature minerali e nota salina.

Laccento Ruchè di castagnole Monferrato DOCG

2021 (foto 6)

Montalbera

Montalbera di Franco Morando, è un'Azienda Agricola tra le più rappresentative del Piemonte. Il vino bandiera è il Ruchè: circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG presente sul mercato è prodotto da Montalbera. Laccento, da uve ruchè in purezza, è vinificato esclusivamente in acciaio. Le uve sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20% vendemmiato quando sono sovrature. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche.

Laccento, venne prodotto per la prima volta nel 2006, mentre risale al 2003 la prima annata di Ruchè Montalbera.

Nel calice mostra colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso è un tripudio di profumi sia floreali di rosa, viola, sia di frutti rossi, frutti di bosco, confettura, oltre a note fresche di menta. In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, con corrispondenza con quanto



percepito in fase olfattiva; i tannini morbidi e l'alcolicità sono ben integrati.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri Rosso

Doc 2020 magnum (foto 7)

Ornellaia

Il vino nasce da un taglio bordolese, se si vuole "bolgherese", che comprende merlot 44%, cabernet sauvignon 30%, cabernet franc 13%, petit verdot 13%. Le vinificazioni sono separate e si svolgono in acciaio; il vino è elevato in barrique, dopo un anno ha luogo il blend quindi il vino ritorna in barrique per altri 3 mesi per poi affinare in bottiglia per 6 mesi. Le Serre Nuove anticipa le caratteristiche dell'Ornellaia, il top di gamma della maison. Rispetto all'annata precedente si rivela più concentrato e presenta colore rosso rubino intenso con riflessi porpora; al naso è fruttato, maturo e al tempo stesso fresco e si avvertono note balsamiche e speziate. Al palato è ricco, denso e ampio, con grande equilibrio fra struttura, pienezza ed eleganza ed esprime forza.

Vin de La Neu, Vigneti delle Dolomiti 2020 (foto 8)

Resistenti Nicola Biasi

È prodotto in Alta Val di Non a 832 metri di altitudine con il vitigno resistente <https://www.good-mood.it/read/vitigni-resistenti-malattie> johanniter di origine tedesca, tra i cui genitori c'è il riesling, che possiede un notevole potenziale. Dopo la pressatura soffice il mosto chiarifica in vasche di cemento non vetrificato, quindi svolge la fermentazione in barrique. Il vino è elevato ancora in barrique per 11 mesi, e affina 18 mesi in bottiglia: 957 le bottiglie prodotte; la prima annata risale al 2013. Nel calice riflette

coro giallo paglierino con riflessi verdi; al naso ricordi di fiori bianchi, note agrumate ed erbacee; in bocca è sapido, minerale, fresco ed elegante.

Il Pigro, Spumante Metodo Classico Brut 2020 (foto 9)

Cantine Romagnoli

Storica cantina picentina di Villò di Vigolzone, sorta a fine Ottocento ha attraversato nel secolo sorso alterne vicende sino a ritrovare un assetto virtuoso. La dirige Alessandro Perini, enologo che ha saputo conferire una forte personalità all'azienda. La collezione conta circa 20 etichette distribuite in più linee tra queste la Linea Il Pigro dedicata agli spumanti Metodo Classico.

Il Brut nasce da uve chardonnay 70% e pinot nero 30%. Vinificato in acciaio, la presa di spuma in bottiglia si svolge in 30 mesi e dopo la sboccatura il vino affina altri sei mesi. Possiede colore giallo paglierino percorso da bollicine minute; al naso ricordi di pane appena sfornato; in bocca fresco, cremoso con note saline.

Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC 2020 (foto 10)

Tenuta San Guido

È prodotto con uve cabernet sauvignon 85% e cabernet franc 15%. Dopo la selezione delle uve hanno luogo la diraspatura, la fermentazione alcolica dopo di che il vino è elevato 25 mesi in barrique delle quali 45% nuove, 45% di primo passaggio e 10% di secondo passaggio. L'assemblaggio si effettua in tini d'acciaio quindi il vino affina lungamente in bottiglia. Di color rosso rubino intenso profuma di frutta matura in particolare di frutti di bosco, con note di erbe aromatiche. In bocca è pieno, complesso con spalla acida ben delineata che mantiene una



SCOPRI I NOSTRI BLOG

Cerca nel blog

Pasqua 2023, i vini consigliati per bere bene

venerdì, 7 aprile 2023



iStock

Anche quest'anno è arrivato il momento di festeggiare la Pasqua. "Con chi vuoi" recita il detto, per noi come sempre sarà l'occasione per imbandire qualche bella tavolata insieme a parenti e amici e goderci qualche ottima bottiglia in abbinamento ai nostri piatti preferiti.

Gli abbinamenti del menu di Pasqua e Pasquetta.

Ogni famiglia, in ogni parte d'Italia, ha le sue preparazioni e le sue usanze. Certo, tradizionalmente Pasqua vuol dire agnello, preparato in mille modi diversi, e agnello chiama rosso, anche di una certa importanza. Ci sono poi i fritti, le paste ripiene e al forno come le lasagne, le verdure e naturalmente le uova con tutti gli abbinamenti possibili. Avanti allora con rossi leggeri e bianchi. Senza parlare poi dei dolci, dalla colomba, alla pastiera, alle uova di cioccolato. E via di vini dolci, passiti, aromatizzati e via dicendo. Non sappiamo perché ma a noi la Pasqua, e soprattutto la Pasquetta con la sua gita fuori porta, ci fa venire voglia di spensierate bollicine, vini frizzanti e tanto rosato per brindare al ritorno all'aria aperta mentre si assaggiano casatielli, timballi salati, torte pasqualine e chi più ne ha più ne metta. Ecco un po' di suggerimenti per bere bene, giocando con le annate e i territori, come sempre senza la pretesa di coprire tutto lo Stivale.

Partiamo dalle bollicine, metodo charmat e classico

SOAVE BRUT SPUMANTE SANTA SOFIA.

Definizione di vino spensierato, delicato, floreale e dalle note agrumate e di mandorla. Ecco questo metodo charmat (con rifermentazione cioè in autoclave) lungo tutta piacevolezza da uva garganega. Bevuta dissetante e leggera ideale da sorseggiare per la gita fuori porta di cui sopra.

BLOG TGCOM24

- » Superblog [HOME]
- » News
- » Checkpoint
- » Cronaca Criminale
- » Diario di una Giornalista
- » Dove osano i bosoni
- » Fatti e Misfatti
- » Generazioni
- » Il Mondo di Lena
- » Il Resto del Carlone
- » La Pagina Mancante
- » Vienna - Dubai A/R
- » Mezzi Toni
- » Non solo nera
- » Pii e Contropii
- » ReMedia
- » Sanguisughe
- » Scandal
- » Stanze Vaticane
- » Stelle a Strisce
- » Una porta sulla Russia
- » Un Giornalista nella Rete
- » Voci dal Suq
- » Zone di Crisi
- » Servizi utili
- » Consumatore
- » Strada Facendo
- » **Piaceri e passioni**
- » Arte a Parte
- » Avvinando
- » Fiori e foglie
- » Golfando
- » Letti a Letto
- » Officine Fotografiche
- » Signori degli Orologi
- » Musicabile
- » Sound On
- » I Casi della Danza
- » **Lifestyle**
- » Artigianare
- » Family Life
- » La tua Beauty clinic
- » LifeCoach
- » Marta e Maria
- » Molto Malta
- » Movida
- » Not Only Star
- » Obiettivo benessere
- » Oggi sposi
- » Viva la mamma

I NOSTRI CONTATTI

avvinando@mediaset.it

RUBRICHE DEL BLOG

- Abbinamenti
- BBS – Bere Bene al Supermercato
- Business
- Cantine
- Degustazioni
- Interviste
- Libri
- Luoghi del vino
- Manifestazioni
- Notizie
- Vinitaly
- Vinovagando
- Vitigni

POST PIÙ LETTI

- **Piccolo dizionario dei termini del vino (150.760)**



TREVISO PROSECCO ROSÉ VIAVENTI BRUT MILLESIMATO 2021 MASOTTINA

Glera con un pizzico di pinot nero. Altro vino da scampagnata tutto piacevolezza e versatilità dalle note di frutti di bosco e a polpa bianca, dalla bella freschezza e il bel finale fruttato.

CHRISTIAN BELLEI SPUMANTE DI QUALITÀ BIANCO METODO CLASSICO

MILLESIMATO 2015 CANTINA DELLA VOLTA

Da una cantina di cui spesso abbiamo parlato, un lambrusco di Sorbara *bianc de noirs* metodo classico (rifermentato cioè in bottiglia). Fiori, piccoli frutti rossi, note citrine, un bel corpo, una morbidezza rassicurante, tanta acidità e un finale sapido per un bellissimo assaggio dalla grande versatilità gastronomica, dal pesce ai salumi.

BRUT ROSÉ MILLESIMATO METODO CLASSICO BRUT NATURE 2015 BARBATERRE

Restiamo in Emilia con un pinot nero dai sentori agrumati, leggermente speziati, di frutti di bosco, spezie dolci. Vino pieno, dall'inconfondibile marchio di fabbrica della cantina: una freschezza tagliente e... disselante.

ALTA LANGA ROSÉ DE SAIGNÉE 2017 MILLESIMATO 2017 ENRICO SERAFINO

Dal greco "Odysseus" (nessuno) per ribadire che solo il terroir ha la paternità del vino. Frutto, struttura, morbidezza, gran freschezza. In una parola, equilibrio. Fragola, fiori di campo e crosta di pane per una bevuta di una certa complessità e lunghezza, perfetto anche a tavola.

Passiamo ai bianchi...

LUGANA LE FORNACI 2022 TOMMASI

Andiamo a Sirmione, sul Lago di Garda, con un bianco da uva turbiana (o trebbiano di Soave). Gran bel naso dal frutto giallo, tropicale, agrumi e spunti minerali. La bocca è golosa, morbida con una buona freschezza lunga e una sensazione finale sapida e di mandorla

TRENTINO WARTH RIESLING RENANO 2021 MOSER

Bianco fermo da una cantina specializzata in bollicine. Riesling caratteristico che ha tutto quello che ci si aspetta da quest'uva che molto amiamo: agrume, frutta esotica, spezia, accenni che diventeranno idrocarburo. La bocca è corposa per un bianco da aspettare tranquillamente qualche anno.

SICILIA GRILLO VIGNEMIE 2020 FRANCESCO INTORCIA HERITAGE

Dai maestri del Marsala un bianco già con qualche anno sulle spalle dal gran bel naso mediterraneo, con note di mandorla, frutto tropicale e accenni floreali. Entrata morbida, un certo corpo ma soprattutto freschezza straripante e importante sapidità.

DERTHONA TIMORASSO IL MONTINO 2015 LA COLOMBERA

Dal tortonese, e da una cantina che molto ha creduto su questo straordinario vitigno autoctono, arriva un bianco dal grande potenziale evolutivo. Naso complesso dalla bella speziatura, note di pietra focaia e idrocarburi. La bocca è intensa, piena ma dal grande equilibrio per un bianco da lasciare ancora senza paura in cantina.

Un paio di rosati e...

ISOLA DEI NURAGHI ROSATO 2021 OLIANAS

Cannonau con una piccola percentuale di vermentino, come dire struttura e slancio. Ha note di erbe, balsamiche, fiori intensi e di frutto delicato. La bocca è piena, contraddistinta da una gran freschezza e una lunga sapidità "rocciosa".

GERASUOLO D'ABRUZZO 2017 EMIDIO PEPE

Grande assaggio da una cantina mitologica dedicato a chi pensa che i rosati non possano invecchiare perfettamente. Certo, qui siamo di fronte a un grande cerasuolo, che per colore, ricchezza e intensità dei profumi sbaraglierebbe molti rossi. Uva montepulciano, frutto polposo, acidità scattante e bevuta supe goduriosa. Dal coniglio, ai salumi, alla zuppa di pesce, cosa chiedere di più ad

- Proverbi e detti sul vino (97.977)
- E' morto Vittorio Vallarino Gancia, imprenditore del vino rapito dalle Brigate rosse (53.994)
- Ruba una bottiglia di Romanée Conti da 25.000 euro: preso (46.894)
- Anteprema Amarone 2013: ecco le 15 bottiglie da non perdere (39.746)

ULTIMI COMMENTI

- Giuseppe Laface su Natale 2022, ecco i vini bianchi e rosati da bere per le Feste
- Marcello Paolucci su Tenuta Pakravan Papi: quando la Toscana del vino guarda alla Francia (e lo fa bene)
- Piero su E' morto Vittorio Vallarino Gancia, imprenditore del vino rapito dalle Brigate rosse
- Silvia su Avvinando consiglia: vini rosati e rossi (e non solo) per le vacanze estive
- Milena su Avvinando consiglia: vini rosati e rossi (e non solo) per le vacanze estive

POST DEL MESE

APRILE 2023

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

« Feb

un vino?

...i rossi di certo non possono mancare!

SICILIA NERO D'AVOLA NOSTRU 2021 AZIENDA AGRICOLA CORTESE

Sensazioni di frutto rosso pieno e freschissimo, spezie e qualcosa di minerale che ricorda la grafite. La bocca è slanciata, dal tannino vellutato e insieme avvolgente sulle piacevoli sensazioni di frutto.

TERS MALBO 2018 VENTURINI BALDINI

Bella sorpresa dal reggiano, per un rosso fermo la cui uva autoctona è spesso utilizzata in uvaggio per "rafforzare" il lambrusco della zona. Frutto pieno, ciliegia, spezie dolci e una piacevole nota verde. In bocca tannino e tanta polpa. Perfetto per una bella grigliata.

RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2021 MONTALBERA

Colore violaceo a testimoniare la fragranza. Rosso piemontese di gran beva da sorseggiare fresco e dal profumo floreale e fruttato inebriante. Grande freschezza, succosità e una sensazione di petali di rosa piacevolissima gioca con il bel finale sapido.

NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE 2019 ORLANDO ABRIGO

Frutti rossi, sottobosco, incenso, geranio. Polpa ed eleganza, bocca piena ma verticale, piacevolmente speziata, dalla freschezza pungente e con il giusto corredo tannico. Perfetto per carni le rosse.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 BIONDI SANTI

Perché almeno per le feste comandate bisogna concedersi una coccola. Anche in un'annata difficile, la grande cantina montalcinese racconta la "meraviglia" del sangiovese, con un vino nel puro stile della casa. Freschezza e lunghezza impressionanti. Carnosità, profondità, eleganza e purezza olfattiva sublimi su note di frutto rosso, timo, menta, erbe mediterranee.

Auguri di Buona Pasqua

Raffaele e Sergio



Degustazioni, Vitigni

tag: Abbinamenti, Pasqua

Lascia un commento

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

Commento

Name *



Magentino ▾ Abbiatense ▾ Legnanese ▾ Castanese ▾ Novarese ▾ Altro ▾ Sezioni ▾



Cultura Food

Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia

di Redazione Online | Aprile 7, 2023



Prima Pagina



Cronaca

Magenta: barricata nell'auto confiscata, la pantomima finisce alle 21 tra gli applausi ironici

Ultim'ora

Cultura

Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia

Cultura

Su Ticino Notizie torna Camilla Garavaglia: frizzante, interrogante, ruotante (a livello di prosa), mai banale, tra Maradona e Grignolino. Da leggere. As usual..

Anche 10 se leggi senza fretta: vino, politica, scrittura, cose. Porca miseria, ma perché non prendo appunti? (La risposta a quasi tutto è sempre: sono una scansafatiche). Ho letto qualche giorno fa che chi dice "Ah io adoro

ELDANCAR

CENTRO USATO

VEDI TUTTE LE NOSTRE AUTO DISPONIBILI

LE NOSTRE SEDI

VIGEVANO AUTO AZIENDALI E KM ZERO 0381 348142	TREZZANO SUL NAVIGLIO FORD-NISSAN 02 48403789	VERMEZZO FORD 02 9440676
---	---	--------------------------------



@ticino_not...
1.054 Follower

Segui



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Se la cultura fa 'tutto esaurito', al Lirico di Magenta.. e in provincia- di Sabrina Carrozza

Ambiente

Fanpage al Parco del Ticino per documentare la siccità

scrivere, mi piace tantissimo” solitamente non è capace di scrivere, mentre i bravi scrittori – al contrario – detestano scrivere. Dove posso averlo lett

Non so se sono d'accordo con questa tesi, ma a me gioca a favore: io odio scrivere, eppure lo faccio di mestiere (leggi: vengo pagata per farlo) quindi è più facile che io sia nel gruppo di quelli bravi.

Scrivere è una menata pazzesca. Perché le parole sono tante e non tutte suonano bene insieme, perché per dire la stessa cosa ci sono n modi diversi e molti di questi sono banali, già sentiti, già letti. Tipo, quando inizio un libro e leggo le classiche descrizioni dei personaggi (portava i capelli corti, aveva gli occhi verdi screziati) mi annoio, e non voglio che chi legge le cose mie si annoi e vada a guardare altrove.



Non andare, dai.

Anzi, vieni anche di là: i miei venticinque lettori (devo scrivere cit.?) che si sono iscritti hanno ricevuto una newsletter in più dedicata all'Hanami. Sono tutti contenti, dicono, e le loro prestazioni sessuali sono migliorate del 64%*.

Ah già tu sei già di qua. Grazie, che bello!

“Eating was her love, but more eating was her passion” – dal New Yorker

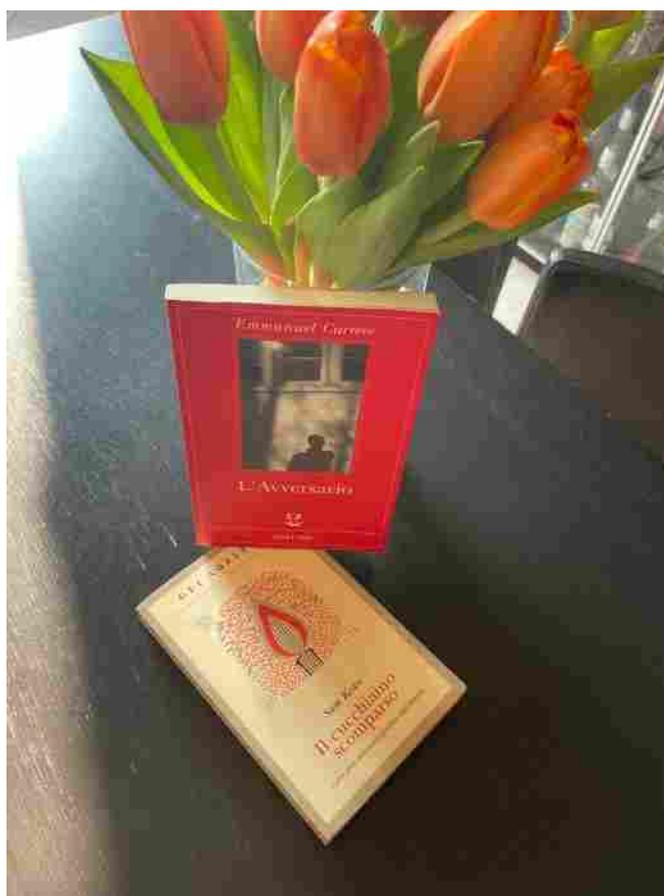
Pennac e le pizzette libanesi

Martedì scorso sono andata alla Feltrinelli di piazza Piemonte per la presentazione dell'ultimo libro di Daniel Pennac, probabilmente anche l'ultimo della saga dei Malaussène (si chiama Capolinea Malaussène, non serviva tutta 'sta scaltrezza).



Visto che a dicembre avevo tentato di vedere la presentazione dell'ultimo disco di Guccini – sempre alla Feltrinelli, ma in Duomo – e tutto ciò che ho visto è stata una testa grigia in mezzo a una folla accalcata e sudata, per evitare di fare la stessa fine martedì mi sono presentata in libreria alle 16. La presentazione iniziava alle 19.

Inutile dire che non c'era (ancora) nessuno e quindi mi sono piazzata su una delle prime sedie non riservate e ho aspettato.



Daniel Pennac è alto e ha la faccia da bambino dispettoso. Ha parlato della saga dei Malaussène e della crudeltà umana, che poi è la stessa cosa.

Raccontando, invece, del suo documentario “Ho visto Maradona!” ha parlato del suo sogno la notte in cui Diego se n'è andato. “Ho sognato mio fratello, Bernard, sulla soglia della porta con un bisturi in mano. Ha fatto “shh” con il dito e ha detto “devo operare Maradona”. Quando mi sono svegliato, ho scoperto che Maradona era morto e ho visto



tre, quattro miei amici piangere a dirotto per quella perdita. Mi sono detto: se delle persone adulte piangono per un giocatore di calcio, ci deve essere qualcosa che non capisco. E vorrei capire cosa". (trascrittura brutta di quello che lui ha detto molto meglio)

Il fratello di Daniel Pennac, Bernard, era un ingegnere ed è morto nel 2008 durante un'operazione per appendicite: lo scopro adesso mentre mi sto documentando per scrivere questa newsletter. Vedi, a volte, i sogni. Vedi, a volte, le newsletter.

Dopo la presentazione io e la mia amica K siamo andate a mangiare in un ristorante libanese. L'ho proposto un po' perché volevo sentirmi a Belleville, ma questo a lei non l'ho detto.

(presentazione bellissima, tranne che una ha ruttato rumorosamente per tutto il tempo, giuro)

Consigli di marketing

Non so niente di marketing, non voglio sapere niente di marketing.

Ma settimana scorsa davanti alla mia piscina/palestra (ad aprile parliamo di come lo sport abbia dato il colpo di grazia al mio corpo già disarmonico di suo) ho notato un cartellone pubblicitario di un negozio di ottica.

Diceva: occhiali pronti in 24 ore.

La grafica era terribile, i testi bruttini (come del resto quelli della newsletter di un'enoteca, da me citata in un'altra newsletter. La newsletter pirandelliana, o matrioska) ma il messaggio era efficace.

Hai un figlio che ha spaccato gli occhiali a basket? Hai lasciato gli occhiali in metropolitana? Quel negozio ti sta dicendo che può rispondere al tuo bisogno.

Se hai un negozio o vendi un servizio, anche tu lo stai dicendo a tutti e chiaramente? La palestra del volantino qui sotto sì.

Le letture del mese

**Rapidi che è venerdì e devo uscire a bere.**

La mia amica V mi ha regalato per Natale “L’avversario” di Emmanuel Carrère, la storia di un bugiardo patologico che mente su qualsiasi aspetto della sua vita, intrappolandosi in un’esistenza non reale anche se apparentemente normale. Per poi cercare di uscirne facendo una strage in famiglia (la regola dice che se l’argomento del libro viene espresso nella prima pagina del libro, raccontarlo a terzi non è spoiler).

Tutti, sembra, restano inorriditi di fronte a un tale mostro. A me ha fatto male perché conosco le bugie e ho avuto l’impressione, durante la lettura, di potermi perdere proprio come il protagonista. E di poter fare, un giorno, una fine non molto dissimile dalla sua.

Penso però che l’autore volesse lasciare questa sensazione nei lettori, quantomeno in alcuni di loro.

Di norma una bugia serve a nascondere una verità, magari qualcosa di vergognoso, ma reale. La sua non nascondeva nulla. Sotto il falso dottor Romand non c’era un vero Jean-Claude Romand

Terza volta che rileggo “Il cucchiaino scomparso e le altre storie della tavola periodica” di Sam Kean. Mi piacciono tantissimo gli autori che tentano di trasformare le materie di studio – scienze, matematica, arte, filosofia, storia no che mi fa schifo – in romanzi. Sam Kean, scrittore americano che come tutti gli americani è laureato in una cosa ma poi diventa esperto in altre settecentoventi cose, si è appassionato delle storie della tavola periodica di Mendeleev e le ha raccontate in questo libro.

Se avete figli in età da scuole superiori è un bel regalo, secondo me.

A inizio Novecento un tale si guadagnava da vivere come “uomo blu” nei circhi, dopo un’intossicazione dovuta al troppo nitrato d’argento preso per curare (senza successo) la sifilide



Il vino del mese

Il Grignolino è un po' un outsider in Piemonte, o così almeno si dice. Il suo nome deriva da "digrignare" (i denti) perché le sue caratteristiche lo rendono, in senso lato, più buono da mangiare che non da bere.

Dicono anche sia il più bianco dei vini rossi e il più rosso dei vini bianchi, e questo lo si capisce dando un'occhiata al suo colore scarico.

Quello di tenuta **Montalbera** a me è piaciuto: nella sua versione in anfora si presta all'abbinamento con i piatti libanesi di cui sopra. E, quindi, con la lettura del ciclo dei Malaussène.

Ci vediamo a metà mese! Sapete che su Substack potete anche commentare?

**Il dato potrebbe essere inventato*



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 06 Aprile 2023 | aggiornato alle 11:50 | 93271 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



ROTARI
TRENTODOC

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.



VINITALY2023

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Tra arte e vino, al Vinaly il successo del Piemonte Land of wine

Per il nono anno consecutivo, il Piemonte è stata l'unica regione italiana ed europea a promuovere il proprio brand agroalimentare con l'arte contemporanea al Vinaly, dove sono state presentate diverse novità



di Piera Genta

06 aprile 2023 | 11:29



Un valico di montagna con all'interno un percorso che omaggia viticoltura e geologia, così **il Piemonte ha accolto i visitatori al suo padiglione alla 55ª edizione del Vinaly di Verona**. Per il nono anno consecutivo infatti il Piemonte continua a essere **l'unica regione italiana ed europea a promuovere il proprio brand agroalimentare con l'arte contemporanea**. Frutto della collaborazione con Artissima. L'immagine istituzionale è di Wang Yuxiang, giovane artista cinese che vive e lavora in Italia.



Il assaggio del testimone dal vitigno dell'anno 2022, il Freisa, al vitigno dell'anno 2023, L'Erbaluce. Fonte Facebook

Piemonte Land of wine

Il patrimonio enologico piemontese comprende **59 filiere da cui nascono 18 Docg e 41 Doc**, un insieme di cantine, oltre un centinaio, raggruppate da **Piemonte Land of wine**, l'ente che rappresenta oggi tutti i **14 Consorzi del vino ufficialmente riconosciuti dal ministero dell'Agricoltura**, promuove gli oltre 44mila ettari di vigneto piemontesi, che dalle province di Alessandria, Asti e Cuneo si estendono fino ai piedi delle Alpi. Un grande momento di comunicazione, ricorda Filippo Mobrì, vicepresidente di Piemonte Land of wine, ma il suo è un forte richiamo alla collaborazione ed all'unità tra tutti i soggetti interessati. E lo stesso messaggio arriva dall'assessore all'Agricoltura.

Vitigno dell'anno: Erbaluce Docg

Nella giornata inaugurale è avvenuto il cambio di consegne dal **Freisa, vitigno dell'anno 2022, all'Erbaluce**, che ha dato il nome alla prima Doc a bacca bianca del Piemonte, Erbaluce di Caluso, istituita nel 1967. Sono circa 300 gli ettari vitati in Piemonte con cui vengono prodotte le denominazioni: Erbaluce di Caluso o Caluso Docg, Canavese Bianco Doc, Coste della Sesia Doc, Colline Novaresi Doc.

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

Vino e sport: le tappe del Giro d'Italia

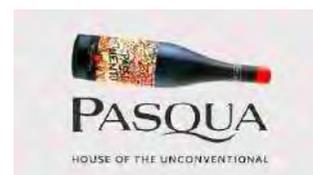
Sono state presentate le **tre tappe del Giro d'Italia 2023** che attraverseranno il Piemonte: il 17 maggio la Cimaone-Tortona, il 18 maggio la Bra-Rivoli e il 19 maggio la Borgofranco d'Ivrea-Crans Montana in Svizzera attraversando le terre di Barolo, Barbaresco, Gavi, Erbaluce e molti vini Doc.



La coppa del Giro d'Italia allo stand del Piemonte al Vinitaly

Il premio Angelo Betti

Chiara Soldati, pioniera dell'empowerment femminile nel mondo del lavoro alla guida della Tenuta La Scolca, sulle colline del Gavi, in provincia di Alessandria **ha ricevuto il premio Angelo Betti**, dedicato ai professionisti ed imprenditori del mondo enologico che si sono particolarmente distinti per aver contribuito al progresso qualitativo in ambito produttivo. Quest'anno ricorrono anche i 25 anni dalla scomparsa di Angelo Betti, agronomo e docente universitario, considerato l'inventore del Vinitaly.



Dal Balmetto alla vodka: le altre novità

Sempre parlando di Erbauce, i **Giovani Vignaioli Canavesani**, ovvero l'associazione di giovani sotto i 39 anni d'età, presenti nello spazio MicroMegaWines, area tematica destinata alle piccole aziende vitivinicole d'Italia, hanno presentato diverse novità, tra cui quella di **Terre Sparse, tra cui Balmetto, Erbaluce** che, già dal nome, ricorda che nasce da un luogo magico a temperatura e umidità costante in maniera naturale proprio grazie al flusso d'aria che arriva dall'interno della montagna del Mombarone.



La vodka Silla prodotta a Moncalieri

Nell'agosto del 2022 nasce a Moncalieri, **Silla, una vodka frutto di anni di ricerca**, studi, test e composizioni differenti: l'acqua, prelevata pura dalla sorgente più alta d'Europa nel cuore del Monviso a 2.042 metri di altezza e frumento tenero certificato, 100% biologico e senza glutine. Tutto il processo produttivo avviene interamente in Piemonte, ai piedi delle Alpi Cozie. Particolare anche la bottiglia, di design, che si sviluppa in modo verticale seguendo il metodo Twist ispirato alle forme più moderne dell'architettura.

Le novità e gli anniversari dei Consorzi

Pelissero di Treiso festeggia con il Barbaresco Vanotu 2010 il 60° anno di vita dell'azienda e contemporaneamente la 50ª annata di Barbaresco proveniente da un vigneto storico. Pochissime bottiglie, l'etichetta e la cassetta sono impreziosite con calligrafie di fine Ottocento ricavate da vecchi atti notarili che documentano l'acquisto dei primi terreni di famiglia.



Consorzio del Gavi quest'anno festeggia i 30 anni della sua fondazione con uno (speed) wine dating, appuntamenti rapidi per incontrare e conoscere un produttore.

Consorzio dell'Ovada Docg quest'anno festeggia i quindici anni dal riconoscimento della denominazione e i dieci anni dalla nascita del Consorzio. Per raccontare il percorso fatto una masterclass dal titolo "Ovada Docg: Passato, Presente e Futuro" con la partecipazione del professor Vincenzo Gerbi, professore di enologia all'Università di Torino. In degustazione sette diversi vini, tra cui un 2013 (anno di fondazione del Consorzio) e un 2008 (anno di ottenimento della Docg).

Dagli archistar ai cuochi in nome del Piemonte

Andrea Desana ha presentato il libro "Paolo Desana. La storia di due vite tra lager e vini Doc" dove ha ripercorso la storia del padre Paolo, meglio conosciuto come promotore e primo firmatario della legge che ha approvato le Doc.

Anche gli archistar sono protagonisti in fiera, come **Giuseppe Chiodin per Montalbera**, per la quale ha firmato l'experience "Un viaggio sensoriale unico ed emozionante" attorno al tema della sostenibilità, tra luci e fantasia, con la presenza di legni derivanti dalla dismissione delle barriques di Ruchè.

Nella Cittadella della Gastronomia il Ristorante Piemonte dove gli **chef piemontesi Walter Ferretto**, chef stellato del Ristorante Cascinale Nuovo di Isola d'Asti (At), e Gian Piero Vivalda, chef 2 stelle del Ristorante Antica Corona Reale di Cervere (Cn), supportati dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Maggia" di Stresa, hanno proposto **i piatti della migliore tradizione regionale** preparati con le eccellenze agroalimentari del Piemonte, in abbinamento ai vini a denominazione offerti dai Consorzi di tutela e dalle aziende agricole della collettiva Piemonte Land of Wine.

© Riproduzione riservata

 STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Tra arte e vino, al Vinitaly il successo del Piemonte Land of wine - Italia a Tavola





Laccento

Nuova annata per **Laccento Ruchè di Montalbera**

by Redazione — 6 Aprile 2023

Montalbera presenta la nuova annata di **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato** Docg. Dal colore rosso rubino intenso, presenta al naso un persistente profumo con cenni di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

L'80% della vendemmia viene fatta a maturazione ottimale, mentre il 20% in leggera sovrasmaturazione. Il vino matura in vasche d'acciaio e successivamente affina in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Nella Guida Vini d'Italia 2023 del *Gambero Rosso* viene riconfermato il riconoscimento del premio 'Tre Bicchieri' per il Ruchè **Laccento**, uno dei vini simbolo dell'azienda **Montalbera**, fondata nel 1983 da **Enrico Riccardo Morando**. **Montalbera** ha ottenuto il riconoscimento sulla medesima denominazione per cinque anni di fila.

Laccento testimonia l'impegno di **Montalbera** nella valorizzazione degli autoctoni, in particolare del Ruchè che occupa 67 dei 110 ettari a Castagnole Monferrato, oltre ai dieci ettari a Castiglione Tinella, azienda storica della famiglia.

CLICCA QUI PER VEDERE GLI
ATTI E I VIDEO DEL
2° WINE&FOOD SUMMIT
del 14 settembre 2022

SCOPRI **leQUOTABILI2022**



PAMBIANCO AWARD
"leQUOTABILI22"
SCOPRI I VINCITORI
LE ANALISI E
LE CLASSIFICHE
DELLA 17ª EDIZIONE
SFOGLIA QUI

FOODMOODMAG

[CIBO + ALTRIMONDI]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI MODA & FRAGRANZE FOCUS ON SALVA CON NOME



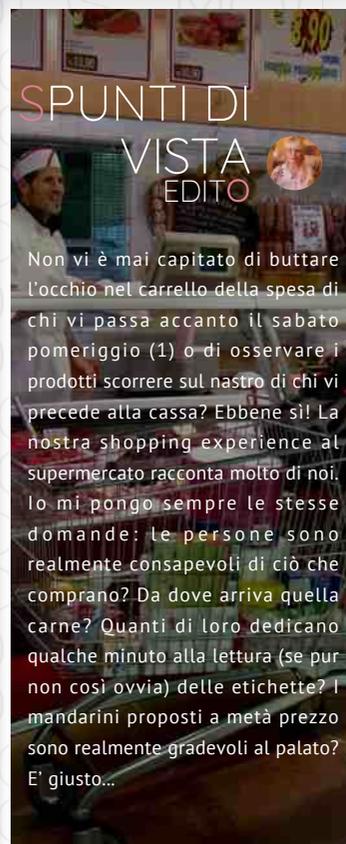
Gianluca
Moreschi

VINITALY 2023, MONTALBERA AMPLIA I SUOI ORIZZONTI

IN FIERA, DELLE AUTENTICHE ECCELLENZE

03
APR
2023

Aperte le porte di un'edizione da primato di **Vinitaly** con **4000 aziende presenti**, un vero record! Tra le nostre scelte, l'azienda **Montalbera** (1), di Castagnole Monferrato (2) della Famiglia **Morando** che da tre generazioni si dedica alla valorizzazione di un vitigno autoctono, il **Ruchè**, con eccellenti risultati. Preceduta da un pranzo che si è tenuto pochi giorni fa all'**Acanto di Milano**, il prestigioso ristorante dell'Hotel Principe e Savoia dove sono state presentate alcune delle eccellenze della cantina. E ora l'ennesima partecipazione alla kermesse veronese dimostra una volta di più, l'alto livello raggiunto dall'azienda agricola. Il **60% del Ruchè di Castagnole** e il **15% del Grignolino d'Asti** sono prodotti da **Montalbera** in un vigneto di **100 ettari** con una cantina all'avanguardia cui si aggiunge una seconda azienda di 6 ettari dedicata al Moscato d'Asti, dove è presente anche la casa



SPUNTI DI VISTA EDITO

Non vi è mai capitato di buttare l'occhio nel carrello della spesa di chi vi passa accanto il sabato pomeriggio (1) o di osservare i prodotti scorrere sul nastro di chi vi precede alla cassa? Ebbene sì! La nostra shopping experience al supermercato racconta molto di noi. Io mi pongo sempre le stesse domande: le persone sono realmente consapevoli di ciò che comprano? Da dove arriva quella carne? Quanti di loro dedicano qualche minuto alla lettura (se pur non così ovvia) delle etichette? I mandarini proposti a metà prezzo sono realmente gradevoli al palato? E' giusto...

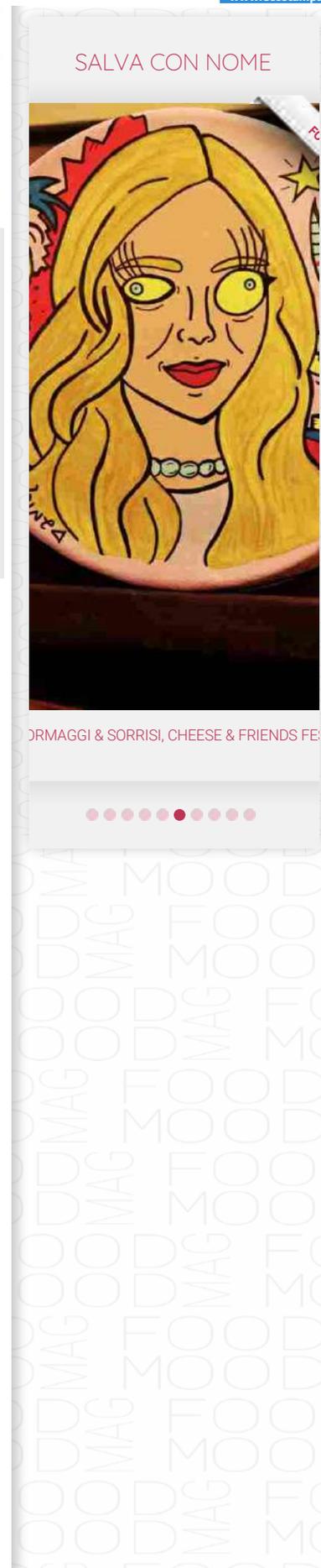
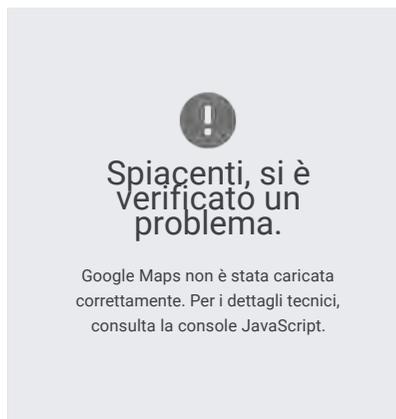
natale del capostipite **Cav. Enrico Riccardo Morando**. Attualmente l'azienda ha come direttore generale **Franco Morando** (3) già **vicepresidente dei Giovani Imprenditori di Torino**, ora **membro di Confindustria Piemonte**.

La filosofia produttiva

Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono le basi su cui si basa **Montalbera**. Dopo vari studi l'azienda ha pensato di prolungare l'affinamento in legno al fine di creare un vino che fosse espressione del territorio. Oggi la cantina è composta da una barriera di più di 400 barriques i cui legni provengono dal Limousine, dai Vosgi e Fontenbleau. Fornita di una sala di degustazione professionale con ristorante "private tasting" ed un wineshop, il sito di Castagnole Monferrato è composto anche da 4 wine suite spaziose e indipendenti con vista sui vigneti e sui nocioleti anch'essi di proprietà. Un luogo assai romantico dedicato a tutti i **wine lovers**.

I vini

Nella nostra degustazione abbiamo avuto modo di assaggiare uno **spumante metodo classico** (4) **Pas Dosé di Pinot Noir denominato 120+1** dall'affinamento di 10 anni sui lieviti davvero eccellente e di grande equilibrio, con sentori di nocchie tostate e crosta di pane. Il **Calypsos**, un viognier sorprendente (5), intenso con sentori di frutta fresca e fiori di campo, tra i migliori assaggi di quest'anno nei vini bianchi. **Laccento Ruchè** con note di petali di rosa e confettura e di frutta di bosco e **Limpronta Ruchè Riserva** che dai frutti di bosco evolve in spezie e pepe nero, che dimostrano il grande impegno di **Montalbera** nel valorizzare questo vitigno autoctono. **Lequilibrio** una **Barbera d'Asti superiore** rivoluziona il concetto di questo vino che normalmente viene bevuto giovane e che in questo caso è trattato come un grande rosso con un lungo affinamento, giungendo a sentori che dal sottobosco spaziano al cioccolato amaro, assolutamente inedito per una barbera. Dalla seconda cantina, quella di Castiglione Tinella, nelle Langhe, proviene il **San Carlo un Moscato d'Asti** (6) tipico che però sviluppa interessanti sentori quali glicine, tiglio, pesca, albicocca, salvia e fiori d'arancio, perfetto per lievitati e pasticceria secca. Nel mare magnum del **Vinitaly** (Pad 10 stand D2) non dimenticate dunque di passare da **Montalbera**, un'azienda di altissimo livello che merita di essere scoperta.





31 MAR 2023 **Le nuove annate, non solo di Ruchè, della collezione Montalbera**

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

In occasione dell'evento **Montalbera, oltre il Ruchè** che si è tenuto a Milano presso il ristorante **Acanto** del **Principe di Savoia**, **Franco Morando** (foto 1) titolare dell'**Azienda Agricola Montalbera** ha presentato, assieme al suo staff, le nuove annate della Maison.

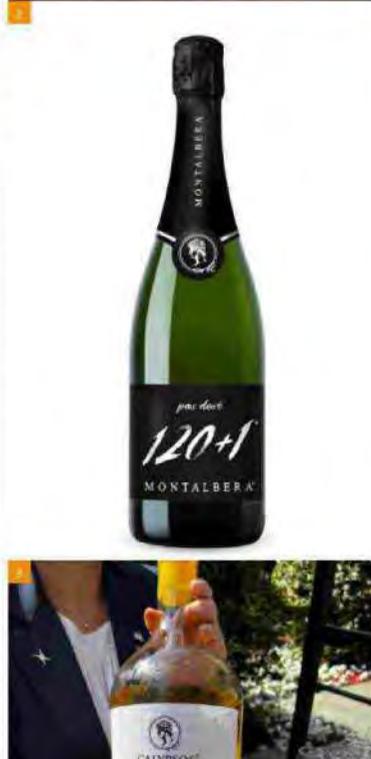
L'Azienda

Per meglio contestualizzare i vini in degustazione, diventa opportuna una, sia pur sintetica, presentazione.

L'Azienda è costituita da due cantine:

la cantina di **Castagnole Monferrato** (110 ettari in un unico accorpamento a vigneto) è il centro di vinificazione di tutti i vini, del relativo affinamento e messa in bottiglia. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato** DOCG presente sul mercato è prodotto da **Montalbera**;

la seconda cantina, con sede a **Castiglione Tinella** (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, appartiene alla famiglia Morando da sei generazioni, conta 15 ettari in un unico appezzamento a 408 metri di altitudine dedicati alla coltivazione di Moscato d'Asti DOCG, di Langhe DOC Chardonnay e di Viognier;



I PIÙ LETTI DEL MESE

ACANTO: L'OTTO MARZO LA PROSSIMA SERATA SOMMELIER

Questo mese l'appuntamento con le Serate Sommelier del ristorante Acanto coincide con la festa della donna: giovedì 8 marzo protagonisti sono i vini Sanct Valentin della cantina San Michele Appiano. Da oltre un sec...

[LEGGI DI PIÙ](#)

BELVEDERE VODKA, DALLA PARTE DELL'INCLUSIONE CON JANELLE MONAG

Belvedere Vodka è attenta alle dinamiche sociali, ai temi emergenti che la convivenza civile pone. In nome di A Beautiful Future, un futuro bello, per cui migliore, Belvedere Vodka nel 2018 ha presentato Fem The Future L...

[LEGGI DI PIÙ](#)

PER UN'ALIMENTAZIONE ETICA, SALUTARE, SOSTENIBILE DOPO EXPO

Per un'alimentazione etica, salutare, sostenibile in Italia il cibo inteso non solo come bisogno primario, ma anche nella sua più ampia accezione culturale, è di tendenza. La spettacolarizzazione mediatica, l&rsq...

[LEGGI DI PIÙ](#)

TORNA LA FESTA DELLE CANTINE LOMBARDE IL 26-27-28 MAGGIO 2022

La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

I vini in degustazione

120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2011 (foto 2)

È un blanc de noirs prodotto con uve pinot nero vinificate in bianco. L'annata 2011 è stata fresca, freschezza che si riflette nel vino. Dopo la vinificazione, che si svolge in acciaio, ha luogo il lungo affinamento di ben 10 anni (120 mesi, appunto, come ricorda l'etichetta). Ma perché + 1? "Uno è il claim che si è voluto dare" spiega **Franco Morando** "ed è il giorno che è stato dedicato alla liqueur, che però non c'è, considerato che è un pas dosé: era così buono in natura che abbiamo voluto produrre un vino su vino."

Lo spumante, quindi, dopo la sboccatura è stato ricolmato utilizzando lo stesso vino della cuvée senza altre aggiunte. Il pinot nero dà il meglio di sé grazie dopo un lungo affinamento.

Note gustative

Nel calice bollicine minute, continue ed evanescenti percorrono un tessuto paglierino con bagliori dorati.

Al naso ricordi di pane appena sfornato e nonostante non vi siano stati passaggi in legno, si avvertono note leggermente tostate.

In bocca si rivela strutturato con una tensione acida che verticalizza il sorso, lo allunga e insieme con le nuance saline, gli conferisce eleganza.

Calypsos Viognier Piemonte Doc 2020 (foto 3 e nella nuova veste grafica foto 4)

Non si lascia dimenticare per l'impatto fortemente caratterizzato e per la suadanza. La 2020 non è stata un'annata delle migliori perché colpita da gelate, da grandi piogge, ma la perizia della vinificazione ha saputo evidentemente pareggiare ciò che la natura non ha concesso.



degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini Vi aspettano in 38 cantine di Lombardia per questa 30esima edizione dell'...

LEGGI DI PIÙ



WHISKY WEEK COMO 2021 ESORDISCE AL VISTA PALAZZO DI COMO

Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappone e Italia, ha organizzato a Como il primo di una serie di eventi che ...

LEGGI DI PIÙ



FOREVER SPARKLING WINE!

In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare questo momento di festa, il più importante dell'anno! Il sopravv...

LEGGI DI PIÙ



È NATA LA GIORNATA MONDIALE DELL'APERITIVO: L'WORLDAPERITIVODAY

Giovedì 26 maggio, alle ore 11:00, alla Fondazione Feltrinelli, a Milano ha preso il via l'WorldAperitivoDay. La giornata mondiale dell'aperitivo è stata introdotta da un talk, moderato da Francesca Rom...

LEGGI DI PIÙ



LA PRIMAVERA A RONCO CALINO: I VINI DI PAOLO RADICI

Nel sud della Franciacorta, sulla via che attraversa l'anfiteatro morenico, si trova l'azienda di Paolo Radici: Ronco Calino. Basta fare una piccola deviazione all'altezza di Calino, dopo una breve salita si scende...

LEGGI DI PIÙ



FESTIVAL FRANCIACORTA: LA PROPOSTA GUIDO BERLUCCHI

Se si vuole scoprire dove si producono ottime

L'enologo di **Montalbera** Nino Falcone, crede nel viognier e ritiene che, in Piemonte, sia una valida alternativa allo chardonnay, quest'ultimo molto diffuso anche in molte altre regioni. Per contro il viognier è presente in Italia in modo episodico, a macchia di leopardo, e non è ancora decollato. Uva semi aromatica, genera vini che in giovinezza hanno un impatto fruttato e floreale ben delineato, e che danno grandi soddisfazioni anche in età matura quando perdono i profumi primari di fermentazione che l'enologo definisce "facili, magari anche banali" per lasciare spazio alla nobile imponenza del vitigno. Ciò "permette al vino di esprimere sentori di idrocarburi, nuance fumé, mineralità, sapidità, salinità salmastra" precisa Falcone "che è un tratto distintivo del territorio di **Montalbera**, perché tutti i vini, chi più chi meno, hanno sapidità che in alcune etichette diventa salina". "Calypsos è la dimostrazione" prosegue Morando "che un bianco, anche se vinificato in acciaio, può evolvere al meglio sfatando l'opinione invalsa che debba essere bevuto entro un paio d'anni, soprattutto se caratterizzato da un'aromaticità e da una potenza di gusto che, come nel Viognier, possono dare emozioni con l'affinamento in bottiglia."

Note gustative

Colore giallo paglierino

Al naso intensità floreali che ricordano i fiori di campo, fruttati anche di pesca e con mineralità olfattiva.

In bocca è potente, guerriero, avvolgente, con dichiarate note saline e minerali. Da riprovare tra qualche anno quando avrà avuto modo di esprimere al meglio le proprie potenzialità.



WEB: VISITA IL SITO

Franciacorta in Cantina, una grande festa collettiva organizzata dal Consorzio di Tutela del Franciacorta nei weekend 11-12 e 18-19...

LEGGI DI PIÙ

IL FESTIVAL POLIFONIC FA BALLARE IL FUORISALONE 2022

Ad animare il Fuorisalone 2022, arriva per la prima volta a Milano Polifonic - High Vibe Music & Arts festival, una tre giorni di musica elettronica & art design che farà scatenare i clubber, al Lampo Farini (ex Sc...

LEGGI DI PIÙ

Ma non dimentichiamoci dell'**anima Ruchè della Casa**. L'uva, a bacca rossa, semi aromatica, è di buona produttività e anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici delle Langhe e del Monferrato. L'uva possiede un proprio assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite, e l'unico vitigno che si avvicina a essa è il pinot nero, in quanto presenta picchi simili. Le uve non richiedono una lunga macerazione che in genere ha una durata 7-10 giorni, massimo 2 settimane, e conferiscono al vino un colore carico.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

2021 (foto 5)

Da uve ruchè in purezza, è **vinificato esclusivamente in acciaio**, perché essendo figlio di un vitigno semi aromatico si esprime al meglio proprio nell'acciaio. Le uve sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto una parte variabile ossia dal 10 al 30 % (nel 2021 il 20%) vendemmiata dopo circa un mese quando è sovratura. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche.

Laccento, che è il vino più importante dell'azienda, ed è il più fedele alla tradizione di **Montalbera**, venne prodotto per la prima volta nel 2006, mentre risale al 2003 la prima annata di Ruchè **Montalbera**.

Note gustative

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso troviamo tutto ciò che potremmo aspettarci da questo vino: rosa, viola, menta, frutti rossi, frutti di bosco, confettura, vale a dire profumi legati allo zucchero che, come spiega Falcone, è un grande accumulatore di aromi. In bocca è definito da morbidezza glicerica, setosità, ed è caldo, rotondo, con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini morbidi e l'alcolicità sono ben integrati.

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**Riserva 2020** (foto 5)

Due anni dopo Laccetto, nacque Limpronta da uve di un unico vigneto, un cru, un **Ruchè passato in legno**, ma che non fu subito convincente: da un lato le note speziate erano esaltate negli anni, mentre la parte floreale di viola e di rosa, veniva a mancare. Questi aspetti risultarono enfatizzati dall'elevamento in legno. Era sicuramente un buon vino, ma non riconoscibile come Ruchè, al contrario di ciò che si otteneva e si ottiene dalla versione in acciaio. E ci vollero 10 anni per arrivare a un Ruchè riconoscibile come tale, ma al tempo stesso importante, dotato di struttura e di longevità. Fu infatti intrapreso uno studio sull'affinamento con l'intento di ammorbidire i tannini, preservando al tempo stesso il carattere varietale dell'uva avvertibile già dal profumo del vino. Per cui si è passati dagli iniziali contenitori piccoli come le barrique a legni più grandi; da botti con tostature elevate a tostature più leggere, utilizzate nella vinificazione in bianco, preferendo ai legni nuovi quelli di più passaggi. L'attenzione per questi non secondari particolari portò alla nascita di Limpronta. Si aggiunga che l'uvaggio prevede ora una piccola quota di barbera pari al 10 % che comunica acidità e quindi longevità.

Il vino attualmente è elevato in tonneau per circa 10-14 mesi per poi affinare in bottiglia.

Note gustative

Nel calice il colore è rosso rubino con sfumature granate.

Al naso conserva in parte profumi primari con presenza di piccoli frutti che si arricchiscono di note speziate con un timbro di pepe nero e con nuance di cannella.

In bocca rivela struttura, pienezza, con trama tannica ben integrata, vena fresca, e una lunga persistenza.

L'equilibrio e l'armonia ottenuti sono i parametri che ne fanno un grande vino rosso.

la mia Nuda Barbera d'Asti Superiore 2019 (foto 5 e 6)

Ottenuto esclusivamente da uve barbera di un unico vigneto, la Vigna del Notaio, la produzione di questo vino è seguita con estrema attenzione a partire da ogni fase vegetativa della pianta per cui scelta dei germogli, defogliazioni, diradamenti. Questa costante cura ha permesso di ottenere, anno dopo anno, il migliore risultato possibile che una Barbera d'Asti **Montalbera** possa esprimere. La vinificazione è quella tradizionale, svolge la fermentazione malolattica in acciaio e poi il vino è elevato 15- 18 mesi in barrique solitamente di primo passaggio o al massimo di secondo.

Note gustative

Nel calice presenta colore rubino intenso con sfumature granate.

Al naso è intenso, potente, con ricordi di piccoli frutti neri e di note balsamiche oltre che di cuoio e di tabacco.

In bocca è complesso, potente e al tempo stesso aggraziato con acidità che dà tensione al sorso.

Trama tannica presente, ma non ruvida, ben integrata all'alcolicità e alla componente acida.

Esprime mineralità e concentrazione.

San Carlo Moscato d'Asti DOCG 2022 (foto 7)

Da uve moscato bianco pressate sofficemente; il mosto fermenta in autoclave. Il vino ottenuto affina in bottiglia per almeno 20-40 giorni prima della commercializzazione.

Note gustative

Nel calice riflette colore giallo dorato.

Profumo caratteristico, varietale, con ricordi floreali di glicine e di frutta gialla estiva.

In bocca la dolcezza è ben bilanciata dalla vena acida e ritroviamo le sensazioni fruttate precedentemente avvertite. Di grande piacevolezza ha un lungo finale.

Nella foto 8 vigneti **Montalbera**.

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
106/07	Turismo del Gusto Magazine	01/06/2023	<i>Piemonte DOC Viognier - Calypsos</i>	2
	Good-mood.it	24/05/2023	<i>MONTALBERA CON COMICS PER PARLARE DI VINO AI GIOVANI</i>	4
	Mediakey.tv	24/05/2023	<i>Montalbera con Comics per parlare di vino ai giovani</i>	7
	Lanuovaprovincia.it	22/05/2023	<i>Allegria ed esibizioni alla prima edizione di AstiComics</i>	8
	Sowinesofood.it	15/05/2023	<i>Montalbera pensa allestate con due fresche proposte</i>	10
	Grey.panthers.it	14/05/2023	<i>Degustazioni al Vinitaly 2023: otto vini rossi da provare</i>	13
	Elle.com/it	08/05/2023	<i>Le food news del mese di maggio ci portano in viaggio</i>	17
1	I Vini di Wine News	06/05/2023	<i>Copertina</i>	28
2/5	I Vini di Wine News	06/05/2023	<i>I vini di winenews</i>	29
	Ilgolosario.it	03/05/2023	<i>Montalbera, conca del Monferrato</i>	33
	TRAVELEAT.IT	03/05/2023	<i>Montalbera: charme e 360° Experience con un calice di ottimo Ruche'</i>	39
23	Food & Beverage	01/05/2023	<i>120+1, un generoso Vetodo Classico Pas Dose'</i>	45
7/15	Ristorazione & Ospitalita'	01/05/2023	<i>Speciale Vinitaly 2023- Regione per regione, un Vinitaly alla scoperta del rosato, un vino, ingiusta</i>	46

Piemonte

Piemonte DOC Viognier – Calypsos



Montalbera



Castagnole Monferrato (AT) – www.montalbera.it

Montalbera è una grande realtà a cavallo tra le due più importanti zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo.

Verso la metà degli anni ottanta la famiglia Morando, proprietaria di Montalbera, adotta una politica di intelligente espansione acquisendo terreni e nuovi vigneti coltivati prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono piemontese, diventandone così i leader con circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG prodotto.

Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La Cantina di Castagnole Monferrato (AT) dispone di ben 160 ettari di vigneti in un unico appezzamento e inoltre offre all'enoturista la possibilità di soggiornare in alcune Luxury Wine Suites affacciate sul magnifico anfiteatro dei vigneti.

L'azienda possiede anche 10 ettari a Castiglione Tinella (AT) dedicati al Moscato d'Asti e alla Barbera. Oggi Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.

Caratteristiche del vino

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Italia è coltivato con ottimi risultati gustativi principalmente in Toscana, Lazio e Sicilia.

Montalbera lo vinifica in bianco, con pressatura soffice delle vinacce, successivamente matura in vasche d'acciaio e completa l'affinamento in bottiglia. Gradazione: 13% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C

colore

Giallo paglierino chiaro e brillante.

bouquet

All'olfatto è immediato, intenso, con note di fiori di campo e frutti freschi, pesca bianca ma anche pera e fiori d'acacia.

sapore

Al palato è morbido, fresco, con un'acidità limitata e non aggressiva. Leggermente minerale e sapido, esprime gioiosamente la sua giovinezza con sentori di frutti bianchi e un gradevole agrumato. Piacevolmente equilibrato, chiude con buona persistenza e una delicata e elegante mandorla nel finale.

abbinamento consigliato

Perfetto per aperitivi con crudi di mare e coquillages ma anche con fresche verdure in pinzimonio. Ottimo con antipasti, torte di verdure e verdure ripiene al forno, primi di pesce o agnolotti di verdure al burro e salvia, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

La sua delicatezza si sposa bene con piatti speziati e con la cucina orientale.





GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACETTO

MONTALBERA CON COMICS PER PARLARE DI VINO AI GIOV...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

24
MAG
2023

MONTALBERA CON COMICS PER PARLARE DI VINO AI GIOVANI

Articolo di: [CityLightsNews](#)

Tanta energia ed allegria alla prima edizione di **AstiComics** che ha visto **Montalbera** scendere in campo per avvicinare i giovani al vino con un linguaggio a loro familiare, quello di Comics.

Montalbera, tenuta di 135 ettari tra le Langhe e il Monferrato, ha scelto di sostenere attivamente la prima edizione di **Asti Comics** per rivolgersi ai giovani e lo ha fatto creando una limited edition di 5 etichette, rappresentative rispettivamente di due vini simbolo della cantina, il **Ruchè** (foto 1) e il

Viognier (foto 2), destinate alla vendita durante l'evento, mentre un'etichetta è stata pensata come omaggio per tutti gli artisti coinvolti (disegnatori, grafici, animatori, fumettisti, comici e cantanti) nella manifestazione.

Creatore delle etichette, nonché organizzatore dell'evento **Asti Comics** è **Nicolò Pujia, in arte Nipu**

Aka, Founder & Creative Director di Uovo, che ha interpretato i vini rappresentativi del territorio con una grafica che richiama oggetti e soggetti del linguaggio iconografico di Comics, a tratti cartoon, tra il comico, l'ironico e il grottesco.

"Secondo i dati di una recente ricerca – spiega **Franco Morando** proprietario della Cantina – i giovani apprezzano particolarmente il vino, che non ha rivali per i Millennials (88%) e che, tra gli



WEB : VISITA IL SITO

I PIÙ LETTI DEL MESE



Dopo poco più di due anni siamo tornati al ristorante Arya the Square, di cui abbiamo scritto qui e abbiamo notato che lo chef Paolo Scaccabaozzi in questo periodo non ha perso tempo. Ci era piaciuta la sua cucina che ...

LEGGI DI PIÙ



Oltre 22.000 kg di tiramisù a domicilio ordinati su Just Eat nell'ultimo anno. Predilette le varianti artigianali e della casa. Classico, pistacchio e caffè spiccano tra i gusti preferiti. Roma, Milano e Genova le c...

LEGGI DI PIÙ



tuttelespeziedelmondo è un laboratorio-negozio con vendita on-line. Nasce da un progetto di Francesca Giorgetti (foto 1) che ha girato il mondo per individuare i terroir delle migliori spezie. Il suo catalogo è tra i più...

LEGGI DI PIÙ



A San Valentino le bollicine non possono mancare. Vi proponiamo una selezione interamente dedicata a questi vini scegliendo le etichette più rappresentative che vi presentiamo in ordine alfabetico. 1865 Oltrepò Pavese...

LEGGI DI PIÙ



alcolici, è secondo soltanto alla birra per la Gen Z (60%). Tuttavia entrambe le generazioni – il 40% dei Millennials e il 44% della Gen Z - dichiarano di non essere particolarmente informate. Ecco, io credo che si debba davvero scendere in campo e avvicinare i giovani parlando la loro lingua e facendo al tempo stesso cultura del vino, del buon vino, perché sono loro il futuro che noi spesso trascuriamo*.

Così Comics ha portato ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e ballerini riuniti dalla voglia di esprimere creativamente e in libertà forme diverse di arte così vicino

ai giovani. E lo ha fatto anche dando spazio al vino che di quel territorio è ambasciatore nel mondo, come il **Ruchè**, autoctono del Monferrato di cui **Montalbera** è un grande interprete o il

Viognier vitigno che origina nella Valle del Rodano, in Italia presente soprattutto nelle regioni a clima caldo.

"I ragazzi – conclude **Morando** - sono molto curiosi, hanno sete di conoscere e apprendono in fretta pur se non è facile orientarsi nel mondo del vino, ma avvicinarli offre l'opportunità di poter raccontare cosa c'è dentro un calice di vino, dal lavoro in vigna alla cantina, senza dimenticare l'impegno per l'ambiente e l'educazione al consumo consapevole. Perché, non dimentichiamolo, bere bene fa bene*.



F&P WINE GROUP, IL NUOVO BRAND PIACENTINO

E' nato il F&P Wine Group. L'avvenimento è stato annunciato dalle famiglie Ferrari e Perini, le protagoniste del gruppo. La & del brand è il segno grafico della radice della vite che unisce simbolicamente le due fa...

LEGGI DI PIÙ

QUANDO LE TAGLIATELLE INCONTRANO IL BACCALA PIL PIL

LEGGI DI PIÙ

IL MENU' DEL VINO, UN MODO DIVERSO DI INTENDERE L'ABBINAMENTO

L'abbinamento cibo-vino parte dal cibo o dal vino? Non esiste in merito una regola assoluta. A casa, per esempio, se riceviamo in regalo una bottiglia di Amarone e decidiamo per onorarla, cucineremo un piatto appos...

LEGGI DI PIÙ

PRIMAVERA 2021: L'ALTO ADIGE NEL PIATTO CON PUR SÜDTIROL (2/2)

Pur (ne abbiamo parlato qui) azienda altoatesina che seleziona e vende prodotti enogastronomici tipici del territorio è sinonimo, sin dai suoi esordi, di qualità e ha fatto di un' attentissima ricerca di eccellenz...

LEGGI DI PIÙ

MASI PRESENTA "SERATA AL FRESCO" CENA-DEGUSTAZIONE VENETO-SICILIANA

Giugno è il mese delle riaperture... la vita riprende intensamente. La voglia di tornare alla "normalità", per una volta, è tanta e di tutti. In questo clima effervescente Masi Wine Experience riparte c...

LEGGI DI PIÙ

TIM
TIM UNICA POWER
 SCEGLI IL MEGLIO DELLA
 TECNOLOGIA FISSO E MOBILE DI TIM



Login


[Home](#) [Testate](#) [News](#) [Awards](#) [Video](#) [Operatori](#) [Shop](#) [Il Gruppo](#) [Contatti](#) [Area Utenti](#)
[Job opportunities](#)

Leggi news

[mediakey.tv](#) » [News](#) » [Leggi news](#)

- ▶ [Newsletter](#)
- ▶ [Archivio News](#)

Montalbera con Comics per parlare di vino ai giovani



Montalbera, tenuta di 135 ettari tra le Langhe e il Monferrato, ha scelto di sostenere attivamente la prima edizione di Asti Comics per rivolgersi ai giovani e lo ha fatto creando una limited edition di 5 etichette, rappresentative rispettivamente di due vini simbolo della cantina, il Ruchè e il Viognier, destinate alla vendita durante l'evento, mentre un'etichetta è stata pensata come omaggio per tutti

gli artisti coinvolti (disegnatori, grafici, animatori, fumettisti, comici e cantanti) nella manifestazione.

Creatore delle etichette, nonché organizzatore dell'evento Asti Comics è Nicol Pujia, in arte Nipu Aka, Founder & Creative Director di Uovo, che ha interpretato i vini rappresentativi del territorio con una grafica che richiama oggetti e soggetti del linguaggio iconografico di Comics, a tratti cartoon, tra il comico, l'ironico e il grottesco.

"Secondo i dati di una recente ricerca – spiega **Franco Morando** proprietario della Cantina – i giovani apprezzano particolarmente il vino, che non ha rivali per i Millennials (88%) e che, tra gli alcolici, è secondo soltanto alla birra per la Gen Z (60%). Tuttavia entrambe le generazioni – il 40% dei Millennials e il 44% della Gen Z - dichiarano di non essere particolarmente informate. Ecco, io credo che si debba davvero scendere in campo e avvicinare i giovani parlando la loro lingua e facendo al tempo stesso cultura del vino, del buon vino, perché sono loro il futuro che noi spesso trascuriamo".

Così Comics ha portato ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e ballerini riuniti dalla voglia di esprimere creativamente e in libertà forme diverse di arte così vicino ai giovani. E lo ha fatto anche dando spazio al vino che di quel territorio è ambasciatore nel mondo, come il Ruchè, autoctono del Monferrato di cui **Montalbera** è un grande interprete o il Viognier vitigno che origina nella Valle del Rodano, in Italia presente soprattutto nelle regioni a clima caldo.

"I ragazzi – conclude Morando - sono molto curiosi, hanno sete di conoscere e apprendono in fretta pur se non è facile orientarsi nel mondo del vino, ma avvicinarli offre l'opportunità di poter raccontare cosa c'è dentro un calice di vino, dal lavoro in vigna alla cantina, senza dimenticare l'impegno per l'ambiente e l'educazione al consumo consapevole. Perché, non dimentichiamolo, bere bene fa bene".


[👁 Leggi Gratis gli Speciali](#)


CULTURA E SPETTACOLI

GALLERIA Evento

Allegria ed esibizioni alla prima edizione di AstiComics

Svoltasi sabato nella concessionaria Errebi, ha visto partecipare anche la "regina delle sigle dei cartoni animati" Cristina D'Avena

📅 22 Mag 2023 ⌚ 16:42

Una prima edizione – quella di "AstiComics" svoltasi sabato nei grandi spazi della concessionaria Errebi – battezzata dalla pioggia, ma che nonostante ciò è stata un successo.

"L'iniziativa – racconta Roberto Rubba, rettore del Comitato Palio Tanaro e tra gli organizzatori – è nata dalla voglia di fare festa,

ideata da Luca Gippa, Nicolò Pujia e Daniele Cогnetto appassionati dagli eventi "Comics". Convinto dal loro entusiasmo ne ho parlato con i fratelli Borsello che hanno subito messo a disposizione i locali".

Nonostante la burocrazia, in pochi mesi si è organizzato tutto, portando così ad Asti fumettisti, cosplayer, doppiatori di cartoni animati, cantanti e tanta allegria. Il momento più atteso è stato l'arrivo della conduttrice e cantante Cristina D'Avena che, prima della sua esibizione, si è concessa ai fan per autografi e foto. Nell'arco della giornata sono state numerose le esibizioni di scuole di danza e di cantanti, oltre a quella delle Sailor Guardians, gruppo dedicato a Sailor Moon, o della sfilata, con giuria presieduta da Nadiask, per premiare il costume e la performance migliore.

I partecipanti

Divertimento ed emozione da parte degli appassionati che hanno potuto incontrare i loro beniamini e cantare le sigle di cartoni animati. "Siamo già state all'evento di Casale – raccontano Federica e Stefania, titolari di Curvy Costumer in via Fontana – e questo appuntamento, calcolando il maltempo e il fatto che è la prima edizione, non ha nulla da invidiare ad altre manifestazioni simili". "Noi abbiamo partecipato a Lucca e a Torino – aggiungono Chiara e Serena, due partecipanti che arrivavano da Cuneo – ma AstiComics, anche se più piccola, è una manifestazione molto bella. Sicuramente una buona partenza".

I commenti degli organizzatori

La festa, che si è svolta per lo più all'interno dei locali, ha richiamato gente anche nei numerosi gazebo esterni dove si poteva consumare cibo o acquistare gadget e fumetti. "Il passaggio di persone è stato notevole – commentano gli organizzatori – oltre 1.400 persone a rotazione, arrivate quasi tutte dal Nord Italia".

"Anche se il percorso per arrivare a questo risultato è stato difficile – commenta il presidente di AstiComics, Daniele Cогnetto – vedendo il risultato siamo molto orgogliosi".

Soddisfatti Luca e Stefano Borsello, titolari della concessionaria Errebi: "Si è trattato di un evento che non c'entra nulla con il nostro mondo – sorride Stefano – ma che ci piace e che, nella sua diversità, si avvicina alle edizioni dell'OKtoberFest, che probabilmente rifaremo ad ottobre".

Entusiasmo anche da parte dei fumettisti. "A questo tipo di formula non avevo mai partecipato – afferma l'astigiana Elena Pianta, disegnatrice di Nathan Never e Don Camillo fumetti – e visto il tempo non mi aspettavo tanta affluenza".

"Un ringraziamento particolare – conclude Rubba – va alla famiglia Borsello, ai suoi collaboratori e ai numerosi sponsor, tra cui **Franco Morando** della cantina **Montalbera**".

Un'edizione da ripetere, dunque, "facendo in modo – concludono gli organizzatori – che questo evento diventi permanente, in collaborazione con il Comune e con una durata di più giorni".

Photogallery a cura di Maria Grazia Billi

Di: Monica Jarre

Condividi:



Lascia un commento

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

Commento *

Nome *



CALYPSPOS Viognier di **Montalbera** è un vino morbido e in parte minerale, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza. Il suo profumo è intenso, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo, e richiami alla pera Williams e alla pesca bianca.

Nasce da vigneti che godono di esposizioni e microclima unici, e offre sensazioni armoniche ed eleganti. Matura in acciaio e si completa con un periodo di affinamento in bottiglia. Sintetizza tutte le emozioni che un calice di vino è in grado di regalare.

È ottimo come aperitivo, ma si sposa bene anche con carni bianche, con piatti a base di pesce e con quelli speziati tipici della cucina indiana ricca di curry,

anche con il sushi

CALYPSOS Rosè – Piemonte DOC Rosato

CALYPSO Rosè è il vino dell'estate. Il suo colore rosa antico. Luminoso e limpido ricorda le prime luci del tramonto in riva al mare. Nasce da un blend di Barbera e Ruchè, i vitigni che hanno consacrato **Montalbera** tra i grandi produttori italiani, sapientemente dosati per donare corpo ed equilibrio, buona struttura e persistenza. All'olfatto è intenso e gradevole, aperto da richiami ai petali di rosa e da sentori di frutta fresca, poi completati da sottili ricordi minerali.



CALYPSO Rosè è lavorato con vinificazione tradizionale tipica dei vini rosati, il colore tenue e delicato nasce dal breve contatto tra mosto e bucce, per maturare in vasche di acciaio e poi in bottiglia. È un vino a tutto pasto, tannico ma senza l'astringenza tipica dei vini rossi. Fresco ma senza l'acidità spinta dei vini bianchi, pensato per una cucina leggera.

È ottimo anche come aperitivo, ma si sposa perfettamente anche con antipasti di mare e di terra, piatti vegetariani, piatti freddi e pietanze grigliate tipiche della stagione estiva.

Aperitivi

Estate

Montalbera

Piemonte

Vini

Vino Rosè

Viognier

Paola Chiasserini

Newsletter

Forum

Contatti

ACCEDI

REGISTRATI

A- A A+

f

t

in


LEGGI GREY-PANTHERS MA NON SEI REGISTRATO?

Entra nella nostra Community e scopri tutti i vantaggi!

REGISTRATI ORA ▶

OUTDOOR ▾ IDEAS ▾ WELLNESS ▾ GREEN ▾ BUSINESS ▾ TECHNOLOGY ▾ CASA ▾ FOOD ▾

Search ...

HOME / VINI / FOOD / PICCOLI SORSI, DI GRANDE PIACERE / DEGUSTAZIONI AL VINITALY 2023: OTTO VINI ROSSI DA PROVARE

Degustazioni al Vinitaly 2023: otto vini rossi da provare

© Pubblicato il 14 Maggio 2023 in Food, Vini, Piccoli sorsi, di grande piacere da Fabiano Guatteri



Le degustazioni al Vinitaly 2023 hanno soddisfatto il palato di somellier ed esperti enologi con una presentazione ricca e ampia di etichette nazionali. Ne ha scelte per noi alcune Fabiano Guatteri, esperto di vini e di cibi di qualità

Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015, Sartori

SCUOLA DIGITALE

SCUOLA DIGITALE

TUTTO CIO CHE OCCORRE SAPERE



VIDEO E INTRATTENIMENTO

Film: ritrovare sul web i titoli del passato

Leggi l'articolo →


 È nato
Grey Panthers Premium


Una tessera personalizzata e una serie continua di nuove opportunità



Fagianella alla panna, carni speziate, anche selvatiche

È prodotto con uve corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 15% e oseleta 5%, raccolte in cassette piccole, selezionate e fatte appassire su tradizionali graticci all'interno di ampi fruttai per circa 4 mesi.

Le uve sono poi ulteriormente selezionate, quindi pigiadirasbate e dopo la fermentazione e la macerazione il vino ottenuto è elevato per circa sei anni in botti piccole e medie; è successivamente affinato in bottiglia per almeno sei mesi.

Note gustative

Alla degustazione possiede rosso rubino tendente al granato. Profumi di prugna e di ciliegia anche in confettura, oltre che di amarena e sfumature di spezie.

In bocca è potente, caldo avvolgente, fruttato, morbido, con piacevole nota fresca che lo mantiene lineare, pulito ed elegante. Lunga persistenza.

Abbinamenti

Crocifero Chianti dei Colli Fiorentini 2020, Torre a Cona



Nasce da più vigneti prodotto con uve sangiovese 90% e colorino, fermenta e macera per sette giorni in acciaio inox e sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica.

È successivamente elevato in botti di 50 hl di rovere per il 30%, mentre il restante 70% matura in acciaio per 8 mesi.

Dopo l'assemblamento il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rubino vivace

Al naso il profumo intenso apre a note di frutta rossa matura, di prugna, di ciliegia, di ribes. quindi a più tenui nuance floreali in cui si riconosce la viola oltre a una nota balsamica appena espressa.

In bocca l'impatto è morbido, con tannino che, per quanto il vino sia giovane, è maturo, privo di ruvidezza, con acidità ben espressa; il sorso si arricchisce di riflessi minerali i quali virano al sapido-salino; piacevole la persistenza.

Abbinamenti

Carni rosse alla griglia.

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 Montalbera

PER SAPERNE DI PIÙ

ARTICOLI PIÙ LETTI

Sorry. No data so far.



Le uve ruche in purezza, sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20% vendemmiato quando sono sovrature.

Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche.

La macerazione avviene in vasche di acciaio e sempre in acciaio matura sino all'imbottigliamento.

Note gustative

Possiede colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Al naso profumi sia floreali in particolare di rosa, di viola, cui si uniscono sentori di frutti rossi e frutti di bosco anche in confettura, oltre a note fresche di menta.

In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, di salda struttura, di grande piacevolezza e garbo con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini sono morbidi e il vino ha una lunga persistenza.

Abbinamenti

Guancia di manzo stufata e carni a lunga cottura

Lupicaia Rosso Toscano IGT 2018, 2017, 2013, Castello del Terriccio



Pappardelle al sugo di lepre.

Nasce da uve cabernet sauvignon e petit verdot selezionate manualmente sul tavolo di cernita, diraspate e pressate delicatamente.

La fermentazione-macerazione avviene in acciaio per circa 20 giorni con délestage giornalieri.

Il vino è successivamente elevato in tonneau di rovere francese di primo e di secondo passaggio per circa 22 mesi, quindi è affinato in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino cupo che assume sfumature granate più evidenti nella 2013.

Al naso ricordi di frutta rossa come prugna e ciliegia, sentori di tabacco con speziatura più evidente con il trascorrere degli anni.

In bocca è strutturato sapido, ricco, complesso, salino e con freschezza ben delineata che si mantiene nel tempo mentre i tannini, mai ruvidi, evolvono levigandosi con gli anni. Lungo finale.

Abbinamenti

Maiolica Terre di Chieti IGP 2021, Cantina Tollo



Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo e successivamente abbandonato.

E' stato recupero dalla Cantina Tollo in collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso).

L'etichetta è ispirata alle tavole seicentesche della chiesa di San Donato di Castelli (Teramo), definita dallo scrittore Carlo Levi la Cappella Sistina della Maiolica.

Per produrre Maiolica 2021, che è la prima annata, le uve fermentano e macerano in acciaio, quindi il vino svolge la malolattica e successivamente matura sia in acciaio, sia in anfora, quindi viene imbottigliato senza essere sottoposto ad alcuna chiarifica e filtrazione.

Note gustative

Colore rosso rubino tenue.

Al naso si evidenziano note fruttate di piccoli frutti rossi quali fragole e lamponi.

In bocca l'ingresso è morbido, si avverte una trama tannica non verde, ben integrata ad alcolicità e acidità.

È un vino immediato, gastronomico, di piacevole beva.

Abbinamento

Scaloppe di tonno in salsa al vino rosso.

Mimesi Sangiovese Terre di Pisa DOC 2020, Tenuta di Ghizzano



È un sangiovese in purezza, l'espressione totale di questo vitigno in un assolo capace di valorizzarne l'esprit.

Le uve, da conduzione biologica, sono vendemmiate al raggiungimento della maturazione fenolica a tutto vantaggio della compiutezza del vino.

I grappoli sono selezionati in fase di raccolta, quindi sul tavolo di cernita prima della diraspatura, infine gli acini sono ulteriormente controllati sul tavolo vibrante.

La pigiatura avviene con i piedi e la vinificazione ha luogo in vasche di cemento

vetrificato dove si svolge la macerazione fermentativa.

Il vino ottenuto è fatto maturare per 15 mesi in anfore di cocchiopesto Drunk Turtle materiale che garantisce la micro ossigenazione controllata, ottenendo prodotti non ossidati, ma evoluti. Il vino affina 10 mesi in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino.

Al naso l'impatto è fruttato: frutta rossa e nera come prugna, ciliegia, mora di rovo, cui si uniscono sentori floreali di viola e balsamici.

In bocca è immediato, piacevole, maturo, con tannini levigati e con corrispondenza dei sentori fruttati e floreali con quelli colti in fase olfattiva, e una nota fresca che percorre il sorso fonendo tensione e lunghezza.



ELLE MODA BEAUTY ENTERTAINMENT ELLE ACTIVEI ATTUALITÀ

ABBONATI NEWSLETTER



1 QUESTA È LA BORSA PIÙ VIRALE SUI SOCIAL

2 I TAGLI DELLA PRIMAVERA 2023 SECONDO LE IT GIRL

3 IN ITALIA UN GIOVANE SU TRE LOTTA CON IL CIBO

4 LE FOTO DI KATE MIDDLETON SUL SET DI THE CROWN

5 I PANTALONI DI TENDENZA DALLE SFILATE

Cooking

Le food news del mese di maggio ci portano in viaggio

— Food, beverage e appuntamenti imperdibili



DI ANNA CARLA ZUCCA 08/05/2023

Le reali proprietà dei cibi che mangiamo

di Runner's World IT



Le novità a tema food del mese di maggio 2023 corrispondono la nostra voglia di viaggiare. Davanti allo sguardo si aprono le colline di tenute vinicole, parchi dove immergersi in degustazioni e piccoli localini in cui provare specialità dal sapore internazionale. **In fatto di beverage, non mancano novità, sempre con un'attenzione a ciò che è rigorosamente artigianale, meglio ancora se prodotto in antiche abbazie o ex officine riqualificate.** Ci sono spunti interessanti anche per chi ama i mocktail e vuole godersi i sapori dei cocktail più iconici evitando l'alcool. È tempo di accogliere l'estate in arrivo abbracciando abitudini salutari. Senza mai rinunciare al gusto.

La tenuta Montalbera tra Monferrato e Langhe



La Famiglia Morando interpreta da tre generazioni il frutto delle vigne tra Monferrato e Langhe, valorizzando l'autoctono Ruchè, rilanciando la denominazione Grignolino d'Asti DOC con vinificazioni sperimentali come "il progetto Anfora" e al vitigno Barbera d'Asti con una propria barricaia in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri "bottai" del mondo, per poi concentrarsi su legni di "taglio francese". La tenuta **Montalbera** è costituita da due cantine. La cantina di Castagnole Monferrato è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini e ospita al suo interno una sala di degustazione professionale, un ristorante per private tasting e un wine shop, dove è possibile assaggiare anche le annate fuori commercio. La seconda cantina, con sede a Castiglione Tinella (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG e Langhe DOC Chardonnay per piccole produzioni selezionate. Non manca un'area dedicata all'accoglienza: **Montalbera** offre agli operatori del settore più attenti ed esigenti, la possibilità di soggiornare in quattro suite. A completare l'offerta turistica un progetto di Wine Trekking dedicato ai Winelovers.



Aprire a Milano PAN, bakery kitchen and wine bar

Il secondo spin off di Bentoteca di chef Yoji Tokuyoshi e Alice Yamada, dopo il successo di Katsusanderia, si chiama PAN bakery kitchen and wine bar e si trova in via Cicognara 19 a Milano.

PAN prima di tutto vuole diventare un locale di quartiere, dove dalla mattina alla sera poter trovare prodotti da forno, vino e drink di qualità. Non è un locale giapponese nell'accezione più comune del termine, ma dalle vibrazioni internazionali, con dettagli che richiamano la cultura nipponica, dal legno ad alcuni ingredienti della cucina. Giovani fornai specializzati creano specialità dolci e salate, chef Tokuyoshi coordina il menù che potrà cambiare anche quotidianamente, in base alla stagionalità degli ingredienti. La scelta dei vini, naturali e non solo, è curata dai ragazzi di Bentoteca.



Amaro Formidabile di Pallini, l'amaro romano da scoprire

Amaro Formidabile è nato in un'ex officina nel quartiere romano di San Basilio, trasformata in laboratorio alchemico dall'estro creativo del liquorista Armando Bomba. Lui, che è stato punto di riferimento della mixology romana e profondo conoscitore di questa tradizione italiana, ha sempre parlato di Amaro Formidabile come del suo desiderio di "voler imbottigliare l'esagerazione di un'idea". Amaro Formidabile è un liquore naturale, elaborato artigianalmente con un processo di macerazione in purissimo alcool di grano di botaniche aromatiche e officinali, tra fiori, spezie, cortecce e radici. Il risultato è un amaro con un'anima profonda, con botaniche tra cui spiccano la china rossa, il rabarbaro cinese, la rosa damascata, l'assenzio romano, la genziana, le scorze di arancia amara, la bardana, la noce cola, l'anice stellato e il cardo mariano. Amaro Formidabile va servito freddo, rigorosamente senza ghiaccio, in piccoli calici da liquore. È un compagno ideale del fine pasto, grazie alle virtù altamente digestive.

Il nuovo Bellini 0° con zero alcool



Casa Vinicola Canella, storica azienda fondata a San Donà di Piave (Venezia) nel 1947, è nota in tutto il mondo per il suo celebre Bellini, composto da tre parti di spumante Brut, una parte di succo e polpa di pesche bianche e alcune gocce di lampone che gli conferiscono il caratteristico colore rosa. Dopo 35 anni di esperienza nella produzione del cocktail, arriva il Bellini 0°, la versione analcolica realizzata con gli stessi ingredienti, ma senza la parte alcolica che viene estratta con un procedimento in grado di mantenere tutta la parte aromatica. Il Bellini 0° si può gustare in qualsiasi occasione, perché mantiene sempre il fascino, il profumo e l'aroma del celebre aperitivo veneziano con un basso contenuto calorico.

A FICO una sosta gustosa per scoprire tutta l'Italia



FICO Eataly World è il Parco tematico a pochi chilometri da Bologna che racconta la cultura del cibo italiano con eventi, in spazi accessibili a tutti e attraverso diverse proposte gastronomiche. Un viaggio alla scoperta di tutta l'Italia grazie alla presenza di Consorzi di tutela, 26 tra ristoranti e street food, 20 attrazioni, fabbriche di produzione, giostre e padiglioni multimediali, una fattoria didattica e giardini urbani in cui rilassarsi. Gli spazi all'aperto permettono ai visitatori del Parco di trascorrere giornate e serate circondati da uliveti, vigne, orti urbani e frutteti, dai quali si possono raccogliere direttamente le verdure e i frutti maturi. Tra le attività proposte: percorsi di degustazione, corsi professionalizzanti e wine experience.



Il Prosecco Doc Rosé di Ponte1948 etichetta Campe Dhei

La bottiglia per brindare alla festa della mamma è il Prosecco Doc Rosé di Ponte1948 etichettaCampe Dhei. Un vino che nasce da accurata selezione delle migliori uve, coltivate in vitigni lungo il corso del Piave che beneficiano di un clima temperato, mitigato a nord dall'arco alpino e dalle dolci brezze dell'Adriatico a sud. Avvolgente e sinuoso, si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità il Pinot Nero, indiscusso protagonista delle eccellenze spumantistiche. Il Prosecco Doc Rosé è perfetto per gli abbinamenti delicati della tradizione mediterranea, il sushi e il sashimi.

ovvero La Trappe, la birra olandese a marchio Authentic Trappist Product



Il profumo di luppolo, lievito e malto si sprigiona e si diffonde nell'aria dell'Abbazia di Nostra Signora di Koningshoeven a Berkel-Enschot, in Olanda. È qui che la birra La Trappe nasce e continua a essere prodotta, in un'atmosfera di pace e tranquillità, fin dal 1884, grazie al lavoro dei monaci. Il risultato è un metodo produttivo basato sui principi fondamentali dell'ordine stesso: silenzio, austerità e attenzione verso il prossimo. Oggi il birrifico dell'Abbazia di Koningshoeven è uno dei pochi a poter vantare il marchio ATP, Authentic Trappist Product, rilasciato dall'*International Trappist Association*, ente che ne garantisce l'origine e il rispetto di alcuni criteri. Nello specifico: una produzione in un'Abbazia Trappista, la supervisione da parte dei monaci e parte del ricavato devoluto in beneficenza. La gamma La Trappe è composta da birre con un carattere completamente diverso tra loro: La Trappe Witte Trappist, La Trappe Blond, La Trappe Dubbel, La Trappe Isid'or, La Trappe Tripel, La Trappe Quadrupel.

Per la Giornata Mondiale delle Api, Pink Lady promuove la pedalata guidata con e-bike



Il 20 maggio si celebra la Giornata Mondiale delle Api, indetta dalle Nazioni Unite per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di tutelare questi instancabili insetti che garantiscono circa il 75% della produzione di cibo nel mondo e il futuro del pianeta. Per omaggiare questa parte fondamentale per la filiera agro-alimentare, Pink Lady in collaborazione con Bici & Vacanze lancia l'iniziativa ecosostenibile di *apicicloturismo* denominata Pink Lady Bee-bike Tour. Un percorso guidato ad anello dal ritmo slow diviso in due turni, uno al mattino e uno al pomeriggio, con partenza dall'Azienda Agricola del produttore Pink Lady Giuliano Donati a Faenza (RA). Concluso l'e-bike tour si rientrerà dal produttore insieme all'apicoltore Marco Gaudenzi dell'azienda apistica La Castellina, per scoprire non solo il lavoro svolto per proteggere i meli, l'impegno dei produttori Pink Lady e le buone pratiche messe in atto, ma anche il programma Bee Pink, che prevede un rigoroso lavoro di scambio tra esperti del mondo agricolo e apicoltori. La vita di un fiore di melo infatti varia dai 2 ai 10 giorni e il periodo dell'impollinazione è quindi molto breve. Grazie a partnership con gli apicoltori locali, al momento della fioritura i produttori introducono delle arnie nei frutteti Pink Lady, garantendo così una impollinazione ottimale e la trasformazione dei fiori in frutti. Al termine sarà offerta una merenda a base di mela Pink Lady.

Il progetto 1895 Coffe Designers by Lavazza



La Factory 1895 di Lavazza riapre le porte al grande pubblico per un'esperienza in grado di legare l'architettura degli spazi alla nuova cultura degli specialty coffee, attraverso la passione degli esperti. A partire da sabato 13 maggio, per 2 weekend al mese, sarà possibile prenotare una visita esclusiva presso la Factory 1895, spazio destinato alla produzione d'eccellenza degli specialty coffee dall'inconfondibile stile italiano. Un viaggio alla scoperta dei territori di origini del caffè attraverso il racconto di luoghi, persone e lavorazioni. La visita si concluderà con una degustazione guidata dai Coffelier 1895, nell'atmosfera avvolgente della Coffee Cave. Un'esperienza per scoprire i caffè più pregiati al mondo e a conoscere le caratteristiche distintive del progetto 1895 Coffee Designers by Lavazza. Tra gli appuntamenti imperdibili, dalle Coffee masterclass agli incontri con l'alta pasticceria italiana, la prima data in agenda è quella del 6 maggio con la masterclass Smeg 1895. Gli esperti Coffelier, dopo la visita in Factory 1895, affiancheranno gli ospiti nella preparazione di tre diverse bevande: espresso, cappuccino e un inedito Caffè Filtro. I più golosi dovranno attendere domenica 14 maggio per vivere l'esclusiva degustazione di caffè e cioccolato con la partecipazione del Maestro Guido Gobino. Gli ospiti termineranno il tour della Factory 1895 con la degustazione, a scelta tra due diversi caffè, in abbinamento ad un cioccolatino che prepareranno insieme al Maestro pasticcere Guido Gobino.

Pop Up Sundays alla Terrazza Martini di Milano



Le domeniche dal 7 maggio al 4 giugno arrivano i Pop Up Sundays: appuntamenti firmati Martini in collaborazione con Taste Of Milano, per vivere l'aperitivo in modo originale, accompagnato dalla colonna sonora di Radio M2O. Ogni appuntamento accoglierà un bartender d'eccezione proveniente dai migliori locali d'Italia, tra cui: Vanessa Vialardi del D. one Torino il 7 maggio, Alex Frezza de L'Antiquario (Napoli) il 14 maggio, Fabio Fanni de Il Locale (Firenze) il 21 maggio, Fabio Spinelli del Deus Milano il 28 maggio, per concludere con l'ultimo appuntamento del 4 giugno con Matteo Zed del The Court (Roma). Ogni cocktail list sarà accompagnata da una proposta di food pairing strutturata ad hoc da sei top chef della scena culinaria nazionale. Per partecipare, basta iscriversi tramite la guest list sul sito popupsundays.it.

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 256 - Dal 30 Aprile al 6 Maggio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 30 APRILE AL 6 MAGGIO 2023

Michele Chiarlo

Trerose

Argiolas

Ferrari

Gianni Gagliardo

DUBL

Tenuta di Valgiano

Conte Vistarino

Cascina del Monastero

Antonio Camillo

Montalbera

Drusian

E. Pira e figli - Chiara Boschis

Piaggia

Zoom: Tenuta Pojana, Olio EVO Veneto Valpolicella Dop

Ristorante: Il Molo - Portonovo (AN)



I VINI DI WINENEWS



MICHELE CHIARLO

Doge Barolo Tortoniano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 72.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: Società Michele Chiarlo

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

Il Barolo Tortoniano, che nel suo nome rimanda direttamente alla scala dei periodi geologici in cui il Tortoniano è il secondo dei sei piani stratigrafici in cui è suddiviso il Miocene, affina per 24 mesi in legno grande. I profumi della versione 2019 spaziano dalla frutta rossa matura alla liquirizia, dalla terra al sottobosco, dalle spezie ai toni affumicati. In bocca, il vino possiede tannini solidi, sorso succoso e aperto e finale dai ritorni speziati e fruttati. L'azienda Michele Chiarlo, fondata nel 1956, resta saldamente cantina leader del Piemonte enologico. Tre le strutture aziendali, 11 i vigneti, tra Monferrato, Langhe e Alessandrino, per un totale di 150 ettari coltivati, e 1.100.000 di bottiglie. Il portafoglio etichette comprende Barolo, Barbaresco, Nizza, Barbera d'Asti, Gavi, Moscato d'Asti, abbracciando pressoché l'intero panorama del meglio della produzione enologica piemontese. I Chiarlo - Michele, Alberto e Stefano che sono sul ponte di comando aziendale - si sono sempre distinti per un approccio non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), con vini dalla cifra stilistica moderna, attenta alla precisione aromatica e all'espressione delle caratteristiche salienti dei territori da cui provengono. Particolare spazio dedicato alla Barbera, varietà che i Chiarlo hanno concorso a rilanciare come meritava.

(fp)



TREROSE

Doge Nobile di Montepulciano-Santa Caterina

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: Tenuta Trerose

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi

La Tenuta Trerose è situata al centro della sottozona di Vallano, futuro areale protagonista del progetto "Pieve" (ovvero le Unità Geografiche Aggiuntive nella denominazione poliziana) del Consorzio del Nobile di Montepulciano. L'azienda, dal 1994, fa parte del Gruppo viticolo Angelini Wines & Estates e comprende 103 ettari a vigneto in biologico - suddivisi in parcelle indipendenti: "I Palazzi", "Belvedere", "Lodola", "Poggetto" e "Santa Caterina" - impiantati tutto attorno alla cantina -, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, rappresentando una delle realtà più significative della denominazione. Le etichette godono di uno stile brillante e definito, senza alcun tipo di forzature, a partire dagli invecchiamenti prevalentemente effettuati in legno grande, che rivelano un interessante lavoro sul Sangiovese poliziano, capace qui di esprimersi con naturalezza e personalità, senza nascondere la sua propensione verso l'eccellenza assoluta. Il Nobile di Montepulciano Santa Caterina 2020, maturato per 12 mesi in legno grande, offre profumi di piccoli frutti rossi, fiori, agrumi e cenni ferrosi, ben contrappuntati da tocchi affumicati di pepe e cannella. In bocca, è caratterizzato da un sorso fragrante, succoso e continuo, con la verva acida sempre in primo piano accanto a tannini pieni e nervosi, che lo rendono un vino dinamico e articolato, che si chiude con un finale goloso e sapido.

(fp)



ARGIOLAS

Doge Cannonau di Sardegna Rosato Arjola

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: Società Argiolas

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

È un rosato che richiama i colori della pernice, disegnata in etichetta, e che richiama nel nome il luogo che questo uccello usa frequentare in cerca di cibo: faia - detta arjola e pronunciata argiolas in sardo - dei casolari, quando ospita il raccolto dei campi e quindi le cariossidi di grano di cui va appunto ghiotta la pernice. C'è quindi tutto un gioco cromatico e di assonanze che lega questo vino alla quotidianità agricola della cantina e al suo vitigno principe, il Cannonau, che in questo caso viene vinificato in rosa dalle uve del vigneto Sa Tanca, che si trova a circa 300 metri di altezza sulle colline della Trexenda (siamo nella Sardegna meridionale, a 50 chilometri a nord di Cagliari, a metà strada precisa fra la costa orientale e quella occidentale). La crio-macerazione iniziale e la fermentazione a 18 gradi crea un vino spensierato, che profuma di glicine e fiori di acacia, piccoli frutti rossi e un tocco balsamico di mirto; in bocca si aggiunge il sapore di caramella alla diligenza, che si imprime sapido sulla lingua e porta verso un finale leggermente agrumato. Oltre al Cannonau, Argiolas coltiva anche Vermentino, Nuragus, Nasco, Monica, Cagnano e Bovale, distribuiti su 250 ettari di vigna da cui produce una media di 2,5 milioni di bottiglie l'anno. Fra le maggiori realtà vitivinicole dell'isola, nata nel 1938 è oggi condotta dalla terza generazione: attentissima agli sprechi e fieramente sarda.

(ns)



FERRARI

Doge Trento Brut Perlé Bianco Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 84,00

Azienda: Società Ferrari F.lli Lunelli

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis

Il Perlé Bianco Riserva 2015, sette anni di permanenza sui suoi lievit, possiede profumi di agrumi candidi e freschi, che lasciano poi spazio a cenni speziati e leggeri tocchi tostati. In bocca, il vino è vivace e sapido, dalla carbonica fine e dal finale ritmato da ritorni agrumati. La cantina Ferrari, di base a Trento e di proprietà della famiglia Lunelli, 100 ettari di vigneto per 5.800.000 di bottiglie annue, ha bisogno di poche presentazioni, rappresentando il marchio più solido nella produzione di bollicine made in Italy e vantando primati spumantistici pionieristici e indiscutibili. Come suggerisce apertamente la storia di questo marchio, che ne detta i capitoli del suo successo. Come nel caso, per esempio, del "Perlé". Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuì la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il Trentino era parte dell'impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea fu semplice quanto geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti, "Perlend", in tedesco, significa spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizzò in "Perlé". I Ferrari Perlé costituiscono ancora oggi, con il base, i Perlé Dosaggio Zero, Reserve Rosé, Perlé Reserve Nero e Perlé Reserve Bianco una fortunata quanto centratissima gamma di spumanti davvero intriganti.

(fp)



I VINI DI WINENEWS



GIANNI GAGLIARDO

Doge Barolo Mosconi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 840

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: Società Gianni Gagliardo

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevolo

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 25, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per 180.000 bottiglie in totale. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza la produzione a marchio Gagliardo nei termini più classici delle realtà dell'areale di Langhe. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e qualitativamente solide, dotate anche di carattere e personalità. I vigneti destinati al Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Una distribuzione tra le migliori sottosezioni della denominazione, che ha caratterizzato il Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sul Barolo con menzione geografica aggiuntiva, di cui possiede parcelle importanti nel Cru di Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati. Ottenuto da uno dei vigneti più significativi di Monforte d'Alba, il Barolo Mosconi 2019, matura in legno piccolo per 30 mesi. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi, ai fiori appena appassiti, ai chiodi di garofano e alle spezie. In bocca, il vino possiede struttura articolata, sorso austero e grintoso, dai tannini incisivi e dal finale ampio e solido.

(fp)



DUBL

Spumante Brut Edition I

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Greco, Falanghina

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: Feudi di San Gregorio

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch, Mattia Vezzola

Dubl (che vuole dire "doppio" e si pronuncia come si scrive) è un progetto che nasce nel 2004 dalla volontà di Feudi di San Gregorio di sperimentare il Metodo Classico sui vitigni autoctoni campani, "un incontro con la spumantizzazione che permettesse di valorizzare e amplificare ancor meglio la bellezza delle nostre varietà autoctone". Così Antonlo Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio racconta gli inizi di un percorso su cui si è incamminata con il supporto del celebre champagnista Anselme Selosse, e che in vent'anni circa si è evoluto e maturato fino al lancio di Dubl come società produttiva e marchio autonomo e alla proposta delle due cuvées Metodo Classico Dubl Brut Edition I e Dubl Rosé Edition I. Dubl Brut Edition I nasce da oltre 50 piccoli vigneti, di circa 15 anni d'età, situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco (in provincia di Avellino). Le uve sono raccolte a mano e vinificate separatamente "e poi creiamo la nostra cuvée in base all'armonia che intendiamo raggiungere", osserva Pierpaolo Sirch, responsabile della produzione. Nel bicchiere presenta un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Al naso spiccano sentori fruttati di pesca e mela golden, seguiti da note di fiori bianchi e da toni minerali. Al palato è fresco, sapido, armonico. Si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti a base di frutti di mare e crostacei.

(Cristina Latessa)



TENUTA DI VALGIANO

Doc Colline Lucchesi Rosso Palistorti

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 32.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: Tenuta di Valgiano Società Agr.

Proprietà: Moreno Petrini, Laura di Collobiano

Enologo: staff tecnico aziendale

Potremmo definirlo il "second vin" aziendale il Palistorti di Valgiano, Blend a base di Sangiovese, Merlot e Syrah, matura in barrique per 12 mesi ed è ottenuto dalle uve dei vigneti più giovani. La versione 2021 propone un profilo olfattivo caldo e maturo, dove predomina un rigoglioso fruttato e qualche accento speziato e terroso. In bocca, il vino ha sorso pieno e succoso, struttura fragrante, che fa sentire tannini tonici e sapidi, e finale dai ritorni fruttati. La Tenuta di Valgiano è una delle culle della biodinamica enologica italiana. L'azienda, situata in un angolo incantevole delle Colline Lucchesi, a due passi da Lucca, possiede 15 ettari a vigneto, per una produzione annua di 60.000 bottiglie, ed è condotta, dal 1993, da Moreno Petrini e Laura Di Collobiano, affiancati nella conduzione tecnica, sia agricola che enologica, dal prezioso lavoro di Saverio Petrilli, vero e proprio pioniere delle pratiche di origine steineriana nel Bel Paese, non certo un "santone", quanto un uomo determinato nelle sue scelte e rigoroso nella loro messa in pratica. Facile il suo destino come cantina leader dell'areale lucchese, ruolo che detiene saldamente con confortante continuità, grazie ad un portafoglio etichette dotato di personalità e carattere, dalla cifra stilistica ben leggibile e capace di esprimere anche l'eccellenza assoluta con il Tenuto di Valgiano, il vino "bandiera" della casa.

(fp)



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Bertone

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Conte Vistarino Società Agricola

Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino

Enologo: Vittorio Merlo

Il Pinot Nero Bertone 2019, maturato per un anno in barrique e ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru piantato nel 2001, profuma di rosa, piccoli frutti rossi, cacao e tocchi balsamici. In bocca, il sorso è morbido e ben profilato, dai tannini delicati e dal finale persistente. Se l'Oltrepò pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'eredità Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce con passione una cantina all'avanguardia e un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, ad un'altezza tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico nel 1865) sia come vino fermo, abbracciandone per intero l'enorme potenziale che riesce ad esprimere anche quando viene coltivato nei suoli e maturato nel clima del lombardo Oltrepò Pavese.

(fp)



I VINI DI WINENEWS



CASCINA DEL MONASTERO

Docg Barolo Annunziata

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.206

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: La Cascina del Monastero

Proprietà: Giuseppe Grasso

Enologo: Giuseppe e Loris Grasso

La storia della Cascina del Monastero, situata in località Annunziata nella frazione di La Morra, inizia nel 1926 quando Alessio Grasso, figlio di contadini già alle prese con la produzione di vino in zona Barbaresco, diventò il proprietario della allora Cascina Luciani e delle vigne che la circondavano. Si trattava della fattoria appartenuta al convento dei benedettini di Mercenasco, condotta dai monaci di San Pietro di Savigliano. Venendo ad anni più recenti, i primi imbottigliamenti dell'azienda risalgono al 1969, ma è a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso che i Grasso si specializzano nella produzione di vini. Oggi la cantina, condotta da Giuseppe, sua moglie Velda e i figli Loris e Giada, dispone di 12 ettari a vigneto, coltivati a biologico e distribuiti nelle sottoposte di La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Raddino e Grinzane Cavour, per una produzione media di 50.000 bottiglie. Dal 1991, ad affiancare l'attività vitivinicola, c'è anche un agriturismo, uno dei primi avviati nell'area. Il Barolo Annunziata 2019, ottenuto dall'omonimo vigneto, è maturato in legno per 30 mesi. I suoi profumi alternano rimandi più freschi ai piccoli frutti rossi e agli agrumi, e sfumature più evolute di fiori leggermente appassiti, su toni di sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è ampio e polposo, dai tannini ben presenti e dal finale solido, che richiama ancora i frutti rossi e le spezie.

(fp)



ANTONIO CAMILLO

Docg Morellino di Scansano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Antonio Camillo

Proprietà: Antonio Camillo

Enologo: Antonio Camillo

Se una critica può essere sollevata alle etichette di Antonio Camillo è quella di non aver ancora trovato la quadra con il Sangiovese del Morellino. Un work in progress; potremmo dire, che, comunque sembra cominciare a dare risultati apprezzabili. Almeno a giudicare dal Morellino di Scansano 2022. Interpreti di un'annata decisamente complicata e non proprio favorevole per il re dei vitigni toscani, offre profumi di piccoli frutti rossi maturi accanto a rimandi speziati ed affumicati. La bocca è ben profilata, forse un pelo rustica nella sua declinazione tannica, ma dalla sapidità accentuata, a donare al sorso grande bevibilità. Attualmente, ad incarnare l'anima più intima della Maremma enolica c'è senza dubbio Antonio Camillo. E la sua spiccata umanità rende questo merito ancora più significativo. I suoi vini, sottovoce, si sono imposti tra le etichette più intriganti dell'intero areale, emergendo, soprattutto, grazie al Ciliegolo, che Antonio ha declinato come nessuno aveva mai pensato di fare nel recente passato. Liberato dai legni piccoli, il suo Ciliegolo si è distinto per uno stile ben leggibile, dai tratti originali e dalla personalità acclarata. Un lavoro che è stato svolto a partire dalla tradizione e che ha portato la cantina con sede a Manciano, 24 ettari di vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 105.000 bottiglie, nel ristretto novero delle cantine da intenditori.

(fp)



MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore La Mia Nuda

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: Società Agricola Montalbera

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone

È una Barbera che nel 2015 ha conquistato i Tre bicchieri del Gambero Rosso La Mia Nuda di Montalbera e che nell'edizione 2019 promette (e mantiene) lo stesso livello. L'azienda della famiglia Morando, giunta alla terza "generazione vitivinicola", fa miracoli con il suo Ruché, ma la Barbera in questione la cura in modo quasi maniacale, nella cosiddetta vigna del notaio (a guyot), in cui una cappella ospita il busto dell'antico proprietario, dove si raccolgono solo le uve che sono state meglio esposte e dove il vino viene realizzato esclusivamente nelle annate migliori, quelle che garantiscono un certo livello. "A quel punto - dice l'enologo Nino Falcone, giovane e "d'importazione veneta" - prevediamo un passaggio di una quindicina di giorni in acciaio, poi tutto va subito in botti di legno, quasi tutte nuove, per diciotto mesi". Si chiama La Mia Nuda, questa Barbera, perché va in bottiglia così com'è, presa dalle barriques. Servita fresca, quasi fredda, si intona alla perfezione anche con un pesce importante, tipo il rombo. Ma è ovviamente perfetta con la cucina di terra più saporita. Grande rosso da invecchiamento, intenso e potente, ha sentori di ribes e di prugne disidratate, che si alternano a tabacco e cuoio. Di vibrante freschezza, dalla componente tannica persistente, nasce al confine tra Monferrato e Langhe, in un anfitratto naturale che offre esposizioni diverse e suoli di matrice calcareo-argillosa.



DRUSIAN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry di Cartizze

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: Azienda Agricola Drusian

Proprietà: Francesco Drusian

Enologo: Marco Spironelli

L'azienda Drusian conta su 80 ettari di vigneti dislocati nell'areale di Conegliano Valdobbiadene - dove brilla il Cru di Cartizze, di cui la cantina con sede a Bigolo di Valdobbiadene possiede 3,5 ettari - per una produzione complessiva che supera il milione di bottiglie annue, ottenute da una filiera produttiva totalmente chiusa in loco. Dal 1988, questa solida realtà è guidata da Francesco Drusian che ha impresso al suo percorso una svolta all'insegna della qualità, ponendola tra i marchi più significativi della zona. Il portafoglio etichette aziendale, dal packaging originale e giovanile, è articolato e rappresenta una "Variazione sul tema", manco a dirlo, del Prosecco. Ci sono la Collezione "Metè Eccelse" con il Valdobbiadene "Sul Lieviti", il Valdobbiadene "30 Raccolti" e il Valdobbiadene "Rive di Santo Stefano"; la Collezione "Le Rive, La Nostra Fierezza" con il Valdobbiadene "Rive di Colfosco" e il Valdobbiadene "Rive di Collalto" e poi la Collezione "Valdobbiadene" che comprende il "Brut", l'"Extra Dry", il "Millesimato" e il "Superiore di Cartizze", oggetto del nostro assaggio. La versione 2021 del Prosecco ottenuto dal ristretto e rinomato areale del Comune di Valdobbiadene profuma di mela verde e erbe di campo, con tocchi leggermente mentolati. In bocca, il sorso si muove cremoso, immediatamente godibile, sviluppandosi continuo e vivace e terminando ancora su ritorni fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



E. PIRA E FIGLI - CHIARA BOSCHIS

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: Azienda Agricola E. Pira & Figli

Proprietà: Chiara e Giorgio Boschis

Enologo: Chiara e Giorgio Boschis

Questo Barolo Cannubi 2019 è un vino scuro e caldo, ma sorprende per la polposità e il movimento circolare con cui propone profumi e sapori: ciliegia e piccoli frutti rossi di bosco cedono il posto alle spezie dolci che fanno spazio ai profumi balsamici del sottobosco per poi tornare alle note fruttate; in bocca il passo è simile, grazie al gioco dell'aderenza tannica che imprime le note di ciliegia, rosa e mandarino, lasciando che la sapidità le diffonda generosamente e che la freschezza acidica ripulisca a fine sorso. Un vino dalla trama fitta ma sinuosa, che si beve con piacere e che ben rispecchia lo stile che Chiara Boschis ha dato ai suoi vini, lungo un percorso durato 30 anni, da quando ha preso in mano l'azienda dai genitori. In origine la proprietà era della famiglia Pira, legata tradizionalmente alla viticoltura: a cavallo del Novecento inizia anche a vinificare, restando a lungo fedele ad una metodologia che non prevedeva il sostegno di alcun mezzo tecnico. La proprietà passa alla famiglia Boschis grazie ad un profondo legame di amicizia e Chiara prende in mano il timone nel 1980 dalle mani dei genitori Franco e Ida, diventando una delle prime produttrici donne di Barolo (affiancata dal 2010 dal fratello Giorgio). 11 ettari vitati, distribuiti fra Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba garantiscono una produzione di 14.000 bottiglie annue, suddivise in 6 etichette, fra cui una Barbera e un Dolcetto.

(ns)



PIAGGIA

Docg Carmignano Il Sasso

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet

Sauvignon e Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: Azienda Agricola Piaggia

Proprietà: Silvia Vannucci

Enologo: Alberto Antonini, Emiliano Falsini

Il Carmignano Il Sasso 2021, uvaggio a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot ottenuto dai ceppi dell'omonimo vigneto, effettua la fermentazione malolattica in barrique, dove sosta per 15 mesi ad affinare. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi di bosco in confettura, al sottobosco e alle spezie, con tocchi di cacao ed erbe aromatiche a rifinitura. In bocca, il sorso è denso, rivelandosi però fresco e fruttato, fino ad un finale persistente e dalla bella nota balsamica di congedo. Molto difficilmente, volendo indagare i tratti più significativi e la storia più recente della piccola denominazione Carmignano, si può fare a meno di passare per Piaggia. L'azienda avviata da Mauro Vannucci alla metà degli anni Settanta del secolo scorso ed oggi condotta anche dalla figlia Silvia, si trova a Poggio a Calano, nella località che le dà il nome. Le prime Riserva di Carmignano capaci di imporsi nel panorama enologico toscano risalgono agli anni Novanta, quando l'azienda era poco più che una piccolissima realtà. Ora la sua superfide vitata, grazie alle acquisizioni degli anni Novanta, è di 15 ettari, ubicati parte nel comune di Poggio a Calano e parte nel comune di Carmignano, e la produzione complessiva in termini di bottiglie arriva a 75.000 pezzi all'anno, mentre l'azienda ha raggiunto i vertici qualitativi non solo della sua denominazione ma anche quelli nazionali.

(fp)

ZOOM



TENUTA POJANA, OLIO EVO VENETO VALPOLICELLA DOP

LOCALITÀ MARONARO, 1 - CAZZANO DI TRAMIGNA (VR)

Tel: +39 347 3461639

Sito Web: www.tenutapojana.com

L'olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella Dop della Tenuta Pojana è ottenuto dalle varietà Grignano o Favaro (almeno 50%), Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%). L'azienda, di proprietà di Mariagrazia Bertaroli e Guido Sganzerla, si trova a est di Verona, in un'area collinare a ridosso delle prealpi. La Tenuta Pojana è un'azienda biologica che applica la "circular economy" quale prassi consolidata. Impiegando i residui di lavorazione in altri usi e riutilizzandoli in altre forme. L'olio è caratterizzato da fruttato di media intensità, con note agrumate, avvolgenti fragranze floreali, per chiudere piacevolmente con la percezione di mandorla fresca. La personalità della componente aromatica ritorna anche al gusto dove il dolce, l'amaro ed il piccante si integrano perfettamente, donando armonia ed equilibrio all'olio. La freschezza delle percezioni arricchisce maggiormente l'interessante profilo sensoriale del prodotto.

RISTORANTE



IL MOLO

BAIA DI PORTONOVO - ANCONA

Tel: +39 071 801040

Sito Web: www.ilmolo.it

Il ristorante "Il Molo" di Portonovo, in provincia di Ancona, è gestito dalla famiglia Giachetti fin dal 1961. Nel locale di pratica una solida e attraente cucina tipica, fatta dagli ingredienti della tradizione, magari rivisitati in chiave moderna e altrettanto intrigante. Come la "carbonara del Molo" (Chitarra al nero di seppia, salsa carbonara "Ricetta Segreta del Molo", seppie, Marlin affumicato, chips di porro), il "brodetto del Molo" (brodetto di pesci misti secondo la tradizione della Marineria Anconetana), i moscioli "a modo nostro" (moscioli selvatici di Portonovo al naturale, rigorosamente aperti al momento, con cuore di limone a cubetti) o quelli "gratin" (con panatura croccante) accompagnati magari dai "paccasassi" (il finocchio marino tipico delle zone della Riviera del Conero, dove cresce spontaneo tra le rocce e i sassi, con insalata di cicoria, tonno e alici del Cantabrico), oppure la "guancia e coda" (coda di rospo avvolta nel guancialetto del Conero, erbe aromatiche, patate arrosto e Pacca-mayo).



CANTINE

Montalbera, conca del Monferrato

di PAOLO MASSOBRIO • 03.05.2023



Sul Golosario Wine Tour 2023
l'accoglienza e i vini della famiglia
Morando

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO

RUCHE

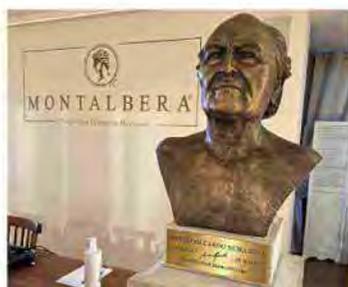
BARBERA



Azienda simbolo del Monferrato, nata all'inizio del Ventesimo secolo nel territorio che abbraccia i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Dopo l'acquisizione di alcuni terreni negli anni '80, oggi **Montalbera** si estende su **150 ettari vitati** a cavallo tra il Monferrato e le Langhe.



Le aziende agricole di proprietà della **famiglia Morando** sono a Castagnole Monferrato (135 ettari), patria d'elezione per la produzione del vitigno ruchè, e poi a Castiglione Tinella (15 ettari), storica cantina dedicata alla produzione del Moscato d'Asti e casa natale del fondatore di famiglia, il Cavaliere Enrico Morando.



Il **vitigno più valorizzato** dall'azienda è il **ruché** di cui l'azienda è per certi versi portabandiera per quantità e popolarità. Tre metodi di vinificazione e affinamento per questo vitigno autoctono: La Tradizione, **Laccento** e Limpronta. L'azienda produce anche Viognier, Barbera e Grignolino e un interessante Barolo con vigne a Castiglione Falletto nelle Langhe.

A fondovalle, 35 ettari sono dedicati alla coltivazione della nocciola del Piemonte Igp. È proprio sui nocciolieti e sui vigneti che si affacciano le 4 wine suites.



L'**accoglienza** si sviluppa con un approccio naturalistico, con la proposta di **percorsi tra le vigne** appositamente studiati per una passeggiata a piedi, oppure per una escursione con la **mountain bike/e-bike**. Inoltre, la possibilità di prenotare una **visita guidata alle cantine**, il wine shop, nonché sale per eventi aziendali.

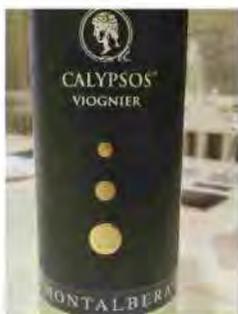
Immancabili i percorsi di **degustazione dei vini**, disponibili 7 giorni su 7, dalle ore 10 alle 18, con la possibilità di assaggiare 3 o 4 calici in abbinamento (su richiesta) a salumi e formaggi tipici locali. Il costo varia dai 20 ai 30 €, con la possibilità di prenotare la degustazione con l'enologo, al costo di 50 € a persona.



Detto questo, ecco una panoramica degli assaggi effettuati un mese fa in cantina in compagnia di

Franco Morando.

Il **Piemonte Viognier "Calypsos" 2022** è piacevolissimo di note agrumate che tendono alla frutta tropicale. E' molto fresco e in bocca offre la sensazione pulita di una caramella; finale amaricante. Il **2021** esprime meglio la frutta esotica, quindi è più maturo ed equilibrato. In evoluzione.



Bello anche l'assaggio del **Grignolino d'Asti "Grigné" 2021** dal colore roseo con riflessi arancio. Al naso è molto speziato, fruttato, con un che di noce. In Grignolino che ha corpo e spalla, esprime bene i suoi tannini, in un sorso minerale e graffiante. Ha sfiorato i 5 asterischi della mia predilezione.

Notevole è anche il **Grignolino d'Asti l'Anfora" 2020**. Ha colore rubino trasparente e brillante. Al naso note di arancia candita, in bocca è equilibrato con una profondità terrosa che esprime la sua speziatura. L'anfora 2021 ha corpo e tannini ben presenti, che esprimono una nota amaricante accentuata. Una bella sfida questa del Grignolino che ci ha fatto piacere conoscere e constatare.



Ed ora eccoci al Ruchè che fa parte della collezione dei Classici. Si tratta del **Ruchè di Castagnole Monferrato "la Tradizione" 2021**. Un vino che si presenta di colore rubino brillante, ma subito con una gran bella noce e un aroma caratteristico. Lo senti profondo, quasi dolce, ma in realtà mostra la sua anima con una trama tannica viva e piacevole.



Il secondo Ruchè è "**Laccento**" 2021 e fa parte della collezione "Selezioni". Ha colore rubino intenso e qui senti l'anima di questo vino, che mostra i suoi petali di rosa franchi e note di piccoli frutti sotto spirito. È il Ruchè che ti aspettavi, con il suo corpo rotondo e ben equilibrato e anche setoso.



Il Ruchè Limpronta rappresenta invece la riserva 2021. Viene invecchiato in tonneau di rovere ed ha pure un 10% di barbera al suo interno di rovere. Il colore rubino ha subito una tendenza all'aranciato. Al naso le note di frutta sotto spirito sono più accentuate, ma subentra anche l'arancio candito in quel gioco di affinamento di un vino con l'anima aromatica. Qui senti anche il rabarbaro: è molto profondo, pregnante nel suo sorso fresco e minerale che trascina un'ottima persistenza.



Curiosa è anche la Barbera d'Asti "Solo acciaio" 2021 che si presenta nel bicchiere col suo rosso porpora. E qui, da Barberista quale sono, dico che il descrittore intenso del mirtillo puro non me lo aspettavo. In bocca è elegante, autentica espressione della Barbera di queste parti.



Sarà invece del 2019 la **Barbera d'Asti superiore "La mia Nuda"** assaggiata nei millesimi 2019 e 2015. Invecchia in rovere francese e il suo rosso rubino tende al granato, soprattutto nel campione del 2015. E qui senti la concentrazione: della freschezza nel 2019; delle speziature tipiche dei grandi rossi nel 2015. Resta come il file rouge l'acidità vibrante, con cenni di tannicità, ma anche la profondità che rende ragione della dizione "superiore".



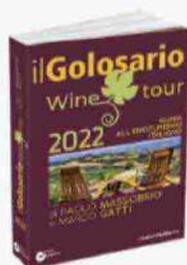
L'ultimo assaggio è stato del **Monferrato Nebbiolo "Il Don" 2021** che ha una bella stoffa e uno spettro aromatico (anche qui senti la rosa). Pur essendo leggiadro ha comunque una sua complessità con caratteristiche speziature.



Tuttavia, ma questo è un mio vizio, ho lasciato il tavolo di degustazione solo dopo aver bevuto la **Barbera del Monferrato "la Briosà" 2022** che è frizzante con le sue note di ciliegia fresca e appunto la sua freschezza persistente.



Ma se fate un salto qui potete completare i miei assaggi (svolti con l'enologo) chiedendo il **Barbaresco "Intuito"** e il **Barolo "Levoluzione"** e poi altre curiosità. Buoni assaggi!



ILGOLOSARIO WINE TOUR 2022
DI MASSOBRIO E GATTI
Guida all'enoturismo italiano

ACQUISTA SU COMUNICA



ACQUISTA SU AMAZON



ILGOLOSARIO 2023
DI PAOLO MASSOBRIO
Guida alle cose buone d'Italia

ACQUISTA SU COMUNICA



ACQUISTA SU AMAZON



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TRAVEL · EAT

Prima Pagina Itinerari Cibo Ricette Ristoranti Vini Eventi Libri News Tutte le notizie

Facebook
 Instagram
 RSS
 Direttore
 Archivio

NEWS | 03 maggio 2023

Montalbera: charme e 360° Experience con un calice di ottimo Ruchè

Dal 2021 è possibile pernottare nelle nuovissime Wine Suites, spaziose e indipendenti, affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di **Montalbera**.



“Rigore, progettualità, interpretazione, terroir” sono gli elementi che caratterizzano la storia della famiglia Morando, che interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne del Monferrato e delle Langhe dedicandosi alla valorizzazione di “sua maestà” l’autoctono Ruchè.

LEGGI ANCHE

mercoledì 03 maggio

Sono 6 gli chef liguri finalisti del contest “GreenMeal” promosso da Ortofruit Italia in collaborazione con l’Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina e “I Ristoranti della Tavolozza”



martedì 02 maggio

A Marco Ravera dell’azienda RZero di Albenga consegnata a Sanremo la targa “Custode del Territorio”



Quattro chef piemontesi tra i finalisti del contest “GreenMeal” promosso da Ortofruit Italia in collaborazione con l’Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina e “I Ristoranti della Tavolozza”



Menton, Riviera e valli Roya e Bevera: il programma delle manifestazioni del mese di maggio





🕒 lunedì 01 maggio

Buon 1° maggio all'insegna del mughetto



Leggi le ultime di: News

È in questo meraviglioso contesto che l'azienda **Montalbera** ha compreso da tempo l'importanza di poter realizzare un sistema integrato virtuoso: non solo ottimi calici di vino, ma anche la possibilità di far trascorrere piacevoli momenti ai propri ospiti. Grazie al progetto "**Montalbera 360° Experience**", frontiera del Luxury Wine, l'azienda dal 2021 offre la possibilità di pernottare nelle nuovissime Wine Suites, spaziose e indipendenti, affacciate sullo spettacolo dei vigneti ad anfiteatro di **Montalbera**, base eccezionale per la scoperta delle meraviglie del Monferrato, i cui paesaggi vitivinicoli sono stati dichiarati Patrimonio mondiale dell'umanità Unesco nel 2014.



Alcune camere godono di un balcone dove poter degustare al tramonto un calice di vino in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi locali. Altre, invece, mettono a disposizione degli ospiti delle Jacuzzi con vista sui vigneti, per un soggiorno all'insegna del Relax. Durante il periodo estivo, sulla terrazza si può sorseggiare un calice a bordo piscina e rilassarsi con le proposte del centro benessere.



Le camere sono tutte fornite di un angolo light breakfast con caffè, selezione di tè e tisane, piccola pasticceria secca e miele artigianale.



Agli ospiti è omaggiata la visita della cantina con degustazione di tre calici della selezione aziendale.

Tra le produzioni **Montalbera** da non perdere, si segnala la loro **"spilla di eleganza"**, ovvero lo spumante metodo classico 120+1, ovvero 120 mesi (Pinot nero) + 1 (Alta Langa). Una bolla in forte decollo, ancora molto giovane, viva pur avendo dieci anni di affinamento, con uno scarto di miglioramento ancora potenziale di 10/14 mesi di bottiglia; quasi un Millesimato "non dichiarato".



La bolla è fina e minuta, cremosa al palato con note di mandorla e nocciola, particolarmente interessante e piacevole in bocca, ma soprattutto che racconta la storia della famiglia, essendo questo è il vino dedicato al "Nonno Enrico".

Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**, ce lo racconta così: "nel 2003, per uno degli ultimi progetti del Nonno, spiantammo cinque ettari di Pinot nero, in una delle posizioni più vocate in azienda, per mettere il Ruchè di Castiglione Monferrato, che chiesi poi di poter lavorare con un Metodo Classico. Da allora lasciammo l'idea in un cassetto, che riaprimmo quasi dieci anni più tardi, trovandoci poco prima della pandemia con un 110 mesi: iniziai a degustarlo per scoprirne una base croccante, elegante, con già una buona vita di acidità."



Franco Morando

E questa è un po' anche la filosofia che guida tutta l'attività di **Montalbera**, in ascolto attento e costante delle potenzialità del territorio e delle richieste crescenti dei clienti, sempre con l'intenzione di valorizzare la bellezza e qualità delle opportunità locali. In quest'ottica si inserisce anche il grande lavoro di mappatura di 60 ettari di terreno con percorsi tracciati e resi fruibili con segnaletica dedicata, per una tranquilla passeggiata a piedi, oppure per una divertente escursione con la mountain bike/e-bike.



Dal 2022 è stata anche introdotta l'Equitazione in Vigna, per scoprire da vicino in sella a un cavallo, tra sentieri e percorsi suggestivi. **Montalbera** propone anche lo Yoga in Barricaia: un'esperienza unica, in grado di rigenerare corpo e mente, immersi nella location esclusiva di una barricaia di selezionati legni francesi, a ulteriore testimonianza dell'impegno dell'azienda nel varcare nuove frontiere nel campo dell'entoturismo, sempre all'insegna della qualità e della sinergia con il territorio.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



PIEMONTE

120+1, un generoso Metodo Classico Pas Dosé

Da tre generazioni la famiglia Morando nelle sue vigne tra Monferrato e Langhe si dedica alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè e al rilancio della Denominazione Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali e innovative. Oggi **Montalbera** è un'azienda tecnologicamente avanzata e la cantina di Castagnole Monferrato, 110 ettari in un unico accorpamento a vigneto, è la sede della vinificazione di tutti i vini, dell'affinamento e dell'imbottigliamento; la seconda azienda ha 15 ettari, sempre in un unico appezzamento, dedicati al Moscato d'Asti Docg, a Viognier e Chardonnay. Nascono nelle vigne di Castagnole Monferrato le uve pinot noir con le quali **Franco Morando** ha voluto sfidarsi con uno spumante metodo Classico che matura 10 anni sui lieviti e ha un nome particolare: 120+1 non è una formula matematica, ma indica i 120 mesi dopo i quali lo spumante viene degorgiato; +1 è il giorno che **Franco Morando** e l'enologo hanno dedicato al tasting della "selezionata bollicina di ricordo francese". Nessun liqueur d'expédition, ma un rabocco vino su vino della medesima annata, da qui la nascita del Pàs dosé 120+1, bilanciato e appagante: ampio, generoso e complesso al naso, verticale, citrico in bocca. Un mix perfetto che permette al consumatore di berlo giovane, ma che può durare a lungo quando ben conservato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

Speciale Vinitaly 2023



Regione per regione, un Vinitaly alla scoperta del rosato, un vino, ingiustamente, poco apprezzato!

di Diodato Buonora

Ogni anno do un tema al "mio" Vinitaly. Nel 2023, anche per cambiare, sono andato in giro, tra stand e padiglioni, a degustare rosati. In tre giorni, non riesco a dirvi quanti ne ho assaggiati. Ma, di uno per regione, voglio raccontarvi le mie impressioni. Inizio con il raccontarvi che una sera ero a tavola con uno dei più famosi enologi italiani e mi rimase impressa una sua frase che affermò che i vini bianchi si "degustavano" soprattutto con il naso. Riflettendo devo ammettere che aveva ragione. Nei vini bianchi, tutti cerchiamo di scoprire e percepire i tanti profumi che offrono. Probabilmente

lo avrà detto anche qualcun altro, ma dopo quest'affermazione ho sempre pensato che i vini rosati si "bevono" prima con gli occhi, nel senso che è molto importante il colore. Sicuramente, per questo motivo, quasi tutti i vini rosati sono imbottigliati in bottiglie trasparenti.

Il mondo dei vini rosati è molto complesso, richiedono molta attenzione per essere apprezzati. Sotto la loro veste che potrebbe sembrare "timida", c'è un mondo da scoprire. Può essere un vino leggero da aperitivo, ma ci sono anche vini che possono accompagnare una cena strutturata e corposa, per non parlare delle bollicine

che sono sempre gradite e molto apprezzate.

Quasi tutti sappiamo come si produce un vino rosato, anche se ancora molti sono convinti che si ottengano mischiando vini bianchi e vini rossi. I vini rosati nascono da uve rosse, che sono vinificate con un contatto di qualche ora delle bucce con il mosto. Un tempo breve che serve proprio a permettere alle bucce di rilasciare, nel mosto, un po' di colore, tannini (pochissimi) e aromi. Quindi, i rosati si producono dappertutto. Naturalmente, cambiando la zona di produzione e i vitigni, hanno colori con tonalità diverse. Ho scelto di scrivere dei rosati an-

Maggio 2023 | R & O | 7

Speciale Vinitaly 2023

che perché è soprattutto un vino estivo, o, se preferite, un vino mediterraneo. Soprattutto nelle località balneari, vicino al mare, è difficile che ci servano dei vini rossi alla giusta temperatura e a chi non piacciono i bianchi, il rosato è la soluzione migliore.

Iniziamo questo "viaggio", regione per regione (in ordine alfabetico), che mi ha fatto scoprire un mondo molto interessante.

ABRUZZO - Cerasuolo d'Abruzzo 2022 Dop, Micace.

Molto bella e interessante la storia di quest'azienda. MI CA CE, sono le iniziali dei cognomi di Antonio Micozzi, Paolo Cavuto e Enrico Centofanti, tre enologi che si sono conosciuti tra i banchi dell'università di Teramo, dove sviluppano e valorizzano la loro passione per la viticoltura e l'enologia. I tre, che hanno tutta l'aria di essere dei "bravi ragazzi", sono legati da un'idea comune: il rispetto del territorio e dell'ambiente. L'azienda, che ha sede a Ortona (CH), è biodinamica ed ha un progetto ambizioso che punta alla valorizzazione del territorio abruzzese. Infatti, sul sito aziendale, mi piace la frase: "desideriamo fare e dare tantissimo per l'Abruzzo, la terra che ci ha visto crescere e che ogni giorno ci consente di esprimere le nostre idee". Cinque, per il momento, i vini aziendali: Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo, Pecorino, Pinot Grigio e il Cerasuolo d'Abruzzo che ha attirato la mia attenzione. Si presenta con delle belle tonalità rosa ciliegia; al naso si evidenziano note delicate di lampone, melograno, ciliegia, geranio e garofano con un sottofondo delicatamente speziato; al gusto note fruttate e speziate con una struttura che si avvicina a quella di un rosso. Una curiosità: durante la mia visita è passato a complimentarsi con loro Francesco Lollobrigida, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Complimenti ragazzi, sicuramente sentiremo parlare ancora di voi!

ALTO ADIGE - Black Peak 2022, Vigneti delle Dolomiti Igt, Erste+Neue

In questo stand sembrava di stare in ... Alto

Adige. Infatti, una gigantografia mostrava un modello che beveva vino con lo sfondo delle montagne delle Dolomiti. Accoglienza e professionalità sono state il loro biglietto da visita. Questa cantina è nata nel 1986 dalla fusione delle cantine Erste (1900) e Neue (1925). Nel 2016, con la riuscitissima unione con la Cantina Caldaro, l'azienda ha fatto una scelta orientata al futuro. Mi piace molto una loro frase ... : "Produrre un buon vino è come scalare una vetta, richiede duro lavoro, determinazione, competenza e procedimenti consolidati". Il loro rosato "Black Peak" è prodotto con le uve dei vitigni Cabernet, Merlot e Pinot Nero ed è un omaggio al Corno Nero, la montagna gemella del Corno Bianco, montagne che rappresentano l'origine di Erste+Neue. Il vino si presenta con un bel colore che possiamo definire "rosa corallo", piacevolmente ampio al naso con sentori floreali e di frutti rossi. Piacevole al palato.

BASILICATA - Rosa Carbone 2022, Rosato Basilicata Igt, Carbone.



Luca Carbone con il suo rosato (Basilicata)

Speciale Vinitaly 2023

Da anni, la Basilicata dice la sua sui vini di qualità, soprattutto sui rossi prodotti con le uve del vitigno Aglianico del Vulture. Il vino degustato è prodotto dalla cantina Carbone che ha sede a Melfi (PZ), ai "piedi" del Monte Vulture, vulcano inattivo dall'era protostorica (secondo periodo della preistoria, cioè quello generalmente compreso tra la prima età del bronzo e quella del ferro). A gestire la cantina ci sono Luca e Sara Carbone, che hanno realizzato il sogno di tornare a produrre il vino dalle uve dai vigneti impiantati negli anni 70 dai loro genitori che avevano smesso di produrre quando loro ancora erano adolescenti. Con molti sacrifici l'hanno realizzato e ne sono orgogliosi. Allo stand abbiamo incontrato Luca, grande passione e competenza, che ci ha fatto degustare il suo "Rosa Carbone", 100% Aglianico del Vulture. Con tutta franchezza, è stato tra i rosati che ho apprezzato di più! Colore rosato "invitante", frutti rossi al naso, soprattutto fragole, gradevole e fresco al gusto con un importante corpo.

CALABRIA - Le Formelle 2022, Cirò Doc Rosato, Caparra & Siciliani.

Siamo a Cirò Marina (KR), dove sin dal XIX° secolo, le famiglie Caparra e Siciliani hanno una solida tradizione agraria, vitivinicola in particolare. Nel 1963, facendo tesoro comune di queste espe-



Marco e Carmine Fusco dell'Azienda il Poggio di Torrecuso (Campania)

rienze, nasce la "CAPARRA & SICILIANI". Oggi, l'azienda è una società cooperativa e lavora le uve provenienti dai vigneti di proprietà dei soci, estesi per circa 213 ha. Vini dal rapporto qualità prezzo eccezionale. Ho assaggiato "Le Formelle 2022", un rosato ottenuto da uve Gaglioppo. Il nome è un omaggio alla fatica contadina di mettere a dimora le viti, scavando delle piccole fosse dette "formelle". Un vino dal colore tra il cerasuolo e il corallo, fruttato all'olfatto, deciso, armonico e piacevole al gusto. Ottimo il rapporto qualità - prezzo.

CAMPANIA - Rosato Aglianico del Taburno 2021 Docg, Il Poggio.

L'azienda "Il Poggio" è a Torrecuso (BN), una zona del beneventano molto vocata per la Falanghina e per l'Aglianico che sono vitigni campani per eccellenza.

A gestire la cantina ci sono i fratelli Fusco, Carmine e Marco, che da sempre hanno puntato sulla qualità, cercando di restare nel giusto rapporto qualità prezzo. Il vino che ho degustato è il rosato d'Aglianico che, come denominazione, porta la "DOCG", uno dei pochi rosati con questa denominazione. Bella bottiglia trasparente che esalta il colore rosa tenue. Profumi minerali dove si evidenziano i sentori di melagrana matura e del pompelmo rosa. Fresco, sapido, piacevole e persistente al gusto. Ideale come aperitivo estivo vicino al mare.

EMILIA ROMAGNA - Brut Rosé Metodo Classico, Zavalloni.

La famiglia Zavalloni, giunta alla sesta generazione di viticoltori, coltiva dalla metà dell'800 gli 11 ettari vitati della propria azienda, situata sulle colline di Cese-

Speciale Vinitaly 2023

na. Al Vinitaly mi sono fermato al loro stand, anche perché qualche mese fa, passando per Cesena, ho acquistato dei vini aziendali che mi hanno a dir poco entusiasmato, soprattutto valutando l'eccezionale rapporto qualità prezzo. A Verona, ho conosciuto il titolare Stefano Zavaloni e dopo avergli fatto i complimenti per i suoi prodotti, ho assaggiato il "Brut Rosé Metodo Classico" che ho trovato molto interessante. Uno spumante ottenuto dal 100% da uve Sangiovese vinificate in bianco. Finita la fermentazione, il vino matura per 6 mesi sulle proprie fecce, poi viene messo in bottiglia per svolgere la rifermentazione e si lascia riposare per 30 mesi sui lieviti prima che vengano effettuati il remuage e la sboccatura. Un ulteriore affinamento di 6 mesi e questo capolavoro è pronto. Dinamico e fruttato, si lascia bere con molto piacere.

FRIULI VENEZIA GIULIA - Spumante Rosé "Brut Millesimato", Tenuta Luisa.

Tenuta Luisa, un'azienda da seguire con attenzione. Lo scorso marzo sono stato in cantina con l'AMIRA ed ho avuto modo di scoprire una bella realtà. Vini che sanno di "Friuli" che è un piacere. Bello e affollato anche lo stand al Vinitaly dove i fratelli Luisa, Davide e Michele, insieme ai loro collaboratori, avevano non poche difficoltà per incontrare tutti. In degustazione ho assaggiato il loro Spumante Rosé "Brut Millesimato", prodotto da uve Merlot e Refosco. È un metodo Charmat, quindi con presa di spuma in autoclave a bassa temperatura a 13-15 gradi per 15 giorni. Bello il perlage, fine e persistente. Un piacevole colore rosa tenue con spuma cremosa. Molto elegante al naso con tipiche note fruttate e floreali. Ricco al palato, interessante acidità, fresco e persistente. Si lascia bere in ogni occasione, soprattutto in compagnia di amici cari.

LAZIO - Rosadilava 2022, Rosato Syrah Lazio Igp, Antica Cantina Leonardi.

L'Antica Cantina Leonardi si trova a Montefiascone, un paese dell'Alta Tuscia che si affaccia sul lago di Bolsena. Siamo nel paese del famoso vino laziale Est! Est!! Est!!!. A gestire l'azienda c'è Riccardo Aputini che, in modo professionale, ha raccontato della storia della sua cantina, della particolarità dell'origine vulcanica dei terreni



Michele Luisa della Tenuta Luisa (Friuli)

e delle antiche grotte scavate a mano alla fine dell'800 nel lapillo vulcanico, dove i vini invecchiano in modo ideale creando un perfetto equilibrio tra aroma, struttura e sapidità. Ho degustato il Rosadilava, rosato da uve Syrah: colore rosa buccia di cipolla tendente all'arancio; profumi floreali e di frutti di bosco freschi; al gusto è fresco, sapido e facile da bere.

LIGURIA - 4 C 2022, Rosato Colline Savonesi Igt, BioVio.

Interessante e singolare la storia di quest'azienda. Giobatta Vio, detto Aimone, ha sempre creduto nel biologico e nel 1989, nella sua terra natale, Bastia d'Albenga (SV), ha certificato i suoi terreni in biologico, affermando che: "L'uso di pesticidi, di diserbanti e di concimi chimici non fa parte della tradizione locale e noi non abbiamo fatto altro che continuare con le abitudini del passato. Coltivare biologico non è una scelta né tecnica

Speciale Vinitaly 2023

né economica: è semplicemente culturale". A raccontarmi questa storia è stato l'enologo Vincenzo Sorrentino, che mi ha fatto assaggiare il "4 C", rosato ottenuto dalle uve del vitigno Rossese di Campochiesa al 100%. Ho chiesto il perché delle "4 C" e mi ha raccontato che la moglie di Giobatta si chiama Chiara e le sue tre figlie, Caterina, Camilla e Carolina, tutti e quattro i nomi che iniziano con la "C" e da qui il nome del vino, in pratica, un vino dedicato alle sue donne. Buccia di cipolla il colore, sentori floreali e di fragolina al naso, avvolgente con ingresso fruttato in bocca.

LOMBARDIA - Franciacorta Rosè Extra Brut Millesimato 2018, Terre d'Aenòr.

Da sempre, uno dei padiglioni più affollati al Vinitaly, è quello della Lombardia. Senza dubbio, questo è dovuto alla presenza delle bollicine della Franciacorta. Tra le tante aziende presenti, ho scelto di degustare il "Rosè Extra Brut Millesimato 2018 di Terre d'Aenòr", 80% Pinot nero e 20% Chardonnay. È chiaro che cerco sempre aziende di qualità che devono essere argomentabili e interessanti. In pratica non mi piace quello che bevono tutti! L'azienda Terre d'Aenòr è nata con uno sguardo proiettato al futuro sin dal primo giorno e l'ha fatto con Eleonora Bianchi, classe 1995 e tantissima voglia di creare qualcosa di nuovo nella sua terra, la Franciacorta. Tutto è nato dalla passione di vitigni e vigneti da parte di Amedeo, padre di Eleonora che, creando quest'azienda, ha coronato un

suo sogno e quello di sua figlia che dal padre riceve la guida di questo progetto chiamato "Aenòr", che è la radice germanica di Eleonora. Veniamo all'assaggio: il colore è rosa tenue, al naso è invitante, fresco e delicato, al gusto ha una grande freschezza e una bella cremosità dell'effervescenza. Niente da dire, una bella azienda.

MARCHE - Floralia 2022, Marche Rosato Igt, Vinicentanni.

Nelle Marche, mi sono fermato allo stand dell'azienda Vinicentanni di Montefiore dell'Aso (AP), perché pubblicizzavano che il rosato Floralia 2022, nelle degustazioni per il Premio "5StarWines 2024", organizzato da Vinitaly & Veronafiore, ha avuto il riconoscimento come "miglior vino biologico rosato". Il Floralia è una vendemmia tardiva ed è prodotto con uve Montepulciano al 100%. Colore rosa tenue,

al naso note di arancia rossa e frutti di bosco, al palato è "ricco" e gradevole. Una curiosità sul nome: Floralia è un'antica festa tradizionale in voga già dai primi del 1900, dedicata alla dea Flora che nella tradizione locale amava coltivare fiori sopra i cinque colli del paese.

MOLISE - Lame del Sorbo 2022, Tintilia del Molise Rosato Doc, Agricolavinica.

Come rosato molisano ho cercato un prodotto con il Tintilia che è un vitigno rosso autoctono locale. L'azienda è Agricolavinica, un'azienda biologica nata nel 2007 per rivalutare un territorio abbandonato che è ancora puro e incontaminato. Bella l'etichetta di questo rosato "vivo" dal color ciliegia, al naso si percepisce la rosa selvatica e il lampone, mentre al gusto è pulito e fruttato con un finale lungo e fresco.

PIEMONTE - Calypsos Rosé



Franco Morando dell'azienda Montalbera (Piemonte)

Speciale Vinitaly 2023

2022, Piemonte Doc Rosato, Montalbera.

La prima volta che ho assaggiato il Calypsos Rosé sono rimasto estasiato e da allora, non me ne vogliono gli altri, è il mio rosato preferito. Poi, quest'anno, ha anche una nuova veste più bella e accattivante e quindi, se bevo rosato, è Calypsos e basta! Tornando a noi, lo stand di Montalbera al Vinitaly è sempre uno di quelli più gettonati. Quest'anno ho avuto anche la fortuna di degustare i vini insieme al dinamico "patron" Franco Morando che è una persona squisita ed è un piacere chiacchierare con lui. Tra i suoi punti di forza aziendali c'è che è il più grande produttore di "Ruché", vitigno principe di Castagnole Monferrato. Infatti, la famiglia Morando ne coltiva oltre 80 ettari, in pratica il 60% dell'intera denominazione che può fregiarsi della DOCG. Il Ruché è prodotto in tre versioni: "La Tradizione" (versione tradizionale), "Laccento" (con una parte di uve sovrarmature) e "Limpronta" (versione riserva che ha fatto un passaggio in tonneau di rovere francese). Scrivo del Ruché, perché adoro questo vitigno e sarà per questo motivo che mi piace il Calypsos Rosé che, difatti, è prodotto da uve Barbera e Ruché. In degustazione, il colore è tra rosa antico e rosa cipria, al naso bella intensità e persistenza con sentori di frutta fresca e petali di rosa, al gusto è morbido, armonico, di

corpo, con buona struttura e persistenza... Cosa volete di più dalla vita?

PUGLIA - Torre Testa 2022, Susumaniello Rosato Salento Igt, Tenute Rubino.

Anche in Puglia parliamo di un'azienda che ha investito molto in un vitigno autoctono. Parliamo delle Tenute Rubino e del vitigno Susumaniello, vitigno a bacca nera, di probabili origini dalmate, diffuso da tempo in Puglia, soprattutto in provincia di Brindisi. Tenute Rubino è probabilmente l'azienda che ha più investito in questo vitigno. Negli anni '90, quando i viticoltori pugliesi cominciarono a espianare i vigneti meno produttivi di Susumaniello, Luigi Rubino ha scelto, invece, di legare la propria azienda alla sua riscoper-

ta e valorizzazione. Oggi lo produce, con successo, in rosso, rosato e spumante e in tutte le tipologie esistono diverse versioni. Personalmente, allo stand dell'azienda ho partecipato a una "masterclass" di questo vitigno ed è stata un'interessantissima esperienza professionale. Il Susumaniello è veramente un vitigno che merita tantissima attenzione. Ho degustato il Torre Testa Rosato 2022 che quest'anno ha una nuova veste grafica. Il colore, luminoso e brillante, è rosa melagrana; al naso sentori piacevoli di piccoli frutti rossi e petali di rosa; al gusto ha una bella struttura, tanta polpa, freschezza e una lunga persistenza.

SARDEGNA - Vilù 2022, Cannonau di Sardegna Doc Rosato, Tani.

Come rosato sardo, non po-



Luigi Rubino e Romina Leopardi delle Tenute Rubino (Puglia)

Speciale Vinitaly 2023

tevamo che scegliere un vino ottenuto da Cannonau, il più importante vitigno rosso dell'isola. La cantina si chiama Tani ed è a Monti (OT). Quest'azienda è una realtà produttiva a gestione familiare situata nel cuore della Gallura, impegnata nella valorizzazione dei vini e della cultura vitivinicola sarda. Venne fondata nel 1980 dai fratelli Tonino e Franco Tani, innamorati della propria terra e decisi a dedicarsi interamente ad essa. Questo profondo legame li ha portati nel 2008 ad investire nuovamente nello sviluppo dell'attività e a cominciare ad imbottigliare in proprio, aiutati dalla seconda generazione familiare, rappresentata dalle figlie di Tonino, Angelica e Roberta. Il rosato Vilù è dedicato alle due nipotine della Famiglia Tani da cui prende le iniziali combinate dei due nomi. Parliamo di un vino rosato fermo dal colore rosa tenue tendente al cerasuolo; al naso si percepiscono sentori intensi che ricordano le fragole e le more; al gusto è fresco, sapido, equilibrato e molto persistente.

SICILIA - Regieterre Rosato 2022, Salemi Igt, Musita.

Siamo in Sicilia e abbiamo deciso di fermarci allo stand di Musita, amici della nostra associazione. Musita è un'importante realtà della Sicilia occidentale, che realizza vini di qualità legati alle più antiche tradizioni del luogo, con l'intento di valorizzare i vitigni storicamente presenti nel territorio. La cantina si trova a Salemi, nel cuore della splendida area della Valle del Bèlice, immersa in un territorio ancora incontaminato, ricco di uliveti, campi di grano, agrumeti e fichi d'india. Interessante il Regieterre rosato: rosa tenue al colore, sentori fruttati e floreali (rose) al naso, in bocca è pieno, bella acidità e sapidità, finale lungo.

TOSCANA - Per Gola 2012, Rosato Toscana Igt, Boschetto di Montiano.

Due squisite persone: Francesca Grascelli e Marco Pelosi mi hanno accolto nello



Romina Togn della Gaierhof (Trentino)

stand di "Boschetto di Montiano", che in realtà è una proprietà di 765 ha ai piedi del paese di Montiano, nell'area che costeggia il Parco Nazionale dell'Uccellina, nel cuore della Maremma Toscana. Di questi ettari, 20 sono coltivati a vigneti. Un'azienda che produce ottimi vini ad un ottimo rapporto qualità prezzo, soprattutto il Morellino di Scansano. Noi abbiamo assaggiato il rosato "Per Gola" ottenuto da uve Merlot. Il colore rosato è intenso e "vivo", al naso si percepiscono sentori che ricordano piccoli frutti rossi; al gusto è equilibrato, avvolgente, morbido ed ha una bella acidità.

TRENTINO - Schiava 2022, Vigneti delle Dolomiti Igt, Gaierhof.

Sempre tanto movimento e dinamismo allo stand Gaierhof delle sorelle Romina, Martina e Valentina Togn. Siamo in Trentino e l'azienda è a Roverè della Luna (TN) ed è una delle più solide e radicate nel settore del vino in Trentino. Bevibilità, riconoscibilità di vitigno su territorio

Speciale Vinitaly 2023



Alessandro Leoni dei Feudi Spada (Umbria)

trentino, freschezza e affidabilità sono le parole chiave che contraddistinguono il carattere dei vini Gaiertshof. Il rosato che ho degustato è la Schiava: colore rosato con profumi di mora e prugna, sapore leggermente amarognolo.

UMBRIA - Opera 2021, Rosato Umbria Igp, Feudi Spada.

L'Umbria è conosciuta per i suoi grandi rossi. Però, per questo articolo ho scelto un ottimo rosato, ottenuto da Sangiovese in purezza. L'azienda che lo produce è la Feudi Spada che troviamo a Castel Viscardo (TR). Il viticoltore è il giovane Alessandro Leoni che afferma che la cantina nasce con l'intento di recuperare un territorio oramai in abbandono agricolo, rigenerare fertilità e dare sostegno eco-

nomico e paesaggistico ad una zona che merita. Il vino si chiama "Opera", color rosa cipria, frutto di un'accurata e sapiente lavorazione in cantina. Eleganza e femminilità sono l'essenza di questo vino che prende il nome dall'Opera Pia de La Marchesa Spada XV° secolo d.C. Un vino che piace a tutti.

VALLE D'AOSTA - Rosé 2022, Valle d'Aosta Doc, Cave des Onze Communes.

Inizio con il dire che mi piacciono molto i vini della Valle d'Aosta, perché mi ricordano i vini del Vallese della vicina Svizzera. Parliamo di "viticoltura eroica" poiché i vigneti sono dislocati tra i 550 e gli 800 metri di altezza sul livello del mare, in forte pendenza, spesso richiedono una raccolta delle uve specializzata e complessa. Il vino degustato fa parte della "Cave des Onze Communes", cantina immersa nel paesaggio alpino, ai piedi del Monte Bianco, siamo esattamente a Aymavilles (AO). A produrre questo rosato ci sono 4 differenti vitigni: Gamay (vitigno principe del Beaujolais nella bassa Borgogna), Gamaret (diffuso nel canton vallese in Svizzera), Merlot (internazionale per antonomasia) e Cornalin (uno dei rossi autoctoni valdostani per eccellenza). In degustazione: di colore rosa scuro brillante, al naso sentori fruttati tipici e al gusto è piacevole, morbido e sapido.

VENETO - Raboso [Geloso], Marca Trevigiana Igt, Setteanime.

Siamo a Negrizia di Ponte di Piave (TV), zona molto rinomata per il prosecco. Qui, la Setteanime, oltre alle famose bollicine nazionali, produce e coltiva il vitigno Raboso in diverse versioni. Allo stand di quest'azienda, che di fatti è una bella storia di sette fratelli che hanno vissuto tra Italia e Stati Uniti e per stare più insieme hanno creato questa bella cantina, ho trovato Giovanna Zanchetta che mi ha illustrato con passione e professionalità la loro azienda e i loro vini. Per restare in tema, ho degustato il Raboso [Gelo-

Speciale Vinitaly 2023

so], un frizzante rosato che ci regala una freschezza inattesa e potrà essere un "ottimo compagno" nelle giornate calde della prossima estate. Il vino è rosato carico tendente al rubino chiaro, i sentori aromatici ricordano il lampone e la rosa canina, al gusto è fresco, amabile ed ha una spiccata acidità. Veramente un'azienda da seguire con interesse per la qualità dei suoi prodotti.

Se siete arrivati sin qua, vuol dire che questo mio particolare viaggio enologico nelle nostre regioni vi è piaciuto e non posso far altro che ringraziarvi!!! Alla prossima.



*Giovanna Zanchetta di Setteanime (Veneto)
con il nostro Direttore Diodato Buonora*

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
45	La Stampa - Ed. Asti	22/06/2023	<i>Delegazione da Bazhing per nuovi investimenti</i>	2
92/94	Gente	17/06/2023	<i>Carciofi, ravioli e baba' per un omaggio alla tradizione (F.Gironi)</i>	3
	Passionegourmet.it	16/06/2023	<i>Il Ruche' e Montalbera</i>	6
	Comunicati-stampa.net	12/06/2023	<i>Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rose' 2022 al Concorso Rosa Rosati Rose' 2023</i>	8
	FOODAY.IT	12/06/2023	<i>Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rose' 2022 al Concorso Rosa Rosati Rose' 2023</i>	11
	Vinonews24.it	11/06/2023	<i>Montalbera, non solo ruche' tra Monferrato e Langa</i>	14
	247.libero.it	05/06/2023	<i>Lifestyle Food & Drink Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato Montalbera, un viaggi</i>	19
	Esquire.com/it	05/06/2023	<i>Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato 05/06/2023</i>	20
	Msn.com/it	05/06/2023	<i>Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato</i>	22
54/57	Civiltà' del Bere	01/06/2023	<i>Simply the best, in alto i calici piu' premiati d'Italia</i>	23



VISITE IN AZIENDA E INCONTRO IN COMUNE

Delegazione da Bazhong per nuovi investimenti

Proseguono i rapporti diplomatici e commerciali tra Asti e la Cina. Da ieri è in città una delegazione politica ed economica della metropoli di Bazhong, nel Nord dello Sichuan, con cui verrà sottoscritto un protocollo d'intenti. La giornata inizierà con la visita nelle cantine **Montalbera** e Bosca, e nel Pastificio Rey di San Damiano, tre realtà con forte vocazione al mercato estero. Alle 14, in Comune, si aprirà il Forum per la cooperazione industriale e gli investimenti tra Asti e Bazhong. Promotore dell'incontro è Wang Xin, direttore generale dell'Agenzia che promuove in Italia e in Svizzera gli investimenti del Sichuan, patria di Deng Xiaoping e terza provincia più popolosa della Cina con 90 milioni di abitanti. «Asti è la terza e ultima tappa della delegazione in Italia, dopo Roma e Milano - spiega il

sindaco Rasero - siamo onorati di inserire una realtà industriale ed economica così importante nell'albo delle amicizie coltivate in questi anni e implementate negli ultimi mesi». I programmi di investimento del Comune di Bazhong, saranno illustrati dal sindaco Gao Pengling e dai direttori generali dei Dipartimenti Promozione e Finanza.

Interverranno i vertici dell'Unione Industriale di Asti e delle associazioni di categoria coinvolte dalla Camera di Commercio. Intanto il Comune ha ricevuto l'invito a far parte della World Tourism Cities Federation, organizzazione per la promozione degli scambi turistici, con base a Pechino: partecipano 83 Paesi e 159 località. Portabandiere italiane sono state Roma, Firenze, Milano, Torino. **ROB.FAV. —**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

GENTE **Cucina** UN MENU STELLATO CON I SAPORI DELL'ITALIA

CARCIOFI, RAVIOLI E BABÀ PER UN OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

DA NAPOLI ALLE SPONDE DEL LAGO DI COMO, PASSANDO PER LONDRA E GLI STATI UNITI. RAFFAELE LENZI PROPONE UNA VISIONE MODERNA DEI GRANDI CLASSICI. «PERCHÉ NON BISOGNA MAI RINUNCIARE ALLE ORIGINI»

di Francesco Gironi

Raccontando di sé e di come sia arrivato in un solo anno a conquistare l'ambita stella Michelin con il suo ristorante all'interno del lussuoso hotel Il Sereino a Torno, sul Lago di Como, Raffaele Lenzi tiene a ricordare come lui arrivi da un mondo lontano mille miglia dalla cucina: «I miei genitori non avevano un ristorante, non vedevo mia madre ai fornelli né c'era la nonna a rivelarmi i segreti dei suoi piatti». Napoletano di nascita, coltivava il sogno del calcio come molti ragazzi degli anni Ottanta, «ma quando si trattò di scegliere una scuola, i miei pensarono all'istituto alberghiero dove, se non altro, avrei imparato un mestiere».

Dalla scuola, il giovane Raffaele vola prima a Londra e poi negli States. Quindi di nuovo in Italia con Bruno Barbieri, fino a curare l'apertura dell'Armani Hotel a Milano. Nel 2016 approda sul Lago di Como, dove guadagna subito la stella.

La sua vuole essere una cucina semplice, con un'attenzione diversa alle materie prime. «Uso poco sale, preferisco lo zucchero di canna perché meno dolce rispetto a quello di barbabietola, e per le farine prediligo le meno raffinate che danno più sapore». E se volessimo metterci ai fornelli? «L'importante è provare, assaggiare quello che si prepara e studiare: può bastare anche soltanto un buon tutorial da seguire in Internet».

UN "DOLCE" INIZIO A SOLI 14 ANNI
Raffaele Lenzi, 39 anni, ha esordito in cucina quando aveva 14 anni aiutando lo zio in pasticceria. Poi è stata la volta della scuola alberghiera e delle esperienze nei migliori ristoranti di Londra e degli Stati Uniti d'America.





CARCIOFO ALLA ROMANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 carciofi * uno spicchio d'aglio * olio extravergine d'oliva * sale * pepe * brodo vegetale * vino bianco. **Per la crema di carciofi:** olio extravergine d'oliva * 1/2 scalogno * una patata di medie dimensioni * brodo vegetale. **Per la salsa alla menta:** 200 g di foglie di menta fresca precedentemente lavate * 100 g di brodo vegetale * 50 g patate di bollite e sbucciate * 30 g di olio extravergine d'oliva. **Per la fonduta di pecorino:** 200 g di pecorino di Pienza grattugiato * 150 g di latte intero * 150 g panna fresca. **Per la cialda di pecorino:** 100 g di pecorino di Pienza grattugiato

PREPARAZIONE

Pulire accuratamente il carciofo iniziando dalle foglie esterne più coriacee e proseguire con il cuore, togliendo in modo preciso la peluria interna. Tagliare i gambi e metterli da parte. In una casseruola abbastanza ampia, versare un filo d'olio extravergine d'oliva e fare soffriggere lo spicchio d'aglio per qualche minuto. Rimuoverlo. Aggiungere i carciofi, sfumare con il vino bianco e regolare di sale. Coprire la casseruola con un coperchio e lasciare cuocere per circa

15-20 minuti, fino a che i carciofi non sono morbidi. Quindi aggiungere del brodo vegetale.

CREMA DI CARCIOFI

Pelare i gambi, ricavandone solo il cuore più tenero da tagliare finemente. Tritare finemente anche lo scalogno e la patata precedentemente pelata. In una casseruola, mettere a rosolare lo scalogno, i gambi di carciofo e la patata con un filo d'olio extravergine d'oliva. Coprire con brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco medio fino a che gli ingredienti non raggiungono una consistenza quasi fondente. Frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia, regolando eventualmente di sale.

SALSA ALLA MENTA

Unire tutti gli ingredienti in un frullatore. Frullare fino a ricavare una salsa dalla consistenza densa.

FONDUTA DI PECORINO

Unire in un pentolino il latte e la panna, portandoli a ebollizione. Togliere dal fuoco. Aggiungere il pecorino. Frullare il composto con un minipimer così da eliminare ogni grumo.

I VINI SCELTI DA GENTE

IL ROSSO DELL'ALTO ADIGE
Anrar di Cantina Andriano (1)
è un Pinot Nero dalla complessa struttura fruttata (38,20 €).

INTENSO E PERSISTENTE
Calypsos di Montalbera (2)
è un bianco piemontese ottenuto da uve Viognier (10,50 €).

VIN SANTO DEL CHIANTI
Castello di Brolio di Ricasoli (3)
è un Vin Santo del Chianti Classico di uve Malvasia, Trebbiano e Sangiovese (46 €).



CIALDA DI PECORINO

Spolverare in modo omogeneo il pecorino grattugiato su un foglio di carta da forno. Fare cuocere in forno a microonde per un minuto circa, fino a quando fonde. Mentre il formaggio è ancora caldo, tagliare con il coppapasta rotondo le cialde, tenendo come misura di riferimento le dimensioni del carciofo.

FINITURA

Alla base del piatto, disporre la fonduta di pecorino. Adagiare sopra il carciofo alla romana, scolato del brodo, farcito con la sua crema e successivamente glassato con la salsa alla menta e la cialda di pecorino appoggiata sopra. Quindi guarnire il piatto con qualche fogliolina di menta fresca.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

I carciofi puliti tendono a ossidarsi diventando scuri. Per ovviare all'inconveniente si è soliti metterli in acqua e limone. Meglio usare i gambi di prezzemolo che non alterano il sapore del carciofo: non siate parchi.

Cucina FINALE SORPRENDENTE CON UN RAFFINATO DESSERT



RAVIOLI CON BACCALÀ, ASPARAGI E MENTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta all'uovo: 350 g di farina tipo 1 * 125 g di semola rimacinata * 250 g di tuorlo pastorizzato * 20 g di acqua.
Per la farcia: 250 g di lombo di merluzzo * 60 g di patate già pulite * 150 g di latte intero * uno scalogno * scorza di limone.
Per la crema di asparagi: 300 g di asparagi verdi * uno scalogno * 2 litri di brodo vegetale * olio extravergine di oliva * foglie di menta fresca

PREPARAZIONE DELLA FARCIA Sbollentare la patata. Tagliare lo scalogno a julienne e metterlo a stufare a fuoco dolce in una casseruola; aggiungere la patata precedentemente sbollentata. Tostare il merluzzo in una padella antiaderente per circa 15 minuti. Aggiungerlo, assieme al latte, allo scalogno e alle patate. Regolare di sale. Fare cuocere circa un'ora e poi frullare. Se necessario, aggiungere sale e scorza di limone grattugiata.

PASTA ALL'UOVO Impastare tutti gli ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero. Stendere la pasta in sfoglie sottili, quindi - con l'aiuto di una sac à poche - lasciare il ripieno sulla sfoglia e chiuderla facendo uscire l'aria dall'interno.

CREMA DI ASPARAGI Sciacquare gli asparagi e tagliarli a rondelle, tenendo da parte le punte. Tagliare lo scalogno a julienne e metterlo a rosolare in una casseruola. Aggiungere le rondelle di asparagi, coprire con del brodo vegetale e salare. Cuocere per 10-15 minuti. Fare asciugare il brodo in eccesso. Frullare fino a ottenere una crema dalla consistenza liscia e vellutata. Tagliare le punte degli asparagi in quattro spicchi e rosolarle velocemente in padella con un filo d'olio e del sale.

COTTURA Cuocere i pin in abbondante acqua salata. Scolarli. Mantecarli con un filo d'olio e delle foglie di menta tagliate a julienne. Impiattare, adagiando i pin sulla crema di asparagi. Completare con le punte di asparagi.

BABÀ CON BAGNA ALLO STREGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il babà: 250 g di farina di tipo 1 360 W * 25 g di zucchero di canna bianco * 5 g di miele di tiglio * 8 g di lievito di birra * 250 g di uova intere * 5 g di sale * 100 g di burro * mezza bacca di vaniglia * scorza di un'arancia.
Per la bagna: 500 g di acqua * 100 g zucchero di canna bianco * 125 g di liquore Strega

PREPARAZIONE

In una planetaria, unire la farina, lo zucchero, il miele e metà delle uova. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il lievito, 75 g di uova e a seguire, continuando a impastare, il sale e le restanti uova. A parte, unire il burro, la vaniglia e la scorza di arancia grattugiata. Sempre continuando a impastare il primo composto, incorporare questo secondo appena ottenuto, gradatamente. Dividere il composto in forme da 55-60 g metterle negli stampi precedentemente imburati (potete utilizzare dello spray reperibile in molti supermercati). Lasciare lievitare per 30 minuti circa. Cuocere in forno statico a 190°C per nove minuti circa. Una volta che i babà sono cotti, lasciarli asciugare all'aria aperta per tutta la notte senza coprirli.

PER LA BAGNA Unire l'acqua e lo zucchero in una casseruola. Portare il tutto a 50-60°C per far sciogliere lo zucchero. Fare raffreddare fino al raggiungimento della temperatura di 30°C. Aggiungere il liquore Strega. Poi mettere a bagno i babà per qualche minuto, mentre la bagna è ancora tiepida. Quindi strizzarli delicatamente per eliminare l'eccesso di bagna.

COMPOSIZIONE Mettere i babà in un piatto e decorarli eventualmente con una piccola foglia di menta.



PROFUMATO COME UN BEL BOUQUET

Il babà è generalmente imbevuto di rum, ma quello aromatizzato allo Strega è una valida alternativa. Infatti questo liquore a base di erbe - ne conta circa 70 - spicca per la menta e per il finocchio. Mentre lo zafferano gli dà colore e una nota molto elegante.



PASSIONEGOURMET

CHI SIAMO

RECENSIONI

VINO

RUBRICHE

GLOSSARIO

NEWS



ULTIME NEWS: SAGNA E LE "NUOVE" BOLLE DELLA LOIRA



IL RUCHE E MONTALBERA

16-06-2023

DI LUCA TURNER

LA SFIDA DELLA FAMIGLIA MORANDO

Il coraggio di imprendere e di continuare ad investire sempre alla ricerca del voler fare bene. Una ricerca verso il bello ed il buono a cui si tiene. E qui è ben palese e manifesto che nulla è lasciato al caso e assume ancor di più valore perché si gioca su un terreno non facile che però se ben interpretato dà spazio a frutti ricchi e succulenti. Lavorare il **Ruchè** – [Rukè] accento grave con pronuncia non franciosa – non è da tutti, in purezza, poi, non ne parliamo e, invece, questo vitigno, che è nel tempo stato messo a coté nella terra del **Barbera** e del **Grignolino**, grazie alla **famiglia Morando** – e alla loro **Società Agricola Montalbera** – esce a nuova vita e brilla di luce propria.

SEGUICI SU



GLI AUTORI GOURMET



CLAUDIO
PERSICHELLA



ANTONIO
CURRO



CIRO
FONTANESI



LUKAS
GERGES



MATTEO
BERNARDI



DAVIDE
SCAPIN GIORDANI
AUTORE RISTORANTI



GIANPIETRO
MIOLOTO



MANUELE
PIROVANO



DAVIDE
BERTELLINI
DIREZIONE



LEILA
SALIMBENI
AUTORE RISTORANTI

PASSIONE GOURMET

"Gentili Signore, Cari Signori!
Quello di cui vi parleremo sarà
l'emotività e la verità che rimarrà
sulla tavola prima che ci portino
via le briciole. Sarà la persistenza
dell'ultima goccia di vino prima
che la bottiglia sia vuota. Ciò che
leggerete sarà il frutto maturato
dalla pianta della passione che
questi giovani hanno coltivato per
anni."

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

PASSIONE GOURMET

"Dear ladies and gentleman! We
will tell you about the
emotionality and truth that will
be left on the table before the last
crumbs will be swept away... The
persistence of the last drop of
wine, before the bottle is empty.
You will read about the ripe fruit
of the passion plant that these
young people have been growing
over the years." President, 20 July
2009

Per informazioni, contatti,
richieste di aiuto per la ricerca di
un ristorante, di un vino, di un
luogo gourmet o altro scriveteoci.
Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail info@passionegourmet.it





fooday
food & beverage today



Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rosè 2022 al Concorso Rosa Rosati Rosè 2023

Calypsos Rosè 2022 ha percepito "il premio ROSA D'ORO" da parte del concorso Enologico Nazionale Rosa Rosati Rosè 2023, redatto dal giornalista e degustatore internazionale Renato Rovetta.

📅 12/06/2023 📁 Categoria: **Vino**



CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato



Photo credits: fonte ufficio stampa Morandocorporate

Parla **Franco Morando**, Wine Producer **Montalbera**:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

“Grande soddisfazione dopo anni di studio, ricerca, innovazione sul Calypsos Rosè.

Il nostro Benchmark comunemente è sempre stato quello dei Cote de Provence francesi sia come colore come aromaticità e come equilibrio. Il nostro terroir di forte diversità rispetto a quello dei nostri cugini francesi, poche speranze ci lasciavan.

Insistenza caparbia, tecnica enologica e agronomica, han fatto sì di creare un piccolo sogno in bottiglia di sublime eleganza e di ricordo illibato.

Grazie al nostro enologo Nino Falcone per aver seguito e studiato insieme a me un Rosè di cotanta eleganza e ricordo visivo e gustativo francese.”

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **concorso, Internazionale, Nazionale**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Fonzone brinda allo scudetto del Napoli con il Greco di Tufo



SEGUENTE

Sac a poche: l'alleato creativo della pasticceria (e non solo)

Potrebbe interessarti anche...





Montalbera trionfa con il suo Calypsos Rosè 2022 al Concorso Rosa Rosati Rosè 2023

Calypsos Rosè 2022 ha percepito "il premio ROSA D'ORO" da parte del concorso Enologico Nazionale Rosa Rosati Rosè 2023, redatto dal giornalista e degustatore internazionale Renato Rovetta.

📅 12/06/2023 ➔ Categoria: **Vino**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato



Photo credits: fonte ufficio stampa Morandocorporate

Parla **Franco Morando**, Wine Producer **Montalbera**:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

"Grande soddisfazione dopo anni di studio, ricerca, innovazione sul Calypsos Rosè.

Il nostro Benchmark comunemente è sempre stato quello dei Cote de Provence francesi sia come colore come aromaticità e come equilibrio. Il nostro terroir di forte diversità rispetto a quello dei nostri cugini francesi, poche speranze ci lasciavan.

Insistenza caparbia, tecnica enologica e agronomica, han fatto sì di creare un piccolo sogno in bottiglia di sublime eleganza e di ricordo illibato.

Grazie al nostro enologo Nino Falcone per aver seguito e studiato insieme a me un Rosè di cotanta eleganza e ricordo visivo e gustativo francese."

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **concorso, Internazionale, Nazionale**

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Fonzone brinda allo scudetto del Napoli con il Greco di Tufo



SEGUENTE

Sac a poche: l'alleato creativo della pasticceria (e non solo)

Potrebbe interessarti anche...



Montalbera, non solo ruchè tra Monferrato e Langa

di Antonio Cimmino 11 Giugno 2023

Un sorso nuovo del Monferrato (e non solo ruchè) con la degustazione delle nuove annate di

Montalbera, la tenuta della famiglia Morando nei due territori principe del Piemonte.

Grignolino, barbera e innanzitutto **ruchè** sono i vitigni del cuore di **Franco Morando** dell'azienda vitivinicola **Montalbera**, terza generazione di una famiglia che agli inizi degli anni ottanta al comparto del pet food ha affiancato quello del vino, investendo, e continuando a farlo, tra Monferrato e Langa.

Si deve anche alla famiglia Morando il rilancio sia della denominazione Grignolino d'Asti Doc con vinificazioni sperimentali e innovative come il "progetto Anfora" sia della Barbera d'Asti Docg grazie anche ad una barriera (in parte sperimentale) plasmata in collaborazione con maestri bottai di chiara fama e col tempo indirizzata all'uso di soli legni di origine francese.

L'INDISSOLUBILE LEGAME TRA MONTALBERA E RUCHÈ

Tuttavia, il nome di **Montalbera** è legato principalmente e indissolubilmente al ruchè e alla sua storia, non solo perché produce oltre il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato Docg** presente sul mercato, grazie ai 65 ettari dedicati al vitigno, ma soprattutto perché **Montalbera** è l'azienda che ha sempre creduto nel potenziale e nell'unicità di questo antico vitigno dalle origini incerte e dal sapore inconfondibile.

L'idea di Morando è quella di utilizzare la scienza per scoprire proprio l'essenza del ruchè, un vitigno che in passato spesso si mescolava ad altre varietà, rendendo difficile la sua individuazione. Ma la passione per il vino e la voglia di fare sempre meglio hanno spinto la sua azienda a investire in una ricerca ambiziosa con



LA STAMPA ESTERA



CONSORZI

l'obiettivo di tracciare la patente genetica del ruchè.



I risultati hanno rivelato che il ruchè possiede un assetto genetico caratteristico e distintivo rispetto alle altre varietà presenti in zona. Le stesse analisi hanno fatto in modo di riuscire a distinguere i mosti e i vini derivanti esclusivamente da uve ruchè da quelli vinificati insieme ad altri vitigni, come barbera, brachetto e grignolino, collocandolo tra quei varietali autoctoni che meglio rappresenta il proprio territorio di origine.

LA TENUTA E I SUOI TERRITORI

Montalbera è costituita da due cantine. Quella situata a Castagnole Monferrato, in provincia di Asti, funge da centro per la vinificazione e l'affinamento dei vini. I vigneti sono a corpo circolare e si estendono su una superficie di ben 110 ettari. Inoltre, altri 35 ettari sono dedicati alla coltivazione della pregiata nocciola Tonda Gentile. Le viti presenti in quest'areale variano in età dai 7 ai 30 anni ed il sistema di allevamento adottato è il guyot basso. Tutte le operazioni in vigna sono svolte manualmente, a testimonianza dell'attenzione particolare alla cura e salubrità delle uve. Per quanto riguarda il ruchè, le vigne si estendono fino a un'altitudine di 320 metri, offrendo condizioni climatiche uniche rispetto alle zone più tradizionali.



Il Trento Doc vale 180 milioni di euro...

SPIRITS

World Gin Day, dai monaci Benedettini al distillato...

I VINI DI ELENA MORGANTI

Montalbera, non solo ruchè tra Monferrato e Langa

“ **VinoNews24**

NEWSLETTER

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

NUMBERS

UIV-Ismea: l'inflazione svuota il bicchiere degli italiani

ULTIME NOTIZIE

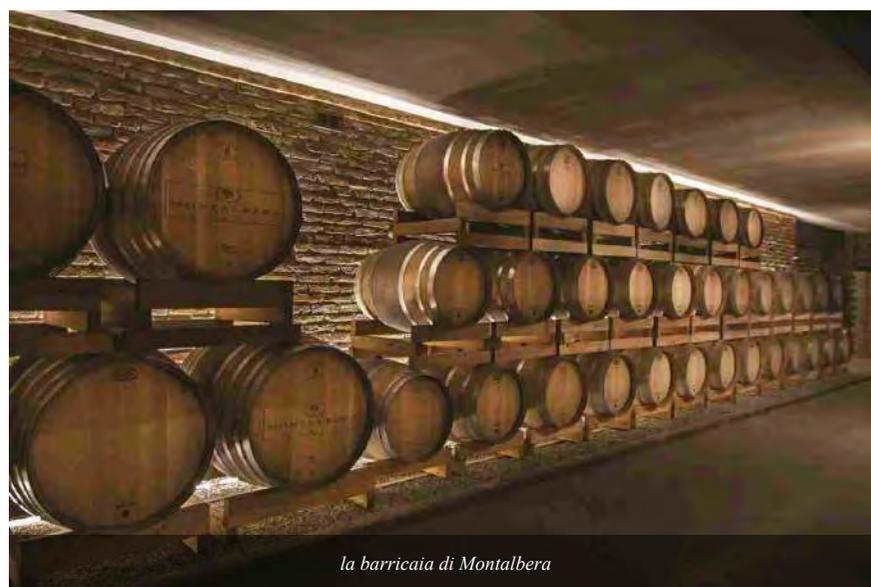
Montalbera, non solo ruchè tra Monferrato e

La seconda cantina, ubicata a Castiglione Tinella, nelle Langhe, appartiene alla famiglia da sei generazioni ed è la casa natale del capostipite, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando. 15 ettari, sempre in un unico accorpamento, ad un'altitudine superiore ai 400 metri per gli appezzamenti dedicati al moscato, e che raggiunge i 450 metri per i vigneti di chardonnay e viognier.

Il terroir di **Castagnole Monferrato** si caratterizza per la presenza di un suolo argilloso, terroso e poco calcareo, ma straordinariamente limoso, laddove quello di Castiglione Tinella presenta un suolo tufaceo e ricco di calcare.

LA PRODUZIONE DI VINO

700mila bottiglie annue di vino prodotte, suddivise tra linea classica, selezione, bollicine (sia metodo martinotti che metodo classico) e dolci, con il classico Moscato d'Asti Docg ed un quasi più unico che raro vino da uve stramature di ruchè. In totale 21 referenze, a cui aggiungere una grappa di ruchè e una birra IGA, italian grape ale, ad alta fermentazione. Il mercato estero ha un peso di quasi il 40% sui ricavi aziendali, con Stati Uniti, Germania e Svizzera come principali paesi di riferimento.



la barriaca di Montalbera

I basic della filosofia produttiva di **Montalbera** si possono riassumere in rigore e precisione stilistica, ma anche interpretazione enologica e identità di un territorio. Un approccio che pone il vino al centro, esaltando sia le peculiarità dei vitigni che dei singoli vigneti, interpretandone le caratteristiche uniche e declinandole in modi diversi, dalle fermentazioni in acciaio con lieviti autoctoni selezionati dai propri vigneti, al prolungato affinamento in barriques, tonneaux e grandi botti di rovere francese, dalla sur-maturazione all'appassimento, al fine di valorizzare al massimo la personalità di ogni singola varietà.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosé SA

Pinot nero in purezza pressato soffice e vinificato in bianco in acciaio. Un blanc de noirs in edizione limitata figlio di un'annata 2011 (millesimo non rivendicato in etichetta) molto fresca. I 120 mesi sui lieviti hanno si donato intensità, complessità e cremosità ma non intaccando freschezza, finezza e profondità. Il +1 nel nome rappresentava la giornata dedicata alla scelta della liqueur d'expédition, ma all'assaggio, proprio per l'eleganza, la sua grande verticalità e profondità, la sua piacevole acidità e persistente sapidità, è risultato così buono "al naturale" che è stato colmato solo con il vino della stessa cuvée. Le note un po' tostate di

Langa 11 Giugno 2023

World Gin Day, dai monaci Benedettini al distillato (ancora) più cool 10 Giugno 2023

Federvini: vino, export 2022 a 8 miliardi 8 Giugno 2023

Il Trento Doc vale 180 milioni di euro nel 2022 8 Giugno 2023

Dalla finanza al vino toscano, la storia di Luigi Frascino e di Boschetto Campacci 7 Giugno 2023

panetteria sono dovute solo al riposo sui lieviti, nessun affinamento in legno, un pinot nero dell'Alta Langa che dà il meglio di sé sui lunghi affinamenti con una bella struttura che accompagna molto bene il trascorrere del tempo.



Calypso Piemonte Doc Viognier 2020

Da un'annata non considerata così grande in Monferrato, colpita da gelate e da piogge, un viognier vinificato in purezza e solo in acciaio che si è dimostrato molto resiliente rispetto a queste particolari condizioni climatiche. Il viognier rappresenta un po' la scommessa della famiglia Morando, e negli ultimi tempi è stato preferito allo chardonnay che stava dando troppi problemi di flavescenza. L'azienda ha così guardato altrove, cercando qualcosa di diverso, una novità per l'epoca visto che questo vitigno semi aromatico non era così diffuso in Piemonte. Molto espressivo da giovane con i suoi sentori fruttati e floreali, può dare belle soddisfazioni anche col trascorrere del tempo, quando perde i suoi profumi primari di fermentazione e lascia spazio alla nobiltà del vitigno, sviluppando sentori di idrocarburi, nuance fumé, mineralità e una salinità a tratti salmastra. Allevato in due vigneti, quello a Castagnole lo caratterizza per potenza, concentrazione di frutto, tocco vegetale e salinità, mentre quello di Castiglione, posto ad un'altitudine quasi doppia, introduce nel blend acidità e freschezza.



Laccetto Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2021

Ruchè 100% con raccolta delle uve rigorosamente a mano in due precisi momenti, una parte, circa l'80%, è vendemmiata a maturazione fenolica ottimale, mentre il restante 20% subisce una sur-maturazione in pianta di circa un mese. Vinificazione e affinamento solo in acciaio. Prodotto dal 2006, è l'etichetta più rappresentativa della cantina e quanto di più fedele alla tradizione di **Montalbera**. Nel calice spicca per il suo deciso rosso rubino dalle luminose screziature violacee. Intenso e persistente nei suoi profumi floreali di rose e di viole, che sapientemente giocano con le note speziate. Setoso, rotondo e caldo, dai tannini naturalmente morbidi. È un vino giovane, d'annata, ma che va aspettato almeno fino all'arrivo del caldo dell'estate successiva alla vendemmia per esaltare al meglio gli aromi propri del ruchè.



Limpronta **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva 2020

Nato con la vendemmia 2008, rappresenta l'apice della piramide qualitativa di **Montalbera**. Dal 2019, oltre a potersi fregiare del titolo riserva, è il primo ruchè di **Montalbera** non in purezza, grazie all'introduzione della barbera che dona quella spalla che mancava. Sin dalla sua prima annata l'obiettivo è quello di produrre un vino rosso importante. Un ruchè che potesse sfidare il tempo anche grazie all'affinamento in legno, che lavori su tannini e struttura ma senza stravolgere l'anima del vitigno. Le prime produzioni non furono convincenti, ci vollero circa una decina d'anni e un grande lavoro sull'uso del legno per arrivare ai risultati di oggi, ovvero un'interpretazione del ruchè da grande vino rosso piemontese ma ben riconoscibile. Quindi tostature leggere dei legni simili a quelle utilizzate per l'affinamento dei vini bianchi, uso di tonneaux molto usati (anche 10 anni), botti grandi in rovere di Slavonia e poche barrique ma mai nuove, oltre, come anticipato, all'introduzione nel taglio durante la vinificazione del 10% di barbera per quel tocco di acidità e freschezza in più che serve al ruchè soprattutto nelle annate calde. Attualmente trascorre 14 mesi in legno ed almeno un anno di ulteriore riposo in bottiglia. Alla vista è evidente quanto quel rosso rubino tendi sempre più al granato, quei ricordi floreali e sentori di frutti di bosco virano in evolute spezie orientali, con una nota di pepe di Sichuan che ne monopolizza la chiusura. Il sorso è pieno, ricco, di grande persistenza e avvolgenza, oltre ad una spiccata freschezza ed una trama tannica ben integrata.



La mia Nuda Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019

Progetto nato nel 2012, da un cru di barbera, la Vigna del Notaio, così chiamata perché di fronte alla vigna in una cappella dedicata a Don Bosco c'è un piccolo busto del notaio proprietario dell'azienda fino al 1980. Vinificazione tradizionale di circa 15 giorni in acciaio, malolattica in acciaio ed elevazione in barrique di media tostatura, principalmente nuove, per almeno 18 mesi. Il termine nuda si riferisce al fatto di voler imbottigliare un vino così come è, direttamente dalle barrique senza nessuna chiarifica e filtrazione. Prodotto solo nelle migliori annate, quindi non vinificato nel 2014 e nel 2017. Vestito di rubino intenso dalle sfumature granate, è intenso e potente con i suoi aromi di ribes e cassis maturi, i ricordi di prugne secche sotto spirito si alternano a sentori di tabacco, cuoio e spezie. In bocca è pieno e caldo, molto ben bilanciato da una vibrante freschezza e da una trama tannica ben presente e definita. Ottima la persistenza aromatica, piacevolmente rinfrescante il suo finale.



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia Informazione locale Stampa estera

Lifestyle Food & Drink **Montalbera**, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato **Montalbera**, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

Esquire Italia 1 11 minuti fa

Spettacoli e Cultura - Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi ... [Leggi la notizia](#)

Persone: [valerio coletta nasce franco morando](#)

Prodotti: [vino vini](#)

Luoghi: [monferrato asti](#)

Tags: [natura viaggio](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTA'

- | | | |
|---------|-----------|------------|
| Milano | Palermo | Perugia |
| Roma | Firenze | Cagliari |
| Napoli | Genova | Trento |
| Bologna | Catanzaro | Potenza |
| Venezia | Ancona | Campobasso |
| Torino | Trieste | Aosta |
| Bari | L'Aquila | |

[Altre città](#)

FOTO



Lifestyle Food & Drink **Montalbera**, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato **Montalbera**, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato
Esquire Italia - 11 minuti fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network



1 Cosa ho imparato da mio padre
Creato per
Dolce&Gabbana Beauty



2 Guida alle 10 tracce perdute di Get Back



3 Gianluca Vacchi, mai un raffreddore



4 La Range Rover Sport va dappertutto, elegantemente



5 Quando Maurizio Costanzo ha inventato la tv

Lifestyle > Food & Drink

Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

Montalbera è un'azienda vinicola speciale, incastonata tra le Langhe e il Monferrato ed è aperta agli appassionati. 🍷



Di Valerio Coletta 05/06/2023



110 ettari di vigneti, un piccolo lago e un bosco dedicato alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese. **Montalbera** è un'azienda agricola speciale, incastonata tra le Langhe e il **Monferrato** in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole della regione. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda.

Raccomandato da Outbrain



CSV PRODUCTION DI CRISTIAN SOSSO

Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà dell'azienda. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** di Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" vengono creati in queste cantine.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-**uva possibile**, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". Con queste parole **Franco Morando** racconta la filosofia e le ambizioni della sua azienda, restituendo l'atmosfera positiva e appassionata che si respira tra queste colline.

Si può andare a **Montalbera** per visitare le cantine sotterranee o per fare un giro nel Wine Shop. Si può alloggiare nelle lussuose suites con vista mozzafiato sulle vallate piemontesi, oppure percorrere in bicicletta (ma anche in e-bike) itinerari appositamente studiati. Non solo: c'è l'equitazione in vigna, e le lezioni di yoga in barriera, il tour del Monferrato in sella a una Vespa e il trekking.

Se stai pensando a un'esperienza tra vino e natura, con una particolare predilezione per aziende che tengono alla sostenibilità e alla qualità, allora dovresti segnarti questo luogo sulla mappa.

Valerio Coletta

Nasce a Roma e comincia a scrivere in giro.

Montalbera, un viaggio tra vino e natura nel Monferrato

Montalbera è un'azienda agricola speciale, incastonata tra le Langhe e il Monferrato in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Proprio grazie a questo impegno oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole della regione. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà dell'azienda. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** di Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" vengono creati in queste cantine. Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". Con queste parole **Franco Morando** racconta la filosofia e le ambizioni della sua azienda, restituendo l'atmosfera positiva e appassionata che si respira tra queste colline. Si può andare a **Montalbera** per visitare le cantine sotterranee o per fare un giro nel Wine Shop. Si può alloggiare nelle lussuose suites con vista mozzafiato sulle vallate piemontesi, oppure percorrere in bicicletta (ma anche in e-bike) itinerari appositamente studiati. Non solo: c'è l'equitazione in vigna, e le lezioni di yoga in barricaia, il tour del Monferrato in sella a una Vespa e il trekking. Se stai pensando a un'esperienza tra vino e natura, con una particolare predilezione per aziende che tengono alla sostenibilità e alla qualità, allora dovresti segnarti questo luogo sulla mappa.





SIMPLY THE BEST



LA 5ª EDIZIONE

Simply the best, in alto i calici più premiati d'Italia



Il nostro evento milanese ha coinvolto 118 Cantine tra le più apprezzate dalla critica nazionale e i vincitori della wine competition WOW > In assaggio 322 etichette top, inclusi molti vini mito > I trend di consumo raccontati dai professionisti intervenuti

di **Jessica Bordoni**

Anno dopo anno, **Simply the best** si conferma uno degli eventi enologici più seguiti di inizio primavera. La quinta edizione, lo scorso 28 marzo, ha accolto **circa 1.000 visitatori**, che si sono dati appuntamento all'ombra dei chiostrini del Museo nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci di Milano. Ad attenderli, i banchi di assaggio di **118 Cantine italiane**, selezionate da *Civiltà del bere* tra le Case vinicole più premiate dalle maggiori guide nazionali, e i vincitori della medaglia d'oro dell'edizione 2022 di WOW! The Italian Wine Competition, il nostro contest dedicato alla tipicità.

Un vero e proprio *parterre de rois*: **322 etichette** in libera degustazione tra le 15 e le 20.30, con un primo slot orario riservato ai professionisti e, a seguire, l'apertura al grande pubblico. I numeri parlano di **1.288 bottiglie stappate** complessivamente, tra bollicine, bianchi, rossi e vini dolci. Per i presenti è stato un affascinante viaggio tra le eccellenze made in Italy, dall'Alto Adige alla Sicilia. Etichette iconiche, entrate nel mito, ma anche piccole produzioni di nicchia di viticoltori talentuosi ancora da scoprire. Il tutto in accompagnamento ai salumi di Vecchio Varzi e Le Meraviglie del Gusto, sponsor tecnici dell'evento insieme all'Acqua Surgiva.

L'edizione 2023 ha registrato un +20% di presenze sul 2022 e il motivo del successo, accanto al grande appeal dei vini in assaggio, è da collegarsi alla presenza di numerosi titolari dietro ai banchetti, che hanno scelto di intervenire personalmente al walk-around tasting.

IN APERTURA l'ultima edizione ha fatto registrare un aumento delle presenze pari al +20%



LE 118 CANTINE PROTAGONISTE



Argiolas
Artimino
Barone Pizzini
Fratelli Berlucci
Bentu Luna
Castello di Cigognola
Guido Berlucci
Bertani
Bortolomiol
Cà du Ferrà
Camigliano
Canella
Cantina di Tortona
Capezzana
La Cappuccina
I Carpini
Casa Divina Provvidenza

Castello di Bolgheri
Castello di Meleto
Castello di Montecavallo
Castello di Querceto
Cavit
Cleto Chiarli
Michele Chiaro
Colmello di Grotta
Cantine Colosi
Cossignani L.E. Tempo
Cusumano
Daidone
De' Gaeta
Dievole
Donnachiara
Duca di Salaparuta - Florio
Elèva

Masseria Falvo 1727
Livio Felluga
Tenuta Fertuna
Feudi di San Gregorio
Feudo Antico
Gianfranco Fino
Tenute Folanari
Andrea Forti Wines
Marchesi Frescobaldi
Gianni Gagliardo
Isole e Olena
Cantina Kaltern
Kettmeir - Lamole di Lamole
Castello La Leccia
Les Crêtes
Lis Neris
Livon
Cantine Lunae
Lungarotti
Le Manzane
Masciarelli
Masi Agricola
Tenuta Mazzolino
Mecori
Mezzacorona
Montalbera
Monte Zovo
Montecappone
Monteverro
Nino Negri
Tenuta Rapitalà
Santi
Vigneti La Selvanella
Fattoria Nicolucci
Ornellaia
Cantine Paolo Leo
Pasqua Vigneti e Cantine
Pescaja
Pio Cesare
Piccini 1882
Chianti Geografico
Piccini 1882
Torre Mora

Il Poggiarello
Polvanera
Possa
Prunotto
PuntoZero
Il Querceto
La Quercia
La Raia - Tenuta Cucco
Resistenti Nicola Biasi
Ricasoli
Rocca delle Macie
Cantine Romagnoli
Rottensteiner
Ruffino
Tenuta San Guido
San Leonardo
San Marzano
Tenuta Sant'Antonio
Famiglia Castagnedi
Tenuta Santa Caterina
Cantina Santadi
Sartori di Verona
La Sbercia
Tenuta Sette Ponti
Siddùra
Suavia
Tedeschi
Tenuta di Arceno
Tenuta di Tavignano
Le Tenute del Leone Alato
Tommasi Family Estates
Cantina Tramin
Uma Casanatura
Umani Ronchi
Velenosi
Venica & Venica
Venturini Baldini
Villa Bogdano 1880
Vinchio Vaglio
Vini Mura
Conte Vistarino
Vite Colte
Zenato



La scena di Milano spiegata dai professionisti

Simply the best è stata l'occasione per incontrare alcuni operatori qualificati del mercato milanese, che ci hanno raccontato l'andamento di questi primi mesi dell'anno, segnalandoci le principali tendenze in corso. «È il periodo delle tre P, ovvero Prosecco, Pinot grigio e Primitivo», sintetizza l'agente plurimandatario **Alessandro Traversa**. «Il primo, sia nella versione Doc che in quella Superiore Docg, intercetta la ricerca di bollicine fresche e facili nell'approccio, adatte anche al consumo quotidiano. Nel Pinot grigio si ritrova una beva appagante e versatile, mentre il boom del Primitivo fotografa in generale l'ascesa dei vini pugliesi, che a Milano stanno registrando un'ottima accoglienza».

Per **Matteo Simone** e **Fabio De Michele**, agenti della società di rappresentanze **DivinArte** che copre Milano e provincia, ma anche il Lodigiano e il territorio di Monza Brianza, «il fermento è cominciato a gennaio e prosegue senza particolari sbalzi. Il pubblico milanese è al tempo stesso modaiolo e maturo: risponde con curiosità alle nuove proposte, ma resta fedele a certe tipologie. Le bollicine, ad esempio, rimangono richiestissime, con una preferenza per lo Champagne e il Metodo Classico italiano, in particolare Franciacorta e Trentodoc. Il rosé, sia spumantizzato che fermo, è in leggera ma pro-



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
18/19	Ristorazione & Ospitalita'	01/08/2023	Montalbera punta sul territorio senza rinunciare ad innovare in cantina - intervista a Franco Morand	2
	Comunicati-stampa.net	31/07/2023	Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non compromettera' qualita'	4
	Lidentita.it	30/07/2023	Pnrr, Meloni gioca la carta delle aziende di Stato	5
	247.libero.it	29/07/2023	Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non compromettera' la qualita', probabile inizio a meta'	8
	Ilgiorno.it	29/07/2023	Vendemmia, Morando (Montalbera): Lo sconvolgimento climatico non compromettera' la qualita'	9
	Lidentita.it	29/07/2023	Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sara' anticipata a meta' agosto	11
	Spotandweb.it	29/07/2023	Vendemmia: Morando (Montalbera), Il clima non compromettera' la qualita', probabile inizio a meta' a	13
	Vinievino.com	29/07/2023	VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI	15
	Winenews.it	20/07/2023	In Sicilia, tra Menfi e l'Etna, con il Mandrarossa Vineyard Tour e il Teatro in Vigna di Planeta	16
	Corrierealpi.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	30
	Gazzettadimantova.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	33
	Huffingtonpost.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	36
	Ilgusto.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	37
	Ilpiccolo.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders) - Il Piccolo	42
	IlsecoloXIX.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	45
	Laprovinciapavese.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	46
	Lasentinella.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	49
	Lastampa.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	52
	Mattinopadova.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	57
	Messengeroveneto.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	60
	Nuovavenezia.Gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	61
	Repubblica.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	62
	Tribunatreviso.gelocal.it	18/07/2023	I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)	68
	Winenews.it	13/07/2023	Dal Jazz & Wine in Montalcino al Chigiana Festival in Chianti Classico, tra grandi vini e musica	71
84/86	Donna Moderna	06/07/2023	A spasso tra le vigne	84

L'intervista

Montalbera punta sul territorio senza rinunciare ad innovare in cantina - intervista a Franco Morando

La sua cantina lo rispecchia nel profondo perché **Franco Morando**, rampollo di una famiglia d'imprenditori piemontese pioniera nel pet food, è conosciuto sì come principe del Ruché, ma anche come uomo di grande creatività e ingegno.

Così è stato quando ha progettato la Cantina di Castagnole Monferrato, **Montalbera**, dove nulla è stato lasciato al caso, dal caldo salotto che ti accoglie con un elegante divano Fraù senza tempo, alla blindatissima sala degustazione in cui crea i vini con gli enologi di cantina Daniel Morellato e Nino Falcone, alla barricaia sperimentale con legni pregiati di diverse tostature, poi la sala delle anfore in cui matura il Grignolino, fino alle più recenti wine suite corredate ognuna di un gazebo privato e mega Jacuzzi con vista sulle vigne.

Plasmata dalle sue mani, **Montalbera** oggi può contare su 110 ettari di vigna a Castagnole Monferrato, di cui 58 vitati a Ruché e 10 a Castiglione Tinella con il Moscato d'Asti, senza di-



Il dott. **Franco Morando**

menticare l'ottima produzione di Barbera d'Asti e del Monferrato, il Viognier e lo Chardonnay.

Franco Morando, i numerosi riconoscimenti che la Cantina ha ottenuto sul Ruché la fanno paladino del Monferrato?

Il forte legame che ho per il mio territorio lo devo a mio nonno Enrico che amava molto il Grignolino e anch'io, da subito, mi sono dedicato alla valorizzazione degli autoctoni, specie al Ruché di cui oggi rappresentiamo circa il 60%

dell'intera produzione in Regione. Quest'anno impianteremo altri 7 ettari alla Torre di San Vittore a Montemagno e 3 proprio davanti all'azienda. Il Ruché è un vino ma anche l'espressione e l'economia di un territorio e io credo che solo valorizzando le sue peculiarità e le sue unicità, si possa contribuire alla sua crescita, al suo sviluppo e al riconoscimento del suo valore in una Regione che segna la storia del vino in Italia.

Montalbera in numeri, come ha reagito la Cantina all'instabilità dovuta alla pandemia prima e agli scenari della guerra in corso?

Il Ruché rappresenta un mercato di nicchia, è una Doc emergente che se supera i 10 euro a bottiglia al ristorante diventa difficile da sostenere, ma gli ultimi anni, superando ogni possibile previsione, grazie ad un'attenta cura della vigna e ad un lavoro in cantina impostato per rispettare al meglio i profili varietali dei vitigni, abbiamo registrato un percorso di crescita costante, del 13% nel 2019, del 3% nel 2020 e del 34% nel

L'intervista

2021, per un fatturato che ha toccato gli 8,5 milioni di euro. Certo, con lo straordinario aumento dei prezzi di tappi, legno, vetro, saremo costretti ad adeguare i prezzi quest'anno ma non credo che questo inciderà molto sulla nostra crescita.

Una Cantina che innova, in che modo?

Il vino è vita che evolve rispecchiando l'andamento delle annate, ma non solo. L'espressività di un vitigno può stupire se interpretata seguendo diversi protocolli di produzione, come il nostro Grignolino Lanfora che affina per 10 mesi in grosse anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni e altri mesi in bottiglia, sviluppando un profumo etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra, meraviglioso! O il Ruché Riserva Limpronta, prima annata in commercio proprio nel 2022 grazie al cambio del disciplinare che ho fortemente voluto



La cantina Montalbera

in Consorzio e che abbiamo presentato di recente a Vinitaly. E poi, quasi un capriccio, la nostra birra IGA di Ruché Laccento, ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruché si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, lontana da qualsiasi standardizzazione industriale.

I progetti non mancano, come vede il futuro Franco Morando?

Come tutti gli imprenditori sono un'inguaribile ottimista, certo la guerra in corso sta stressando l'economia in Europa dopo due anni già duri e diventa difficile fare previsioni, ma il vino è considerato quasi un prodotto rifugio, un bene di conforto che ha retto durante tutte le crisi degli ultimi 50 anni. Il vino è socialità, cultura, identità di un territorio e in questi anni di forte disorientamento può rappresentare un gratificante contributo alla quotidianità che conforta.

Dal canto mio continuerò ad investire e a lavorare perché il Ruché sia riconosciuto come uno dei vitigni nobili del Piemonte e ho già in previsione di lavorare ad una sua nuova espressione in anfora, chissà quante sorprese ci riserverà.





Vendemmia: Morando (Montalbera), 'clima pazzo non comprometterà qualità'

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto»

📅 31/07/2023 ➔ Categoria: **Uncategorized**



Photo credits: fonte www.montalbera.it

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'**Asti**, Chardonnay e, pure qui, il Viognier.

Secondo **Franco Morando** «anche in **Piemonte** ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello **internazionale** come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

ECONOMIA POLITICA

Pnrr, Meloni gioca la carta delle aziende di Stato

By **Giovanni Vasso** 30 Luglio 2023

Il Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, con Claudio Descalzi

Pnrr, Meloni a tutto gas. Il governo incassa dalla Commissione Ue il via libera alla terza e alla quarta rata e, intanto, schiera sul terreno le migliori risorse sulle quali ritiene di poter contare per attuare il piano. La strategia è cambiata. E dai Comuni, inizialmente individuati quali l'architrave della strategia Pnrr, il pallino del gioco passa alle grandi aziende partecipate di Stato. A cui, peraltro, nei mesi scorsi, per la precisione a febbraio scorso, Meloni, già dell'idea di rimodulare Pnrr con il Repower Eu, aveva già chiesto di presentare pochi progetti ma necessari, ambiziosi e, soprattutto, fattibili.

La grande novità di queste ore sembra proprio il cambio di passo, la scelta di mettere in panchina gli enti locali per fare strada ai colossi statali come Eni, Enel, Terna e Snam. La chiave di lettura proposta dagli analisti dell'agenzia Dbrs è interessante e sembra cogliere nel segno. Alle aziende di Stato passerà, per il tramite di Repower Eu, una quota sempre più importante di fondi europei da gestire e coi quali finanziare progetti utili a rimodernare l'Italia e le sue infrastrutture. A cominciare, ovviamente, da quelle energetiche. La speranza di Giorgia Meloni sta anche nella necessità di dover

Pubblicità



Ultimi articoli

Nuovo lutto per Prodi: muore il fratello Vittorio, ex europarlamentare
30 Luglio 2023

I killer del lavoro
30 Luglio 2023

Ciampino, il giallo del rogo alla discarica. Allarme diossina a Roma
30 Luglio 2023

Dall'autonomia differenziata ai percorsi degustativi: parte stasera il Procida Sud Festival
29 Luglio 2023

L'epitaffio di Moz "Sinéad non ha bisogno del vostro sterile sbavare"
29 Luglio 2023

recuperare terreno, di dover rientrare di tanti, troppi, ritardi che nel frattempo sono stati accumulati dal Piano. La Pubblica amministrazione, falcidiata dai pensionamenti, "tappata" dal turn-over, poco appetibile per le figure d'alta professionalizzazione e poco generosa con i giovani talenti italiani, non ha dato una prova memorabile di sé. Ora tocca ai manager di Stato. Che si giocano una partita importantissima. Perché, attorno al Pnrr e alle politiche energetiche, il governo si gioca tutto. E lo fa attorno a due parole: Piano Mattei. Non è un mistero che Meloni, fin dall'inizio, abbia puntato forte sulle partecipate per attuare e rendere concrete le sue azioni politiche. È stato proprio per questo se Meloni s'è sbilanciata in maniera tanto "ingombrante" sulle nomine sfiorando, in diverse occasioni, lo scontro diplomatico coi suoi stessi alleati di governo. Ora che le caselle sono tutte al loro posto (o quasi, ma questa è un'altra storia), la presidente può affidare alle partecipate una quota sempre crescente del Piano. Tra i protagonisti assoluti di questa stagione del Pnrr ci sarà, sicuramente, Claudio Descalzi (nella foto). L'amministratore delegato di Eni ha continuato a rivestire lo stesso ruolo chiave tenuto durante l'ultima fase del governo Draghi, in piena emergenza energetica. Solo che, con Meloni, ha qualcosa in più rispetto a ciò che poteva offrirgli l'ex governatore Bce. La premier ha vinto le elezioni, fa politica e si prende tutta la visibilità, nel bene e nel male. Consentendo ai manager di lavorare al riparo di taccuini e telecamere. Sarà decisivo, inoltre, il ruolo di Terna (ad Giuseppina Di Foggia, fortemente voluta proprio da Meloni) a cui sarà affidato un miliardo per aggiornare le infrastrutture elettriche. E, ancora più importante, saranno le mosse di Enel a cui andranno 3,5 miliardi di euro per il potenziamento delle reti in bassa e media tensione. Cifre che, se confrontate con il totale (191,5 miliardi) sembrano minuscole. Stando a Dbrs, Palazzo Chigi potrebbe potenziare la dotazione economica a beneficio delle partecipate a cui andrebbero sei miliardi dal Repower Eu, altri tre miliardi di fondi nazionali e una quota non ancora definibile derivante proprio dal Pnrr.

Ma tutto questo, Meloni, **lo aveva già detto e promesso**. In quell'incontro a febbraio, in cabina di regia, la premier aveva affermato che il Pnrr "consentirà all'Italia di dare un forte contributo alla realizzazione del piano Mattei" e questo al fine di "consolidare la diversificazione delle forniture verso una totale eliminazione del gas russo e per far diventare l'Italia hub energetico del Mediterraneo per tutta l'Europa", tutto ciò, chiaramente "in un proficuo rapporto di cooperazione soprattutto con i Paesi africani".

Una strategia che si scrive da sola: Eni e Snam allacciano tubi e rapporti, Terna ed Enel cuciono strategie e ponti energetici dentro e fuori l'Italia. Senza dimenticare il green e le rinnovabili. Ma se l'ultimo atto dell'ex ad Enel Francesco Starace è stato quello di inaugurare la "fabbrica del Sole" che dalla Sicilia promette di dare filo da torcere ai colossi cinesi del fotovoltaico, il governo ha contestualmente limitato (e defanziato insieme ai Comuni) una parte degli investimenti nell'idrogeno e nelle tecnologie a questo collegate. L'idrogeno, però, rappresenta un capitolo importante per le acciaierie e per il loro futuro, a cominciare dall'Ilva. Se sarà stata una scelta definitiva o solo uno stop-and-go potrà dirlo soltanto il tempo. E di tempo, l'Italia, adesso ne ha poco.

Pnrr, Meloni a tutto gas. Il governo incassa dalla Commissione Ue il via libera alla terza e alla quarta rata e, intanto, schiera sul terreno le migliori risorse sulle quali ritiene di poter contare per attuare il piano. La strategia è cambiata. E dai Comuni, inizialmente individuati quali l'architrave della strategia Pnrr, il pallino del gioco passa alle grandi aziende partecipate di Stato. A cui, peraltro, nei mesi scorsi, per la precisione a febbraio scorso, Meloni, già dell'idea di rimodulare Pnrr con il Repower Eu, aveva già chiesto di presentare pochi progetti ma necessari, ambiziosi e, soprattutto, fattibili.

La grande novità di queste ore sembra proprio il cambio di passo, la scelta di mettere in panchina gli enti locali per fare strada ai colossi statali come Eni, Enel, Terna e Snam. La chiave di lettura proposta dagli analisti dell'agenzia Dbrs è interessante e sembra cogliere nel segno. Alle aziende di Stato passerà, per il tramite di Repower Eu, una quota sempre più importante di fondi europei da gestire e coi quali finanziare progetti utili a rimodernare l'Italia e le sue infrastrutture. A cominciare, ovviamente, da quelle energetiche. La speranza di Giorgia Meloni sta anche nella necessità di dover recuperare terreno, di dover rientrare di tanti, troppi, ritardi che nel frattempo sono stati accumulati dal Piano. La Pubblica amministrazione, falcidiata dai pensionamenti,

“tappata” dal turn-over, poco appetibile per le figure d’alta professionalizzazione e poco generosa con i giovani talenti italiani, non ha dato una prova memorabile di sé. Ora tocca ai manager di Stato. Che si giocano una partita importantissima. Perché, attorno al Pnrr e alle politiche energetiche, il governo si gioca tutto. E lo fa attorno a due parole: Piano Mattei. Non è un mistero che Meloni, fin dall’inizio, abbia puntato forte sulle partecipate per attuare e rendere concrete le sue azioni politiche. È stato proprio per questo se Meloni s’è sbilanciata in maniera tanto “ingombrante” sulle nomine sfiorando, in diverse occasioni, lo scontro diplomatico coi suoi stessi alleati di governo. Ora che le caselle sono tutte al loro posto (o quasi, ma questa è un’altra storia), la presidente può affidare alle partecipate una quota sempre crescente del Piano. Tra i protagonisti assoluti di questa stagione del Pnrr ci sarà, sicuramente, Claudio Descalzi (nella foto).

L’amministratore delegato di Eni ha continuato a rivestire lo stesso ruolo chiave tenuto durante l’ultima fase del governo Draghi, in piena emergenza energetica. Solo che, con Meloni, ha qualcosa in più rispetto a ciò che poteva offrirgli l’ex governatore Bce. La premier ha vinto le elezioni, fa politica e si prende tutta la visibilità, nel bene e nel male. Consentendo ai manager di lavorare al riparo di taccuini e telecamere. Sarà decisivo, inoltre, il ruolo di Terna (ad Giuseppina Di Foggia, fortemente voluta proprio da Meloni) a cui sarà affidato un miliardo per aggiornare le infrastrutture elettriche. E, ancora più importante, saranno le mosse di Enel a cui andranno 3,5 miliardi di euro per il potenziamento delle reti in bassa e media tensione. Cifre che, se confrontate con il totale (191,5 miliardi) sembrano minuscole. Stando a Dbrs, Palazzo Chigi potrebbe potenziare la dotazione economica a beneficio delle partecipate a cui andrebbero sei miliardi dal Repower Eu, altri tre miliardi di fondi nazionali e una quota non ancora definibile derivante proprio dal Pnrr.

Ma tutto questo, Meloni, **lo aveva già detto e promesso**. In quell’incontro a febbraio, in cabina di regia, la premier aveva affermato che il Pnrr “consentirà all’Italia di dare un forte contributo alla realizzazione del piano Mattei” e questo al fine di “consolidare la diversificazione delle forniture verso una totale eliminazione del gas russo e per far diventare l’Italia hub energetico del Mediterraneo per tutta l’Europa”, tutto ciò, chiaramente “in un proficuo rapporto di cooperazione soprattutto con i Paesi africani”.

Una strategia che si scrive da sola: Eni e Snam allacciano tubi e rapporti, Terna ed Enel cuciono strategie e ponti energetici dentro e fuori l’Italia. Senza dimenticare il green e le rinnovabili. Ma se l’ultimo atto dell’ex ad Enel Francesco Starace è stato quello di inaugurare la “fabbrica del Sole” che dalla Sicilia promette di dare filo da torcere ai colossi cinesi del fotovoltaico, il governo ha contestualmente limitato (e defanziato insieme ai Comuni) una parte degli investimenti nell’idrogeno e nelle tecnologie a questo collegate. L’idrogeno, però, rappresenta un capitolo importante per le acciaierie e per il loro futuro, a cominciare dall’Ilva. Se sarà stata una scelta definitiva o solo uno stop-and-go potrà dirlo soltanto il tempo. E di tempo, l’Italia, adesso ne ha poco.

Previous article

Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sarà anticipata a metà agosto

Next article

Nuovo lutto per Prodi: muore il fratello Vittorio, ex europarlamentare





CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

Prima pagina Lombardia Lazio Campania Emilia Romagna Veneto Piemonte Puglia Sicilia Toscana Liguria Altre regioni

Cronaca Economia Mondo Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

Informazione locale Stampa estera

Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

SPOTandWEB 949 1 ora fa

Cronaca - Secondo Franco Morando "anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto". La cantina Montalbera della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: franco morando hector barbera

Organizzazioni: montalbera altro twitter facebook linkedin

Prodotti: clima meteo

Luoghi: asti grignolino

Tags: sconvolgimento climatico nuda



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

Scopri di più

CITTA'

- Milano Palermo Perugia
- Roma Firenze Cagliari
- Napoli Genova Trento
- Bologna Catanzaro Potenza
- Venezia Ancona Campobasso
- Torino Trieste Aosta
- Bari L'Aquila

Altre città

FOTO



Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

SPOTandWEB - 1 ora fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



il nostro network

LIBERO PAGINE BIANCHE PAGINE GIALLE SUPEREVA TUTTOCITTÀ VIRGLIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Acquista il giornale

Accedi Abbonati

ECONOMIA

Città Cronaca Sport Cosa Fare Politica Economia Cultura e Spettacoli Speciali Video

Omicidio Cologno Monzese Guardia medica Maltempo Milano parchi chiusi Superenalotto



29 lug 2023



Home > Economia > Vendemmia, Morando (...)

Vendemmia, Morando (Montalbera): "Lo sconvolgimento climatico non comprometterà la qualità"

Il direttore generale della cantina che si snoda tra Langhe e Monferrato prevede però un anticipo delle operazioni, con inizio a metà agosto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Tenuta **Montalbera** a Castagnole Monferrato

“ **L**o **sconvolgimento climatico** in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate **non comprometterà la qualità** della produzione di **Montalbera**”.

Parola di **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del **Monferrato** e della **Langa**, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a **Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo**, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche **Moscato d'Asti, Chardonnay** e, pure qui, il **Viognier**. Secondo **Franco Morando** “anche in Piemonte ci sarà **un anticipo della vendemmia**, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera **marchi premiati a livello internazionale** come il Ruchè “**Laccento**”, la Barbera d'Asti “Nuda” il Grignolino d'Asti “Lanfora” e la nuova entrata “Nizza 2021”.



© Riproduzione riservata



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Economia

Cna promuove l'economia lombarda: pil in aumento del 1,5%

Economia

Casalpusterlengo, Unilever festeggia 30 anni di ricerca nel Lodigiano

Economia

Giovani e lavoro, l'imprenditore controcorrente: “Se li paghi e li rispetti, si trovano”

Economia

Vacanze e rincari, una famiglia su sei si indebita per partire: ecco dove vanno i lombardi

Economia

Lombardia, innovazione a ostacoli: “Industria tradizionale, banche e infrastrutture frenano lo sviluppo”



ECONOMIA FOOD

Montalbera, fiducia nella vendemmia. Il dg Morando: Sarà anticipata a metà agosto

By **Angelo Vitolo** 29 Luglio 2023

“Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un’oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**”. Parole di **Franco Morando**, dg di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa. Vale a dire, 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un’elevatissima qualità produttiva.

Dove peraltro si coltivano anche Moscato d’Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo Morando, “anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto”.

Pubblicità



Ultimi articoli

Giovanardi: “Ustica profanata. Si continua a diffondere un racconto di fantasia”

29 Luglio 2023

Benzina a 2,5 euro, Assoutenti chiama Mister Prezzi. Che può far nulla o quasi

29 Luglio 2023

Colombia, arrestato per riciclaggio il figlio del presidente Petro

29 Luglio 2023

De Santis, il panino di Milano dal 1964 arriva a Roma

29 Luglio 2023

Alluvioni e siccità, il fotovoltaico galleggiante. Ma la politica non ci sente, Puccetti: Non ci ascolta nessuno

29 Luglio 2023

Nella cantina **Montalbera** della Famiglia Morando, anche marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

"Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**". Parole di **Franco Morando**, dg di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa. Vale a dire, 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva.

Dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo Morando, "anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto".

Nella cantina **Montalbera** della Famiglia Morando, anche marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "Laccento", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

Previous article

Benzina a 2,5 euro, Assoutenti chiama Mister Prezzi. Che può far nulla o quasi

Pubblicità



winover

L'Identità

Quotidiano online

Direttore Responsabile Tommaso Cerno

Condirettore Alessio Gallicola

Giornalisti Europei Soc. Coop.

Via Teulada, 52 - 00195, Roma

Testata

Testata iscritta al n°225 del 07/12/2016

presso il Tribunale della Stampa di Roma

già *Giornalisti Europei fondata da Gino*

Falleri

Impresa beneficiaria per questa testata

dei contributi diretti per l'editoria di cui alla

legge n° 250/1990 e successive

modificazioni.

Impresa iscritta al ROC n°27012

Ultime Notizie

Caldo record. Balzanelli (Sis118):

"L'allerta scende, ma prepariamoci ad

agosto"

29 Luglio 2023

Maturità 2023, Valditara: "Lunedì al

via ispezioni su 'diplomifici'"

29 Luglio 2023

Giovanardi: "Ustica profanata. Si

continua a diffondere un racconto di

fantasia"

29 Luglio 2023



Home > Marketing > Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a...

Vendemmia: Morando (Montalbera), 'Il clima non comprometterà la qualità, probabile inizio a metà agosto'

29 Luglio 2023

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di Montalbera». Parola di Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Vioignier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Vioignier.

Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto».

La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè **"Laccento"**, la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".



Condividi:

**PRENOTA
SUBITO**



**SCEGLI GNV
PER I TUOI
VIAGGI.**





Articolo precedente

Massimiliano Montefusco presenta Radio TV Serie A con RDS

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



CONTATTA VINIEVINO
RESTA INFORMATO SU VINIEVINO
AREA PROFESSIONAL
AREA RISERVATA

CANTINE | RISTORANTI | CONSORZI | DISTILLERIE | OLEIFICI | ENOLOGI | SOMMELIER | AGRONOMI | ALBERGHI | ATTREZZATURE ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
WINE STORE 🛒



HOME > NEWS&EVENTI SUL VINO > NEWS

> VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI



VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA) CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITA DEI NOSTRI VINI

VENDEMMIA: MORANDO (MONTALBERA), CLIMA PAZZO NON COMPROMETTERA' QUALITÀ, PROBABILE INIZIO A METÀ AGOSTO'

«Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate non comprometterà la qualità della produzione di **Montalbera**». Parola di **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa, vale a dire: 120 ettari a Castagnole Monferrato, tesori vinicoli coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, ai quali si aggiungono 15 ettari a Castiglione Tinella, terra natale del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, zone caratterizzate da un'elevatissima qualità produttiva dove peraltro si coltivano anche Moscato d'Asti, Chardonnay e, pure qui, il Viognier. Secondo **Franco Morando** «anche in Piemonte ci sarà un anticipo della vendemmia, con un inizio stimato a partire dalla metà di agosto». La cantina **Montalbera** della Famiglia Morando annovera marchi premiati a livello internazionale come il Ruchè "**Laccento**", la Barbera d'Asti "Nuda" il Grignolino d'Asti "Lanfora" e la nuova entrata "Nizza 2021".

28/07/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi:

VENDEMMIA: MORANDO
(MONTALBERA) CLIMA
PAZZO NON
COMPROMETTERA'
QUALITA DEI NOSTRI VINI



Tags

VENDEMMIA
MORANDO
(MONTALBERA)
CLIMA PAZZO
NON COMPROMETTERA'
QUALITA VINI

COMMENTI

Stampa

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Giovedì 20 Luglio 2023 - Aggiornato alle 16:24



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



ITALIA
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

In Sicilia, tra Menfi e l'Etna, con il "Mandarossa Vineyard Tour" e il "Teatro in Vigna" di Planeta

Ecco gli eventi: dal "Mittelfest" a Cividale del Friuli a "Jazz & Wine in Montalcino", aspettando il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina"

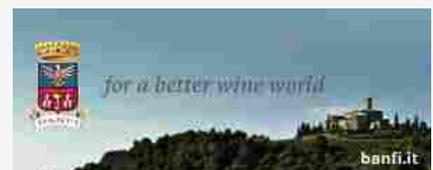
MENFI, 20 LUGLIO 2023, ORE 16:22

f t i in Print T



Il "Mandarossa Vineyard Tour" tra il mare e i vigneti di Menfi

Dal Friuli, con il "Mittelfest", dove anche il vino non può mancare nell'incontro tra le culture della Mitteleuropa a Cividale del Friuli, e il "Dinner Show" di Friuli Venezia Giulia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Via dei Sapori sulla spiaggia di Grado con i grandi chef ed i grandi vini friulani, alla Toscana, con "Jazz & Wine in Montalcino", il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi con i più celebri big del panorama musicale internazionale tra i vigneti di Brunello, e la "Chianti Classico Summer" che, con la "regia" del Consorzio Chianti Classico, mette in scena il teatro di strada itinerante con "DiVinum", fino alla Sicilia, con il "Mandarossa Vineyard Tour", esperienza territoriale unica nel suo genere per scoprire la bellezza, la storia, le tradizioni ed i sapori di Menfi attraverso la vendemmia tra il mare e i vigneti di Mandrarossa (Cantine Settesoli), e il "Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival", l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova a Passopisciaro sull'Etna: ecco solo alcuni **dei tantissimi eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale, mentre il Consorzio Franciacorta ha annunciato il ritorno del "Festival Franciacorta in Cantina", il Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, si può ammirare "Il lavoro ha diversi volti", opera di Valerio Rocco Orlando per il progetto "Vite Operose" della Guido Berlucci al Castello Berlucci di Borgonato; in Monferrato prosegue la rassegna itinerante "Monferrato On Stage" con Morgan sul palco e la Barbera d'Asti e i vini del Monferrato nei calici a Cavagnolo, e la Valle di Susa racconta il "Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato" al Castello di Camino; la storica Tenuta San Leonardo ad Avio apre le porte agli appassionati per scoprire le cantine dove "riposa" il San Leonardo, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi; nell'estate di wine & food experience nelle Tenute del Gruppo Zonin1821, si va dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani in Friuli all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltrenero in Oltrepò Pavese; a Verona le grandi opere dell'"Arena Opera Festival" sono precedute da una cena nell'anfiteatro tra alta cucina e i vini de La Collina dei Ciliegi; la rinascimentale Villa della griffe Argiano, a Montalcino, fa da sfondo alla rassegna internazionale di musica barocca "Argiano Baroque Music Festival"; nelle ville e nelle tenute del Chianti Rufina, dal Castello Nipozzano di Marchesi Frescobaldi alla Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi, è di scena la rassegna "Jazz in Fattoria" con la regia del Consorzio Chianti Rufina; e in Maremma è tempo dell'"Amiata Piano Festival", il Festival internazionale di musica classica nell'avveniristico Forum della Fondazione Bertarelli tra i filari di ColleMassari. E il tutto mentre nelle cantine del Movimento Turismo del Vino e nelle Città del Vino di tutta Italia inizia "Calici di Stelle". L'esperienza più originale? La "Cena stellata in telecabina" al tramonto sulle Dolomiti del Brenta a Madonna di Campiglio con piatti di chef stellati e i vini delle Tenute Lunelli.

Festival "di territorio" per eccellenza dell'Italia del vino, il Consorzio Franciacorta ha annunciato che il **"Festival Franciacorta in Cantina"** tornerà il 16 e il 17 settembre, con il territorio pronto ad aprire le porte al grande pubblico per celebrare a tutto tondo il Franciacorta, con più di 60 cantine aperte e oltre 170 eventi distribuiti nei 19 Comuni della Franciacorta per scoprire un territorio che ha dedicato tutto se stesso



BERTANI



Franciacorta



ASTI VITE



BERLUCCHI



DI MAJO NORANTE

IL MARRONETO



CASA PALADIN



Rocca delle Macie
FAMIGLIA ZINGARELLI

all'eno-gastronomia e all'ospitalità di alto livello. Tra visite in cantina con degustazione, cene di gala, pic-nic nelle vigne e degustazioni verticali di Franciacorta di annata per gli eno-appassionati, ma anche passeggiate a cavallo, tour in bicicletta e cacce al tesoro tra i vigneti per gli amanti dello sport, ed itinerari gastronomici ideati dai ristoratori franciacortini a base di prodotti tipici della tradizione del territorio accompagnati dai Franciacorta nelle loro diverse tipologie ed espressioni per i gourmet. E nell'anno in cui Brescia e Bergamo sono state onorate del titolo di "Capitale italiana della Cultura", la Franciacorta farà conoscere l'immenso patrimonio secolare su cui si fonda la sua lunga storia, dalle visite ai musei del territorio ai tour in bus tra le cantine e i siti di interesse storico e culturale. Nell'attesa, il progetto di arte partecipata e diffusa **"Vite Operose"** di **Valerio Rocco Orlando, commissionato dalla Guido Berlucci** e curato da Caroline Corbetta, prosegue il suo percorso verso le città "Capitale Italiana della Cultura 2023" con i nuovi laboratori di Bergamo e Brescia, ampliandosi, dopo la realizzazione della prima scultura neon ("Il lavoro ha diversi volti"), allestita sul Castello Berlucci di Borgonato, sede dell'azienda, con due nuove opere in collaborazione con GAMEC e Fondazione Brescia Musei. Al termine di questa progettualità partecipata, l'artista ha selezionato un pensiero elaborato e trascritto da uno dei partecipanti nel corso dei laboratori: una frase come sintesi della riflessione collettiva. Nei prossimi mesi, Orlando trasformerà queste frasi emerse dai due confronti in altrettante sculture di luce che verranno inaugurate il 13 settembre alla GAMEC di Bergamo e il 26 settembre al Museo di Santa Giulia a Brescia. Le opere, donate da Guido Berlucci, entreranno nelle collezioni delle rispettive istituzioni, diventando così patrimonio pubblico delle due città. Il 25 settembre all'Antica Tenuta Pegazzera di Casteggio, nuova edizione, la n. 3, anche per **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero, un territorio, un vitigno, due eccellenze"**, l'appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e dedicato al vitigno principe di questo territorio e alle sue sfaccettature, il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e l'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero, con 33 aziende virtuose che credono nella sua valorizzazione e che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting rivolto a giornalisti e operatori del settore italiani e stranieri: da Alessio Brandolini a Berté & Cordini, da Bosco Longhino a Bruno Verdi, da Cà del Gè a Cà di Frara, da Calatroni al Castello di Cigognola, dal Castello di Luzzano a Cavallotti, Conte Vistarino, Cordero San Giorgio, Finigeto, Fondazione Riccagioia - Ersaf, Frecciarossa, Giorgi, Giulio Fiamberti, La Genisia, La Piotta, La Travaglina, Lefiole, Manuelina, Marchese Adorno, Montelio, Oltrenero, Pietro Torti, Prime Altire, Quaquarini Francesco, Tenuta Mazzolino, Terre d'Oltrepò - La Versa, Torre degli Alberi, Torti l'Eleganza del Vino e Travaglino. Una selezione di etichette sarà presentata anche nelle masterclass tematiche, dedicate al Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc e all'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero. Nell'attesa, **"Galli in Wine"** è invece la rassegna di Livigno dedicata ai vini della Valtellina, dal Valtellina Superiore allo Sforzato, promossa dallo chef e imprenditore Luca Galli al **"Wine Hotel" Galli** con un percorso degustativo guidato dalla sommelier Ais-Associazione Italiana Sommelier Sara Missaglia tra paesaggio, territorio, storia, cultura e ambiente, ma anche la cucina del ristorante Il Cenacolo, a quota 1.816 metri: il 30 luglio con Marco Triacca La Perla, Ar.Pe.Pe., Nicola Nobili e Mamete Prevostini, e il 17 settembre con Caven Camuna, Fratelli Bettini, Triacca La Gatta e Balgera. A Milano, **Argea** ha annunciato che si terrà il 28 settembre l'edizione n. 2 di **"Habitat"** l'appuntamento annuale di confronto sui temi della

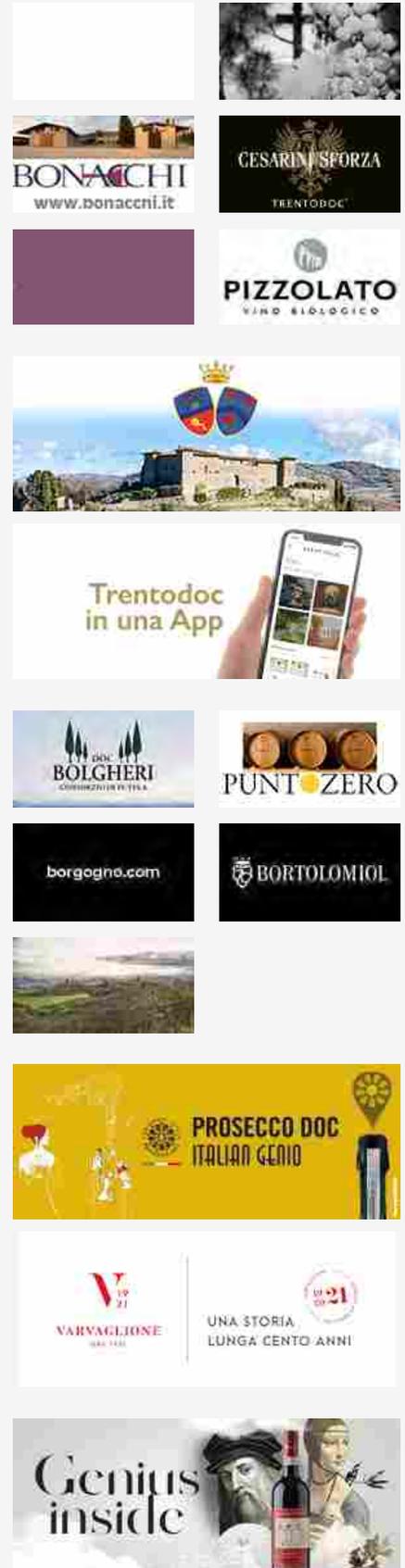


sostenibilità ambientale, economica e sociale della filiera vitivinicola, che riunirà alcuni tra i più autorevoli esponenti del settore. A Cremona tornerà, invece, la **"Festa del Salame"**, dal 6 al 8 ottobre, kermesse interamente dedicata ad uno dei prodotti più amati, promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona Igp.

E prosegue il **"Monferrato On Stage"**, la rassegna itinerante che unisce enogastronomia e musica per valorizzare e far conoscere sempre più il territorio del Monferrato, il 22 luglio a Cantarana con il dj Federico Grazzini, il 23 luglio a Cavagnolo con ospite Morgan che si esibirà in "Morgan piano recital", mentre il pubblico potrà assaggiare il menù curato dall'Associazione Commercianti di Cavagnolo e degustare le etichette del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il 29 e il 30 luglio a Piea, il 6 agosto a Roatto, il 19 agosto ad Aramengo, il 2 settembre a Cortazzone e l'8 settembre a Moncalvo. Il 26 e il 27 agosto il Monferrato si trasforma anche in un palcoscenico per il **"Rocchetta Grand Jeté"**, il galà di danza con primi ballerini e altre stelle del Royal Ballet di Londra, presentato da Meaghan Grace Hinkis, prima solista della celebre compagnia, nelle storiche Cantine dei Marchesi Incisa della Rocchetta, a Rocchetta Tanaro, e con le cantine del territorio, Braida, Bologna & Figli, Post dal Vin e Scarzella, e Tenuta Montemagno a Montemagno, che apriranno le porte per l'occasione. Il 23 luglio è dedicato anche al Baratuciat, antico e raro vitigno un tempo coltivato in Valle di Susa, oggi riscoperto e rivalutato, al Castello di Camino, nell'evento **"Baratuciat, vitigno in cam(m)ino tra Valsusa, Langhe e Monferrato"**, con una masterclass dedicata a questo vino nelle sue diverse tipologie (spumante, bianco fermo, passito) e sfumature, legate soprattutto ai differenti territori di coltivazione (Valsusa, Monferrato, Langhe), guidata dall'enologo Gianpiero Gerbi, e la possibilità di degustare i vini Baratuciat dei produttori di Valle di Susa, Langhe e Monferrato, in tutte le sue differenti tipologie. A Cocconato d'Asti, dall'1 al 3 settembre, andrà in scena anche **"Cocco ... Wine"**, la kermesse con banchi d'assaggio nel centro storico e percorsi in vigna e in cantina per conoscere il territorio e i suoi vini a partire dalla Barbera d'Asti di Cocconato e del Monferrato, con **Co Wine**. E dall'8 al 17 settembre ad Asti tornerà anche la **"Douja d'Or"**, il più importante e storico evento del Monferrato, diffuso ed itinerante nella città e nei suoi palazzi, tra degustazioni, talk, masterclass, incontri, letture, spettacoli e cene per raccontarne e scoprirne tutte le sfumature e offrire a turisti, addetti ai lavori ed appassionati spunti di conoscenza e di approfondimento. La Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato, l'Asti e il Moscato d'Asti Docg, le Denominazioni piemontesi, tante varietà di vini biologici e una vasta selezione di Vermouth da abbinare a piatti della tradizione: il vino, il suo futuro, l'importanza della diffusione della cultura e della conoscenza enologica saranno i temi che attraverseranno la rassegna. Da non perdere l'"Enoteca della Douja d'Or" che raccoglie e mette in vendita le produzioni vinicole del territorio per scoprire, conoscere e acquistare le migliori etichette piemontesi. Con **"Langhe d'estate"** **Domenico Clerico** a Monforte d'Alba propone per la stagione esclusive visite esperienziali tra le vigne del Barolo (nei Cru Mosconi, Ginestra, Bussia e Bricco San Pietro) e il Nebbiolo Doc Capisme-e da bere fresco. Con **"Sinestesie" alla cantina** **Diego Morra**, a Verduno, accolti dall'abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati Cru di Barolo, tornerà in autunno la serie di appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente, il 23 settembre e il 21 ottobre. Dal 15 al 18



settembre a Bra, nuova edizione, la n. 14, anche per **"Cheese"**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, con il sostegno della Regione Piemonte, con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, attorno al tema "Il sapore dei prati", per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l'allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il Mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d'Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l'altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, gli Appuntamenti a Tavola e le lezioni In Cucina con i cuochi dell'Alleanza, la Gran Sala dei formaggi e l'Enoteca, ma anche le conferenze per approfondire il mondo delle terre alte, tra montagne, transumanza e crisi climatica, e i percorsi sensoriali a partire da quello dedicato a "Il sapore dei prati". Ma tra le esperienze da non perdere ci sono anche la possibilità di conoscere ricette, storie e tradizioni da tutto il mondo con gli alunni dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, gli "Aperò sul'herbe", le specialità regionali proposte da Food Truck e Cucine di Strada, da abbinare alle etichette dei birrifici artigianali, e le proiezioni di "Cheese on the screen" che partono dal formaggio per parlare di ecosistemi fragili e di equilibrio tra specie animali, vegetali e lavoro dell'uomo. A Biella, intanto, dal 28 agosto al 4 settembre, torna **"Bolle di Malto"**, la rassegna dedicata ai birrifici artigianali di tutta Italia con i migliori cibi di strada del Belpaese. A Torino, da [Eataly Lingotto](#) rivive il **"Cinema in 35mm"**, in una nuova rassegna cinematografica, ospitata nella Terrazza all'aperto in collaborazione con Hiroshima Mon Amour e Museo Nazionale del Cinema, fino al 1 agosto. Da Sanremo, arriva il lancio di **"Calicis - Wine Is All Around"**, dal 21 al 23 ottobre nell'ottocentesca Villa Ormond nella "città dei fiori", un viaggio "Into the wine", immersivo tra sensorialità, tecnologia, wine-community e prospettive di mercato del vino italiano, con cantine da tutta Italia ed esperti del settore, coordinati da Marco Gallo, sommelier e fondatore di Decantico Srl, realtà che opera nel campo della formazione e distribuzione food&beverage. La piccola pesca sta soffrendo, a tutte le latitudini e lungo tutte le coste: le sfide sono tante, dal ricambio generazionale alla riduzione dei margini di guadagno (situazione peggiorata dai problemi strutturali e dal rincaro dei carburanti), fino alla crisi climatica. **Genova è la città scelta dall'Associazione Italiana Sommelier (Ais) per il Congresso n. 55**, che quest'anno diventa Convention: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure sarà al centro di un ricco calendario di appuntamenti, per la prima volta aperti al pubblico, legati al tema del paesaggio, oltre alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia Premio



Trentodoc”.

Nuovo abbinamento tra cibo e vino firmato Cantina San Michele Appiano e St. Michael-Eppan Lovers, con il Pinot Bianco Schulthaus e gli Agnolotti del plin di Seirassal timo serpillo cotti nel fieno maggengo di Maurilio Garola, chef del ristorante La Ciau del Tornavento, una Stella Michelin. **“Merano WineFestival”**, con la regia del “The Wine Hunter” Helmuth Köcher, ha annunciato le date dell’edizione 2023, dal 3 al 7 novembre a Merano nel format classico con “Naturae et Purae”, “Bio & Dynamica” con focus su vini biologici, biodinamici, organici e orange, le eccellenze “The WineHunter” al Kurhaus, “Catwalk Champagne” e la Gourmet Arena con il ritorno dei migliori prodotti food, spirits e beer insieme agli showcooking. Nuovi highlights al Kurhaus con “International”, lo spazio dedicato ai prodotti internazionali, “The Festival”, con le menzioni speciali Platinum, Iconic e Unique, e “Next Platinum”, con le “promesse” del futuro nelle diverse categorie. Di scena anche il Summit “Respiro e Grido della Terra”, che ambisce ad essere portavoce e contenitore di un’emergenza che non può più passare inosservata. Sono oltre 600, complessivamente, le aziende previste al Festival, suddivise tra culinaria, vino e Champagne. La stagione delle visite è in piena attività anche nella storica **Tenuta San Leonardo** dei Marchesi Guerrieri Gonzaga ad Avio, per scoprire non solo le cantine dove “riposa” il San Leonardo, vino-simbolo della Tenuta, ed i vigneti, ma anche i giardini, il museo storico e la collezione di trattori antichi, con degustazione. Intanto anche a **Madonna di Campiglio**, **“una destinazione d’Alta Gamma”**, come la Fondazione Altagamma che riunisce le imprese dell’alta industria culturale e creativa italiana che l’ha riconosciuta come un luogo dove vivere momenti unici, un’oasi autentica e votata al contatto con la natura, all’ospitalità e alla ristorazione di alto livello stellata Michelin, e “where mountains meet humans”, entra nel vivo un’estate 2023 di eventi fino in ottobre. Un’esperienza originale? La **“Cena stellata in telecabina”**, il 22 luglio sulla Pinzolo-Campiglio Express da Madonna di Campiglio a località Patascoss e di nuovo fino a località Plaza, comodamente seduti ad un tavolo riservato all’interno di una cabina per gustare un menu stellato con i piatti degli chef Alessandro Nocella (Ristorante Due Pini), Davide Rangoni (Ristorante Piccadilly), Antonio Lepore (Bio Hotel Hermitagecon), Sabino Fortunato (Ristorante Il Gallo Cedrone) e Sofia Omodeo e Manuel Merlo (Ristorante Semola Fina) con i prodotti del territorio e godere di uno spettacolare tramonto sulle Dolomiti di Brenta e la meravigliosa conca di Madonna di Campiglio, brindando con i vini delle Tenute Lunelli. E dal 22 al 24 settembre a Trento tornerà anche il **“Trentodoc Festival”** dedicato alle bollicine di montagna, con un programma ampio e ricco che coprirà i diversi aspetti della produzione e il coinvolgimento delle Case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc, con oltre 70 eventi diffusi organizzati nelle loro cantine con **“Trentodoc in Cantina”**, tra itinerari in tutto il territorio, degustazioni, esperienze di enogastronomia, passeggiate in vigna, musica e spettacoli. Nuova location, il 25 luglio, per il tradizionale appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, la **“Cena Spettacolo” di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**, il gruppo con 21 star della ristorazione che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia: dalla passeggiata a mare, infatti, quest’anno il “Dinner Show” si trasferirà sulla spiaggia principale della Git, una piacevolissima occasione per godersi la grande cucina

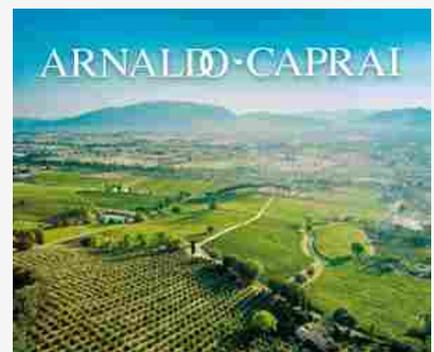


VINI
FANTINI

italesse
Taste Like a Master

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA

BOLLA
FONDATA NEL 1883



d'autore in riva al mare, in un'atmosfera glam ed elegantemente informale. Sarà una cena in 21 tappe nella quale gli chef cucineranno in diretta davanti al pubblico, ed a proporre l'abbinamento cibo-vino perfetto, saranno altrettanti vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. Con **"Ein Prosit - Summer Edition"** a Tarvisio (22-23 luglio), territorio, cultura e gastronomia sono gli ingredienti dell'evento con degustazioni di vini di cantine come Zorzettig, Guerrieri Rizzardi, **Montalbera**, Cantine Astroni, Planeta, Argiolas ed Elisabetta Foradori, grandi chef - da Alessandro Negrini a Stefano Boer, da Chiara Pavan a Kondo Takahiko, da Karime Lopeze ad Alessandro Dal Degan e Riccardo Gaspari - e laboratori dei sapori. Ma il Friuli offre un ventaglio di proposte estive pensate per i food lover che non rinunciano alla natura, al turismo lento e alla cultura, declinate in altri eventi da non perdere, segnalati da "Io sono Friuli Venezia Giulia": il **"Mittelfest"**, il Festival multidisciplinare da domani al 30 luglio a Cividale del Friuli, con un'importante presenza dei vini e dei prodotti tipici del territorio con PromoTurismoFvg e cantine come Zorzettig, e una serie di momenti dedicati al gusto e al relax nelle località limitrofe come Buttrio, con gli aperitivi "The Secret Picnic", in un'antica villa storica dove potersi rilassare su una coperta al tramonto, degustando prodotti a km 0 e buon vino; **"Friuli Doc"**, dal 7 al 10 settembre a Udine, scrigno dei capolavori del Tiepolo, per approfondire la conoscenza dei vini e dei prodotti-simbolo del Friuli come il Prosciutto di San Daniele e il formaggio; **"Gusti di Frontiera"**, la kermesse enogastronomica più grande del Triveneto che, dal 21 al 24 settembre, trasforma Gorizia, città-simbolo dei confini e futura "Capitale Europea della Cultura" con la slovena Nova Gorica nel 2025, nel centro delle cucine di oltre 40 Paesi del mondo; e "Pordenonelegge", dal 13 al 17 settembre a Pordenone, ma preceduto da una serie di percorsi ed esperienze, tra cui **"Pordenonelegge in cantina"**, il 28 luglio, per riscoprire il gusto della convivialità, intrecciato al piacere di ascoltare storie con Beppe Servegnini, accompagnato da un calice di Prosecco Doc, alla Cantina Pitars. E dal Friuli al resto d'Italia, parte anche **l'estate nelle sette Tenute del Gruppo Zonin1821**, dalla "Parco della Vite Experience" a Cà Bolani (22 luglio) all'"Aperitivo tra le vigne e cena in villa" ad Oltretre in Oltrepò Pavese (27 luglio e 3 settembre), dalla "Wines Of Altitude Experience" al Castello di Albola nel Chianti Classico (10 agosto) a "Maremma che cena di Pesce!" tutti i venerdì e "Maremma che Apericena!" tutte le domeniche alla Rocca di Montemassi, in Maremma, dall'"Aperitivo al tramonto" alla Masseria Altemura nel Salento (29 luglio, 9 agosto, 23 agosto e 21 settembre) allo "Sparkling Aperitif" nel nuovo Wine Resort di Principi di Butera in Sicilia (24 agosto e 31 agosto).

Come un sogno che si avvera, per gli amanti dell'opera, dell'alta cucina e dei grandi vini, per festeggiare il traguardo dei 100 anni dell'"**Arena Opera Festival**" 2023, **i grandi spettacoli della nuova stagione lirica dell'Arena di Verona hanno un vero e proprio prelude enogastronomico esclusivo: un calendario di cene gourmand placé sotto le stelle, sulla millenaria terrazza dell'anfiteatro romano**, avvolti dalle arcate della sua iconica Ala, con i piatti dello chef Giuseppe Lamanna by Ca' del Moro Wine Retreat, il resort de La Collina dei Ciliegi, ed i prestigiosi vini dell'azienda vitivinicola della Valpantena, prima di raggiungere i posti d'eccezione riservati per la visione dell'opera nell'esclusivo Palco Reale. Prima della messa in scena dell'"Aida" (21 luglio e 8



IL NOSTRO IMPEGNO
PER IL BENESSERE ANIMALE
NON È SOLO SULLA CARTA.



LA **COOP** SEI TU

SCOPRI DI PIÙ



PICCINI 1882
LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE
WWW.TENUTEFOLONARI.COM



SARTORI
OLIVETONA




MASTRO JANNI



LVNAE BOSONI
Viticoltori nei Colli di Luni
www.cantinelunac.com

settembre), de "La Traviata" (27 luglio), del "Nabucco" (28 luglio), dell'evento "Placido Domingo in Opera - Arena 100" (6 agosto) e della "Carmen" (6 settembre), la brigata del Resort & Restaurant de La Collina dei Ciliegi, scelta per l'occasione da Noahlity, hospitality partner di "Verona Opera Festival", proporrà ai 24 ospiti in terrazza un menù-degustazione in abbinamento ai vini della cantina. In Valpolicella, a Fumane, il 26 luglio, Albino Armani firma **"Evoluzioni di Pinot Grigio"**, una degustazione dei suoi Pinot Grigio prodotti in Valdadige, Veneto e Friuli - Doc Valdadige, Terradeiforti e Friuli Grave in diverse annate, fino alla 2010 - all'Enoteca della Valpolicella (Fumane; evento riservato su invito). **Monte del Frà celebra il binomio tra vino & arte con un calendario di appuntamenti dedicati**, a Sommacampagna, in collaborazione con 6499 Milano, Hub di Arte e Design, diventandone spazio espositivo ufficiale, nel nuovo progetto "Art-Winery", con un'esposizione permanente nella barriera a Sommacampagna con le opere di alcuni artisti del panorama nazionale e internazionale, e con un calice di Custoza Doc che accompagna la visita alle mostre temporanee di Meriem Delacroix fino al 23 luglio, e dal 15 settembre al 15 ottobre di Claudio Rolfi. E Verona dove, dal 13 al 15 ottobre, torna il **"Festival Hostaria"**, il Festival del Vino e della Vendemmia che porta nella città scaligera cantine da tutta Italia. A Venezia prosegue il calendario di appuntamenti per gli amanti dell'alta cucina dell'**Aman Venice**, uno dei più iconici hotel della Serenissima, che quest'anno celebra l'anniversario n. 10 con un viaggio alla scoperta del patrimonio gastronomico della Laguna, grazie ad una serie di cene con la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler con il suo progetto **"Cook the Lagoon"**, fino al 26 ottobre.

Non c'è "festivalfilosofia" senza la tradizionale cucina filosofica, che torna dal 15 al 17 settembre nei ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo, grazie al progetto, nato 23 anni fa da un'idea del filosofo e gourmet Tullio Gregory, che propone un percorso gastronomico in menu che declinano il tema dell'evento, la "parola". Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del Festival per pranzare e cenare a prezzi contenuti. Ma torna anche **"Cuochi per un giorno"**, il Festival Nazionale di cucina per bambini, il 7 e l'8 ottobre a Modena, nella villa settecentesca con un parco secolare del Club la Meridiana, sfondo alle creazioni culinarie dei piccoli cuochi con grandi chef come Luca Marchini, Riccardo Paglia, Lucia Antonelli, Alessandro Mocchi e Alessia Morabito, e con parte del ricavato che andrà ad Aseop Odv (Associazione Sostegno Ematologia Oncologia Pediatrica) e ai clown di corsia di Vip Modena Onlus. E in una BolognaFiere che diventa sempre più "hub fieristico" dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, sarà proprio Bologna ad accogliere il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi**, all'edizione n. 12 con oltre 1.000 vignaioli e vignaioli di tutta Italia (dal 25 al 27 novembre). **Piacenza Expo** ha invece annunciato che dal 18 al 20 novembre organizzerà la **"Fiera dei Vini"**, una mostra mercato pensata per far scoprire ad un pubblico di appassionati wine lovers nuove aziende e nuovi territori, attraverso un percorso di visita comodo e funzionale che mette al centro l'esperienza del visitatore.

Distretto del vino e dell'arte contemporanea, il Chianti Classico rinnova il connubio con **"A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle"**, mostra diffusa in tutto il territorio promossa dal Consorzio Chianti Classico, curata da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

con 7 nuovi artisti, Nian, Mono_graff, Rachel Morellet, Letizia Pecci, Cecco Ragni, Silvia Canton (in collaborazione con Amorim Cork Italia) e Andrea Guanci, chiamati ad interpretare il vino Chianti Classico con i propri mezzi espressivi, utilizzando come "tela" bottiglie bordolesi alta 3 metri, da ammirare fino alla fine di ottobre a Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Greve in Chianti, San Donato in Poggio, Vagliagli, San Casciano in Val di Pesa e Gaiole in Chianti. Inoltre, la collettiva di "A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle" nei suggestivi ambienti di Casa Chianti Classico a Radda in Chianti, ospita 14 opere degli artisti. Una mostra che fa parte della **"Chianti Classico Summer" 2023**, un calendario d'eccezione, ispirato da quattro direttrici principali - Arte, Musica, Teatro e Vino - in collaborazione con i Comuni del territorio. Per quanto riguarda la musica, prosegue il "Chigiana International Festival & Summer Academy: Chigiana Chianti Classico Experience", ciclo di appuntamenti tra musica e vino, in collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, in selezionate cantine del Gallo Nero, da Rocca delle Macie a Vallepiciola, da Badia a Coltibuono a Fèlsina, da Castello la Leccia a Villa Mocenni, fino al 26 agosto. Per il teatro, è un format ormai ben sperimentato, lo street theater "DiVinum", in collaborazione con Arca Azzurra Eventi, uno spettacolo dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica attraverso una forma narrativa accessibile a tutti, anche ai tanti spettatori stranieri presenti durante la stagione, con i prossimi appuntamenti il 24 luglio a San Donato in Poggio e il 23 agosto a Castellina in Chianti. Se il vino accompagna tutti questi eventi con degustazioni, non possono mancare anche le principali rassegne del territorio, ormai tradizioni da non perdere, come "Expo Chianti Classico" (7-10 settembre, Greve in Chianti), "Vino al Vino" (Panzano, 15-17 settembre), e "Montefioralle Divino" (Montefioralle, 22-24 settembre). Ed è un'estate ricca di eventi anche da **Vallepiciola**, dove, accompagnati dallo staff della cantina, è possibile vivere la "Wine Safari Experience" tra le vigne cui segue la visita in cantina con degustazione, oltre all'assaggio di un vino direttamente dalla barrique. Il 2 agosto con "Aperiwine & Tapas" invece i vini di Vallepiciola sposano le tapas spagnole, mentre il 9 agosto l'"Aperiwine in white" richiede un dress code in bianco, e il 23 agosto si può fare un tuffo nella tradizione italiana con il classico "Aperiwine & pizza". Gran finale il 30 agosto, con l'"End of Summer Aperiwine". Da Peter Erskine, icona del jazz, vincitore di un "Grammy" e autore eccelso di memorabili pagine di storia musicale, alla sua prima volta in Europa, ai The Manhattan Transfer, band leggendaria con una carriera lunga più di 10 lustri e costellata da ben 10 "Grammy", dai Tiromancino, lo storico gruppo italiano, tra i più amati di sempre, guidato da Federico Zampaglione, a Noa, la cantante israeliana la cui voce è tra le più famose e uniche al mondo. Ecco i "big" che salgono sul palco del **"Jazz & Wine in Montalcino" 2023**, il più longevo ed importante Festival aziendale al mondo firmato Banfi, leader del Brunello di Montalcino, pioniere nell'unire musica d'autore, grandi vini, buon cibo, il territorio e la sua cultura in uno "storico mix" di successo che, da oltre mezzo secolo, ne fa un appuntamento fisso e prestigioso per le stelle del jazz e gli artisti più importanti del panorama internazionale, all'edizione n. 26, fino al 23 luglio, nella medioevale Fortezza di Montalcino. La grande musica in uno scenario di pregio che è il cuore di una delle più prestigiose realtà produttrici di Brunello, torna anche con l'"**Argiano Baroque Music**



Festival, la rassegna internazionale dedicata alla musica barocca nella rinascimentale Villa di Argiano, con il clavicembalista francese Jean Rondeau (21 luglio), l'Ensemble L'Archicembalo (18 agosto), il soprano Francesca Aspromonte (20 agosto), il cembalista Marco Mencoboni (25 agosto) e l'ensemble tedesco La Tabatière (27 agosto), protagonisti dei concerti si tengono "al calar della sera" nel cortile della Villa, preceduti da una degustazione dei vini della Tenuta e dalla visita alla sua storica cantina. Intanto, al **"Tempio del Brunello"** proseguono gli eventi di **"InChiostro"**, il format promosso da Opera Laboratori, con una passeggiata alla scoperta dei vicoli nascosti e degli affacci di Montalcino, seguita dal concerto dell'International Chamber Orchestra de La Tramontana con aperitivo all'antica Chiesa della Madonna delle Grazie (27 luglio), e con le "Tasting Notes", con aperitivi-cena e musica d'autore nel chiostro del Convento di Sant'Agostino (4 e 18 agosto). E Montalcino dove, fino al 31 dicembre, **una mostra nella storica cantina della Fattoria dei Barbi, dove riposano le vecchie Riserve del Brunello, ricorda la figura di Francesca Colombini Cinelli**, con memorie e opere d'arte, frammenti di vita privata e colonne di tabloid americani che hanno segnato un'epoca. **"Nobili parole"** è invece il ciclo di incontri nell'Antica Fortezza di Montepulciano con grandi ospiti per "abbinare" il Vino Nobile di Montepulciano alla cultura italiana, lanciati dal **Consorzio** in collaborazione con il Comune, e che torneranno in settembre con la scrittrice Romana Petri (14 settembre), "Vite, vino e ambiente" con l'agronomo Alessio Capezzuoli (28 settembre), e, infine, con Beppe Convertini, conduttore Rai, con "Il vero viaggio di scoperta non è visitare nuove terre ma avere nuovi occhi" (12 ottobre). Appuntamento in ottobre, il 28, anche per **"Dolce Toscana"** alla Fattoria del Colle a Trequanda, una degustazione guidata di 12 vini dolci prodotti in Toscana da Donne del Vino (evento riservato, su invito), guidata da Gianni Fabrizio curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso: Antinori Aleatico Sovana Doc Superiore 2022, Artimino Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice 2012, Badia a Coltibuono Vin Santo Doc 2013, Banfi Florus Moscadello di Montalzano Doc, Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2016, Castello di Querceto Vin Santo del Chianti Classico 2018, Caterina De Renzis Sonnino Castello Sonnino Red Label Vin santo del Chianti 2015, Dei Vin Santo di Montepulciano 2016, Donatella Cinelli Colombini Passito bio 2018, presentato in anteprima, Fattoria Le Pupille Solalto Igt Toscana 2019, Grati Villa di Vettrice Vin Santo del Chianti Rufina 2005 e Tenuta Il Corno Vin Santo 2004. Il suono della natura si fonde con le sfidanti proposte musicali della coppia d'arte e vita Maurizio Baglini e Silvia Chiesa, che quest'anno festeggeranno il loro trecentesimo concerto in duo in Toscana (29 luglio), dove sono stati pionieri di un modo diverso di fare arte immateriale nella bellezza incontaminata grazie al sodalizio con la Fondazione Bertarelli nell'**"Amiata Piano Festival"**, il Festival internazionale di musica classica che prosegue nell'avveniristico Forum della Fondazione a Poggi del Sasso tra i vigneti del Montecucco, fino al 27 agosto con alcuni dei più importanti musicisti al mondo, e degustazione dei prodotti del territorio con i vini della cantina Collemassari Wine Estates. Ma c'è anche la rassegna **"Jazz in Fattoria"** che, fino al 23 settembre, ha un calendario di concerti al tramonto, accompagnati da degustazioni di vini e prodotti del territorio, nelle ville e nelle fattorie del **Consorzio Chianti Rufina**, dal Castello Nipozzano di Frescobaldi (27 luglio) alla Fattoria di Grignano (28 luglio), da Frascole (4 agosto) a Borgo Macereto (24 agosto), da Villa Travignoli (25 agosto) alla



Tenuta Bossi dei Marchesi Gondi (27 agosto), dalla Fattoria Il Lago (1 settembre) al Castello del Trebbio (8 settembre) e alla Villa Poggio Reale (23 settembre). **Estate tra i vigneti alla Tenuta Prima Pietra**, sulla costa toscana a Riparbella, per vivere la magia della sua terrazza con vista mozzafiato su mare e filari e per degustare il Prima Pietra Igt Toscana e una selezione di vini della cantina di Castiglion del Bosco, di Montalcino: dalla "Degustazione al tramonto" con il team della Tenuta, dopo una visita guidata in vigna e in cantina (fino al 31 agosto), ai "Tramonti in vigna con musica" con una selezione di aperitivi sfiziosi, che prendono spunto dalle ricette tipiche della tradizione toscana (7 agosto). **"Satelliti"** è il progetto, a cura di Giorgio Galotti, che si pone l'obiettivo di avviare un racconto diffuso che possa mettere in relazione la storia e gli spazi dell'azienda vinicola **Caccia al Piano**, a Castagneto Carducci fino al 30 settembre, attraverso una serie di interventi di artisti - Renata De Bonis, Ettore Favini, Anders Holen, Matteo Nasini e Alice Ronchi - invitati a mettere in risalto, con le opere proposte e prodotte per l'occasione, il legame che si può instaurare tra i movimenti del cosmo e il processo di vinificazione. A Massa Marittima, **Podere La Pace**, la più piccola azienda vitivinicola registrata come "società benefit" in Italia, fondata da Simone Maggioni, apre le porte agli amanti della natura, interessati a visitare i vigneti, conoscere le procedure biologiche con le quali sono coltivate le uve e prodotti i vini di punta. **Con "Maremma Tasting" al Parco Termale delle Terme di Saturnia il benessere incontra il gusto dei sapori tipici del territorio**, grazie ad una serie di appuntamenti con produttori locali: il 13 agosto con Il Ghiacciaio e il 14 agosto con La Grada. A Roma, **"Gli dei ritornano" al Palazzo del Quirinale** (fino al 25 luglio, e poi di nuovo dal 2 settembre al 29 ottobre), è la mostra nella quale vengono presentate per la prima volta al pubblico le straordinarie scoperte dei bronzi effettuate nel 2022 a San Casciano dei Bagni, dei quali Banfi, cantina leader del Brunello di Montalcino, è tra gli sponsor del restauro. Restando nella capitale, **"La Città della Pizza" 2023**, edizione n. 8, tornerà dal 20 al 22 ottobre.

E sarà di scena dal 15 settembre al 1 ottobre, l'edizione n. 3 di **"Orvieto Città del Gusto, dell'Arte, del Lavoro e dell'Innovazione"**, l'appuntamento ideato e realizzato dal Consorzio Orvieto Way of Life e da Fondazione Cotarella, che sarà inaugurato il 15 settembre dal convegno "Esperienze e territori memorabili", con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, l'ad Enit Ivana Jelinic, Marina Lalli, presidente Federturismo, Ettore Prandini, èresidente Coldiretti, il Rettore dell'Università di Perugia Maurizio Oliviero, Elena Alberti ceo di Penske Italia, Andrea Pontremoli, ceo di Dallara, e la giornalista Rai Valentina Bisti, e che prevede la "Cena con le stelle" il 24 settembre a Palazzo del Popolo con lo chef stellato Heinz Beck, la "Passeggiata con gusto" il 30 settembre con le grandi chef Cristina Bowerman e Viviana Varese, con nei calici i vini selezionati dal Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto. Il gusto, inteso come cibo e alimentazione, sarà anche al centro degli incontri dedicati a "La scienza a tavola. Consapevolezza e responsabilità", il 23 settembre, ed ai più giovani e alla loro "fame" di relazioni, affetti, certezze, oltre che di cibo, il 1 ottobre. E ancora, "Il sale della Terra: Orvieto e Chablis, due grandi territori in dialogo", il 16 settembre nel Ridotto del Teatro Mancinelli, a cura di Armando Castagno e Consorzio Orvieto Doc, la degustazione di oli umbri selezionati da Nicola di Noia, fondatore di Fondazione Evooschool Italia e dg Unaprol, il 23 settembre, e la pizza in versione gourmet al

VINO
A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA



CHIANTI CLASSICO



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.



Ristorante Le Grotte del Funaro il 18 settembre. Infine, di lavoro, innovazione e, più in generale, del futuro dei territori, si parlerà il 29 settembre nella Sala dei 400 del Palazzo del Capitano del Popolo nell'incontro "Vocazione, orientamento e professioni del futuro".

In Puglia, l'8 e 9 agosto a Grottaglie, tra i vicoli bianchi e nel Quartiere delle Ceramiche, è tempo di **"Orecchiette nelle 'nchiosce"**, la grande festa della "regina" pugliese con 26 cuoche per ricette in tutte le salse, tra percorsi enologici, musica e artisti di strada. Dal 28 settembre al 12 novembre **"Yeast Photo Festival"** sarà un evento diffuso tra il borgo salentino di Matino e la città di Lecce che ospitano questo Festival internazionale che unisce fotografia, cibo e arti visive per ripensare il rapporto tra uomo e ambiente, tra mostre, dibattiti, workshop e tavole rotonde attorno al tema "Soulfood. And Beyond", e con tra gli ospiti anche Alessandro Borghese.

Alla Casina dell'Ulmo di Sambuca di Sicilia è nato **il nuovo spazio per l'arte contemporanea di Planeta "Versoterra-Earthwards"**, con l'installazione ambientale "Corpo fragile" di Ignazio Mortellaro sul problema della desertificazione, visitabile fino al 30 settembre, nell'antico edificio rurale riconvertito in spazio culturale per stimolare, attraverso lo sguardo creativo degli artisti, una riflessione sugli effetti del cambiamento climatico nei luoghi dove esso si manifesta e influenza il rapporto tra l'uomo e la natura nel progetto di "Planeta Cultura per il Territorio" in collaborazione con Radiceterna, e inserito nell'itinerario Iter Vitis "Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa" in occasione del riconoscimento di "Menfi Città Italiana del Vino 2023". E torna **"Teatro in Vigna, Sciaranuova Festival"**, l'appuntamento annuale di Planeta con il teatro di prosa, nell'arena naturale della Tenuta Sciaranuova, a Passopisciaro sull'Etna. Quest'anno è di scena "Adattamenti": due testi non immaginati per il teatro, ma che al teatro sono approdati, dando vita a due spettacoli eccentrici e inusuali, con la curatela della regista e scrittrice Ottavia Casagrande: il 28 luglio apre la rassegna "The Handmaid's tale - Confessione di un'ancella" tratto, come la serie Tv, dal fortunatissimo romanzo distopico di Margaret Atwood, e il 29 luglio vedrà il debutto italiano "Della sessualità delle orchidee", una conferenza-spettacolo con Sofia Teillet, autrice e interprete, che giocherà un gioco ambiguo, in bilico tra realtà e finzione, tra vegetale e umano. Etna dove, cresce l'attesa anche per una nuova edizione di **"ViniMilo" 2023** (28 agosto-10 settembre). **Tasca d'Almerita ha lanciato la nuova stagione di Capofaro Locanda & Malvasia sull'isola di Salina, nelle Eolie**, con una serie di attività uniche tra esplorazioni celesti, passeggiate in vigna ed esperienze culinarie a strapiombo sul mare per regalare agli ospiti un'immersione nella Sicilia più autentica ed esclusiva: dalla "wine experience" ammirando la vigna Anfiteatro, sfondo naturale del Wine Bar del Mediterraneo in cui degustare oltre 50 etichette di grandi vini dalla Sicilia e dal resto del mondo, ad una serie di esperienze dedicate all'osservazione del cielo, sfruttando l'atipica caratteristica dell'isola che, durante la notte, viene illuminata esclusivamente dalla luna, dalle stelle e dallo storico faro di metà Ottocento, con un team di astrofisici dal 10 al 17 settembre; da "Food for change" con R&C e Slow Food con degustazioni di slow cheese e slow wine il 15 settembre, alla cooking school con Peggy Markel, pioniera dell'organizzazione di viaggi culinari in Sicilia, Marocco, Spagna, Portogallo e India, dal 18 al 22 settembre, fino a "Cook The Farm goes fishing" con Fabrizia Tasca Lanza, un programma di scoperta gastronomica



guidato da una delle più acclamate divulgatrici della cultura siciliana, dall'1 al 6 ottobre.

Il **"Mandarossa Vineyard Tour" 2023**, ideato ed organizzato dal Gruppo Cantine Settesoli, evento dedicato alla vendemmia tra mare e vigne di Menfi e di valorizzazione territoriale unico nel suo genere, si terrà, quindi, il 22 e il 23 luglio, coinvolgendo, come fa da oltre 10 anni, appassionati e visitatori provenienti da tutta Italia, grazie ad un connubio vincente tra enogastronomia ed esperienze a contatto con l'emozionante contesto naturalistico siciliano. Il centro nevralgico sarà, come sempre, la Mandarossa Winery, punto d'incontro per degustare i vini di Mandarossa nelle masterclass condotte dal suo team nella splendida terrazza a strapiombo sui vitigni, e partire alla scoperta delle bellezze del territorio, con l'esperienza della vendemmia, le eccellenze gastronomiche preparate dai produttori del territorio, le escursioni a piedi, a cavallo, in barca o addirittura in aereo negli incantevoli paesaggi del Menfishire e l'aperitivo con concerto al tramonto. E il 23 luglio, la cooperazione virtuosa si riunirà nella bottaia della Mandarossa Winery, nel convegno "Comunità e territori a confronto" (Sicilia, Trentino, Alto Adige ed Abruzzo), moderato da Fabrizio Carrera, direttore di Cronachedigusto.it. Atteso ritorno del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale in programma dal 15 al 24 settembre a San Vito Lo Capo.

Osservare il cielo stellato, degustando un buon vino, un'esperienza imperdibile per gli eno-appassionati, nell'atmosfera magica di una notte trascorsa al chiaro di luna nei vigneti e nei borghi più belli del vino italiano all'insegna della convivialità. È quella di **"Calici di Stelle"**, evento immancabile nell'estate italiana che torna con l'edizione n. 26, dal 28 luglio al 20 agosto, nelle cantine del **Movimento Turismo del Vino** e nelle **Città del Vino** di tutta Italia. Un esempio? L'edizione n. 22 di **"Calici di Stelle" a Montepulciano**, appuntamento di punta dell'estate poliziana promosso dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, in collaborazione con il Comune e il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, nella notte di San Lorenzo, per ammirare le stelle degustando il Rosso di Montepulciano Doc e il Vino Nobile di Montepulciano Docg, in tasting itineranti nella rinascimentale Piazza Grande, sul sagrato della Chiesa di Sant'Agostino e nelle Contrade del Bravio delle Botti, tra le vie ed i Palazzi con le storiche cantine della "città del Poliziano", in quelli guidati dai sommelier Fisar nel Loggiato della Canonica di San Biagio, nella Terrazza di Vicolo del Leone e nel Chiostro di Palazzo del Capitano, in abbinamento a prodotti di eccellenza del territorio e allietati dalle esibizioni dei musicisti dell'Istituto di Musica Henze di Montepulciano, e nelle degustazioni a cena nelle Contrade del Bravio con i piatti della tradizione locale. Spazio anche alla mixology con cocktail d'autore sempre in Piazza Grande. Infine, **"Borgo diVino in tour"**, l'evento itinerante dedicato alla promozione turistica e alle degustazioni delle migliori etichette enologiche territoriali e nazionali nel circuito dei "Borghi più belli d'Italia" promuove appuntamenti che vanno da Grottammare (Marche, 21-23 luglio) ad Albori-Vietri sul Mare (Campania, 28-30 luglio), da Oratino (Molise, 1-3 settembre) a Nemi (Lazio, 8-10 settembre), Brisighella (Emilia Romagna, 6-8 ottobre) e infine a Spello (Umbria, 13-15 ottobre), in un viaggio all'insegna del gusto e della bellezza tra i gioielli della cosiddetta "Italia nascosta", promosso dall'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" e



organizzato da Valica e Consorzio Ecce Italia.

Copyright © 2000/2023

TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821



ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Alessandra Angelini, Dominga Cotarella e Vittoria Ferragamo nella "Top 100" by Forbes Italia

20 Luglio 2023



ITALIA

Peronospora e caldo record preoccupano il vino italiano, mentre la vendemmia 2023 si avvicina

19 Luglio 2023



ITALIA

Nel mercato del vino che soffre, i bianchi in controtendenza. Come il Pinot Grigio delle Venezie

19 Luglio 2023



ITALIA

Sostenibilità e impresa, Il Borro di Ferruccio Ferragamo nel "Global Compact" delle Nazioni Unite

19 Luglio 2023



ITALIA

Dalle chiusure prodotte con plastica proveniente dal mare al recupero di 80.000 kg di tappi

19 Luglio 2023



TAG: ARGIANO, CALICI DI STELLE, CASTELLO NIPOZZANO, CHIANTI CLASSICO, CHIANTI RUFINA, FESTIVAL FRANCIACORT IN CANTINA, FONDAZIONE BERTARELLI, FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI, GUIDO BERLUCCHI, JAZZ & WINE IN MONTALCINO, LA COLLINA DEI CILIEGI, MANDRAROSSA, MARCHESI CONDI/TENUTA BOSSI, MITTELFEST, MONFERRATO, PLANETA, TENUTA SAN LEONARDO, TENUTE LUNELLI, ZONINI1821



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SPECIALI EVENTI | FASCICOLO GUSTO | VITA E SPIRITI | VIAGGI O GUSTO | RIMEMBRANDO GUSTO | FESTA | OGGI

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DAL NOSTRO INVIATO LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

19 LUGLIO 2023 ALLE 10:18

Laghi di Fanes (Mina). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedicchio levato in degustazione vince la sfida, ma ne ripartiamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'itinerario calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

GREEN AND BLUE

Borse e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia

LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Aprea è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

IL GUSTO

1) Vista

Incantano dai colori perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. **Tarvisiano.**

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida dei giovani al colosso della produzione

Il Clistera che non smette mai di stupire

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'America Roma

Segui tutti le notizie di **Il Gusto**

2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di nassi sereni freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstiehof di Bardolino Classico DOC 2021, dal Valeri Gringolino d'Asolo DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedicchio Colli Rotondelle 2021 per finire nelle uole, con Cantina Astrom Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Pendera 2021 - Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

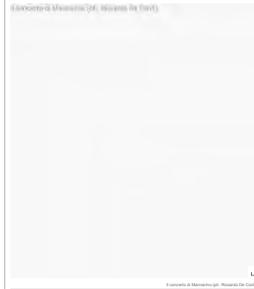


trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fusco...



3) Udine

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 a Sauris, IVO Orchestra; 23 luglio ore 14:00 a Maja; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia di Montasio, Stefano Bollani & Trio; 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



4) Busto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Proiet Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Wenissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnure), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toli (Roto), Arianna Consiglio (Exit Paestificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Cornini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fatto e spugnato. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Telve

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti

Vinigi Di Gamba

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



ILGUSTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SPECIALE ENVELLA FASCIO DEL GUSTO VITA E SPIRITI VINO E GUSTO RIBOMBANDO GUSTO FUGGI OGGI

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

DI UN NOSTRO WRITER LORENZO CRESCI



Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio

18 GIUGLIO 2023 ALLE 10:10

Lugli di Fiesole (Mina). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piedrosso bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparlamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventesimista edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza.

GREEN AND BLUE

Risorse e detrazioni per la casa intelligente che fa risparmiare energia
DI ANTONELLA COZZANI

LEGGI ANCHE

Ecco le migliori sagre che infiammano l'estate

La cucina di Agropoli è un tuffo nella storia, da Cavour ai Borbone

Ristoranti a Minorca: gli 11 migliori posti dove mangiare

IL GUSTO

1) Vista

Insieme dai colori perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosso, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Tropicano.

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)
DI UN NOSTRO WRITER LORENZO CRESCI

Piccoli casari, grandi progetti: la sfida del giorno al colosso della produzione
DI ANTONELLA COZZANI

Il Clistero che non smette mai di stupire
DI NICOLA MANGANO

Gelato, olive ascolane, polenta: piatti e ingredienti moderni della cucina dell'Antica Roma
DI ANTONELLA COZZANI

2) Olfatto

Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi spigolosi dei vini. La nostra degustazione, di mosti serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfaffenstubehof di Barbolino Classico DOC 2021, dal Valeri Grignolino d'Asi DOC Grigna 2021 al Montalbera Campi Flegrei Piedrosso Dotta Risordella 2021 per finire nelle local, con Carinè Astori Cerasuolo di Vittoria 2021 e Pineta Monica di Sardegna Pineta 2021. Angiola Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso

Inglese la notizia di 8 Giugli

182484

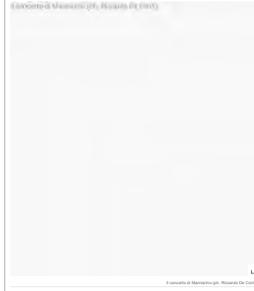


trasmette qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dai Campi Flegrei, la mineralità del Fuscoso. Interessati del profumo. **Attendevo però!** Eni Proiet Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni.



3) Udine

Sembra strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi si, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Bausells; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Bunko Anzani & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 M&S; 29 luglio ore 14:00 nell'Abbazia del Montasio, Stefano Bollani & TrioK Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Giberti, con Benjamin Clementine.



4) Busto

Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Eni Proiet Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Tocchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negro (Il Luogo di Aimo e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Wenissa), Salvatore Sodano (Loca), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Onnare), Riccardo Gaspari (Sordine), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toi (Roto), Arianna Consiglio (Exit Paestificio Irtabano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rallo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terzi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tavusio. Ottime le tre entré, Brodo freddo di melanzane, Pan brioches fegatini e anguria, Buccellato, pomodori e piselli. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, fatto e spugnato. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da masticare nelle street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren.



5) Tette

Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quell'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.

Argomenti
Viaggi Di Gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I 5 sensi per degustare Ein Prosit (e ascoltare la musica del No Borders)

dal nostro inviato Lorenzo Cresci Il vino e le note del Festival nel suggestivo habitat del tarvisiano, in Friuli. Tutti gli appuntamenti in calendario, fino al 30 luglio Laghi di Fusine (Udine). Ein Prosit versione estiva è una rivelazione. Un'esplosione di natura in un contesto suggestivo, dove i vini trovano la loro collocazione ideale, con percorsi di degustazione che raccontano non solo il Friuli Venezia-Giulia, ma l'intero territorio italiano, portandoti con le papille e con la testa in viaggio, all'ombra del Vesuvio (non casuale la citazione, il Campi Flegrei Piediroso



bevuto in degustazione vince la sfida, ma ne riparliamo più avanti) o in un vigneto siciliano. Il tutto mentre a pochi passi musicisti emergenti preparano la strada ai big già arrivati e a quelli pronti ad arrivare nel territorio tarvisiano nei prossimi fine settimana dando vita all'intenso calendario del No Borders Music Festival, arrivato alla sua ventottesima edizione. E allora ecco perché i 5 sensi godono nel vivere quest'esperienza. 1) Vista Iniziamo dai colori: perché si va dall'azzurro intenso dei laghi al verde degli alberi. Dal bianco, il giallo paglierino, il rosato, il rosso e il rosso intenso dei vini in degustazione, a quelli delle magliette di chi va sotto il palco ad ascoltare musica, che visti dall'alto, uno al fianco dell'altro, costituiscono uno straordinario arcobaleno. Terapeutico. 2) Olfatto Il Gusto ha visitato l'accoppiata No Borders/Ein Prosit nel weekend del 15/16 luglio. Il profumo dei boschi incanta, non distoglie dal concentrarsi sugli aromi sprigionati dai vini. La nostra degustazione, di rossi serviti freschi, attorno ai 12 gradi, ha spaziato dal Santa Maddalena 2021 - Pfannenstielhof al Bardolino Classico DOC 2021, dal Valetti Grignolino d'Asti DOC Grignè 2021 al **Montalbera** Campi Flegrei Piediroso Colle Rotondella 2021 per finire nelle isole, con Cantine Astroni Cerasuolo di Vittoria 2021 e Planeta Monica di Sardegna Perdera 2021 - Argiolas Questo significa mettere il naso nel bicchiere e aspettare che il naso trasmetta qualcosa al cervello. C'è tanto in quei bicchieri. I partecipanti non hanno molti dubbi: il Santa Maddalena va in fuga, con quel suo continuo cambio di sapori, profumi e la sua persistenza. Poi arriva il Cerasuolo ragusano e lancia la volata. Che, personalmente, è vinta però dal Campi Flegrei, la mineralità del Piediroso, l'intensità del profumo. Attenzione però! Ein Prosit Summer Edition termina prima del No Borders, e c'è ancora solo il weekend del 22-23 per le degustazioni. 3) Udito Sembrerà strano, andando a un concerto. Ma la prima sensazione è quella del silenzio. Della pace. Il pubblico del No Borders arriva a piedi o in bicicletta, rispetta la natura. Poi sì, ecco la gioia per l'udito: hanno iniziato Jack Johnson e i Baustelle; hanno proseguito Ben Harper & The Innocent Criminals e Mannarino. E i prossimi appuntamenti? 20 luglio ore 14:00 ai Laghi di Fusine, LP; 22 luglio ore 14:00 Skunk Anansie & FVG Orchestra; 23 luglio ore 14:00 Mika; 29 luglio ore 14:00 nell'Altopiano del Montasio, Stefano Bollani & Trilok Gurtu; il 30 luglio alle 14 il gran finale, al Rifugio Gilberti, con Benjamin Clementine. 4) Gusto Il No Borders Music Festival è anche strumento di valorizzazione della tradizione culinaria locale e grazie a Ein Prosit Summer Edition 2023 sta proponendo una cucina di alto profilo che mette in campo prodotti tradizionali della zona reinterpretati dai rinomati chef stellati italiani. Tra gli chef partecipanti, Jacopo Ticchi (Ristorante Da Lucio), Federico Sisti (Frangente), Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimò e Nadia), Chiara Pavan e Francesco Brutto (Venissa), Salvatore Sodano (Local), Karime Lopez e Takahiko Kondo (Gucci Osteria Firenze), Alessandro Dal Degan (La Tana Gourmet), Riccardo Gaspari (SanBrite), Michele Lazzarini (Contrada Bricconi), Alberto Toè (Horto), Arianna Consiglio (Exit Pastificio Urbano). Noi abbiamo provato i "tre tenori" arrivati dal Giglio di Lucca, Benedetto Rullo, Lorenzo Stefanini e Stefano Terigi, nella cena proposta al ristorante golf club Ai Confini di Tarvisio. Ottime le tre entrè, Brodo freddo di melanzane, Pan brioche fegatini e anguilla, Buccellato, pomodori e pesca. In generale, voto massimo al Piccione alla brace, farro e spugnone. E poi c'è l'ampia scelta di qualità di prodotti da mordere nello street food nell'area concerti. Un esempio di qualità? Quello di Eugenio Boer e il Panino con sfilacci di spalla di maiale al barbecue, cipolle in agrodolce e maionese al cren. 5) Tatto Più spirituale che fisico, tocchi con mano la filosofia di No Borders, quella di divulgare la cultura internazionale della storia locale, coniugando musica, natura ed enogastronomia. E la musica è senza confini, in quest'angolo di paese che appena oltre le montagne incontra Slovenia e Austria, non c'è barriera. Perché la musica supera ogni ostacolo linguistico, etnico, sociale e geografico; così come il cibo, come il vino.