

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
176/80	Foster	01/02/2026	<i>Monferrato, terra di Barbera</i>	2
	Corrieredelvino.it	28/01/2026	<i>Tra le colline di Asti: Montalbera, Ruche', ed elegante enoturismo</i>	7
	Iltorinese.it	21/01/2026	<i>Cantine d'Italia 2026</i>	11
	Eventi.news	16/01/2026	<i>Identita' e rinascite nel cuore del Monferrato</i>	12
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	29/12/2025	<i>Brindisi di Capodanno: 5 spumanti per festeggiare</i>	14
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	18/12/2025	<i>Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola</i>	20

Monferrato, terra di Barbera

Fra le colline del Piemonte dove nasce la Signora in Rosso, esempio di rinascita di un vino popolare e del suo territorio. Per ritrovare il rapporto con la terra e bere grandi bottiglie, inaspettate.

di **MARGO SCHÄCHTER**



CANTINE E CASTELLI

Una delle attrazioni principali del Monferrato è senza dubbio il suo paesaggio, con i piccoli borghi medievali e le antiche chiese. Sopra, le colline di Agliano Terme. A destra, la cantina Bersano, dal 1907 a Nizza Monferrato dove si può visitare il Museo delle Contadinerie, che raccoglie quattro secoli di stampe, disegni, quadri, incisioni e libri rari legati al mondo del vino.

Non è il primo vino italiano che viene in mente parlando di eccellenza italiana perché la Barbera, al femminile, ovvero la "Signora in Rosso" del vino piemontese, ha un passato di vino contadino, quotidiano, meno pregiato. Che è diventato il simbolo della rinascita enologica di queste terre. Siamo nel cuore del Piemonte, in un mare di colline dolci, multicolori, piccoli borghi e castelli che dominano le vallate circostanti. Il Monferrato viene spesso citato insieme a Langhe e Roero, riconosciute come Patrimonio dell'UNESCO per il paesaggio e per la tradizione culturale legata alla viticoltura, ma i tre territori hanno, in realtà, identità distinte: le Langhe del Tartufo Bianco d'Alba, del Barolo e del Barbaresco han-

no conosciuto la fama alla fine degli anni '90, sviluppando uno dei massimi esempi di turismo enogastronomico italiano. Le cantine lì sono diventate centri di attrazione, si è fatto leva sull'alta cucina, sono sorti bed&breakfast un po' ovunque, i prezzi delle bottiglie sono schizzati alle stelle e le vigne di prezioso nebbiolo si sono estese fino a occupare ogni angolo libero di territorio. Il Monferrato, invece, è terra di Barbera, Ruchè, Grignolino, vini popolari che hanno avuto tutto un altro sviluppo, più lento, come il territorio dove nascono, ancora zona agricola, ancora autentica, la meta perfetta per gli appassionati.

Se americani e milanesi conoscono la Langa del Barolo, in pochi sono stati, infatti, ad Asti, ed è un peccato. «Con i



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Con i suoi vigneti, i borghi isolati, il tempo della campagna scandito dai ritmi della natura, il Monferrato ha l'attrattiva della vera provincia che va dovunque scomparendo.

LA NUOVA BARBERA

A sinistra, il paesaggio di Grazzano Badoglio. In alto, i produttori di Barbera sono riuniti dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e due immagini di Le Marne Relais, a Costigliole d'Asti, uno degli esempi della nuova ospitalità di lusso nella zona.

sui monumenti romanici e gotici, con la sua atmosfera profonda e sorda, Asti ha l'attrattiva della vera provincia che va dovunque scomparendo», scriveva Guido Piovene nel suo *Viaggio in Italia* del 1954, e 50 anni dopo è ancora così: provincia vera. È famosa per il suo palio – forse ormai, lo era – ma la sua attrattiva è tutta nel territorio di campagna che la circonda in cui agricoltura e allevamento sono ancora oggi attività fiorenti, che la rendono una meta gastronomica inaspettata per chi conosce solo il vitello tonnato: qui da assaggiare ci sono gli agnolotti ripieni d'asino e sua maestà la bagna cauda (ha persino un festival a fine gennaio, amatissimo dagli astigiani, che si intitola *Bagna della Merla*).

«I piemontesi sono pazzi, sono brasiliani con la nebbia dentro» diceva il cantante Bruno Lauzi pensando a Giacomo Bologna, l'uomo che ha inventato la Barbera

smettendo di venderla all'ingrosso come sfuso e cominciando a imbottigliarla con la propria etichetta. Nasce così nel 1961 La Monella di Braida, vivace, icona da allora della cantina e della ritrovata dignità dell'intero vitigno. Nel 1984 sempre sua la seconda intuizione: il Bricco dell'Uccellone, una Barbera con affinamento in barrique, ulteriore spinta alla rinascita e al panorama attuale.

Per capire il Monferrato di oggi bisogna fare un salto indietro in quello di ieri, da Braida (che oggi ha anche un wine resort a Rocchetta Tanaro) e alla Cantina di Vinchio e Vaglio, cooperativa che fu l'altra precorritrice della rivoluzione guidata dai Barbera-Boys grazie al lavoro dell'enologo Giuliano Noè, il "Barberologo", da poco scomparso: offre grandi bottiglie, ma anche vini con il miglior rapporto qualità-prezzo del Piemonte. Si fa tappa da Montalbera, che fa Ruchè



pluripremiati ma anche Barbera in solo acciaio, per esaltarne la naturale espressività. Per una visione d'insieme, la tappa d'obbligo è all'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato ospitata nell'elegante Palazzo Crova che unisce wine-shop, osteria-vineria e un piccolo "museo" che ripercorre la cultura enogastronomica del territorio monferrino. Un ottimo punto di partenza per esplorare la zona, scelta anche come stazione dal nuovissimo Orient Express La Dolce Vita, che ha inaugurato anche un itinerario autunnale dedicato al tartufo. Su questo territorio ancora "vergine" stanno, infatti, iniziando a investire in molti.

Nel giro di pochi anni hanno aperto il bel Nordelaia Resort & Spa, il relais di charme più noto della zona, per la sua bellezza architettonica ma anche per il concept informale di ospitalità e cucina;

Le Cattedrali Relais, parte degli hotel e resort firmati dalla famiglia Cannavaciolo; Almaranto Boutique Hotel & Relais di una coppia di tedeschi giramondo che qui hanno deciso di mettere radici e Le Marne Relais, 13 stanze, curate in ogni dettaglio, all'interno dell'azienda agricola, nuova avventura del fondatore di Grom. Ma è anche un fiorire di festival e di progetti artistici, come il *Germinale Monferrato Art Fest*, la rassegna di arte contemporanea diffusa a settembre, il progetto Landandart – andar per arte, che sta punteggiando le campagne di opere di arte pubblica e di nuove visioni, come la cantina di Michele Chiarlo che, sulle colline della tenuta dove nascono i suoi migliori vini, ha creato l'Art Park La Court: il più esteso museo a cielo aperto in vigna. Il luogo perfetto per innamorarsi di questa terra. —■

BARBERA

La Barbera oggi la si trova in tre denominazioni: Barbera del Monferrato DOC più fresco, beverino, anche mosso, la Barbera d'Asti DOCG, anche superiore, e il Nizza DOCG, sottozona di 18 comuni con un affinamento in legno. Sopra, la scala elicoidale dell'Almaranto Boutique Hotel & Relais a Calamandrana, in provincia di Asti.



Home > Primo piano > Tra le colline di Asti: Montalbera, Ruchè, ed elegante enoturismo

Primo piano

TRA LE COLLINE DI ASTI: MONTALBERA, RUCHÈ, ED ELEGANTE ENOTURISMO

By **Andrea Radic** - 28 Gennaio 2026 👁️ 26 💬 0



Montalbera. Ruchè e Barbera

Montalbera. Ruchè e Barbera

La terra del **Ruchè**, vitigno autoctono ancora un po' misterioso, è compresa in soli sette comuni in provincia di **Asti**, a partire da Castagnole Monferrato.

Zona di eccezionale bellezza, patrimonio Unesco, è meta ideale per qualche giorno di enoturismo. Borghi antichi, paesaggi viticoli di grande fascino, castelli medioevali e settecenteschi, aziende agricole e vinicole che hanno nell'ospitalità una marcia in più e una cucina che soddisfa pienamente, sono le ragioni per arrivare ad Asti e godersi il territorio, degustando vini eccellenti e lasciandosi coccolare dall'arte dell'ospitalità.



Montalbera. Vigneti

Una delle realtà che ha interpretato con dinamica intraprendenza questi concetti è "**Montalbera**", una tenuta di cento ettari vitati di proprietà della famiglia Morando da tre generazioni che si trova appunto a Castagnole Monferrato.

Molteplici le proposte durante il corso dell'anno e a seconda delle stagioni. Da un tour

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3675
PRIMO PIANO	1875
DEGUSTAZIONI	1447
GASTROVIAGGIANDO	1294

MUST READ

A Firenze doppio appuntamento gastronomico firmato Aset Toscana

Versante Sud di Serafica, il macerato dell'Etna

Vent'anni di grandi anteprime: alla Leopolda la Chianti Classico Collection 2013

Dr. Loosen

La nuova pizza, "Fondazione San Gennaro", a sostegno del Rione Sanità

- Advertisement -



in bicicletta tra i vigneti o una gita in vespa su e giù dalle colline, visitare la cantina e degustare i vini e infine godersi il relax con vista sui dolci declivi e, perché no, un bagno rigenerante nella piscina riscaldata. E se si desidera un'esperienza completa, si può dormire in una delle "Wine suite" per approfittare di più giornate di vita di campagna.

L'accoglienza in cantina e l'ospitalità sono sempre più il motivo del viaggio e i produttori e le aziende hanno recepito questo desiderio dei winelovers creando strutture adatte all'accoglienza e unendo nella stessa proposta molteplici esperienze.



Montalbera. La famiglia Morando

Franco Morando, alla guida di questo gioiello enologico e membro della omonima famiglia di imprenditori, ha colto il valore dell'enoturismo quale forte leva del settore.

«Possiamo vivere nel mondo una vita meravigliosa se sappiamo lavorare e amare, lavorare per coloro che amiamo e amare ciò per cui lavoriamo». Questa è la filosofia di Franco Morando, parole fondanti dei due progetti "Montalbera Incoming" e "Montalbera 360° Experience".

L'elegante cantina adagiata sul crinale di una collina, gode realmente di un panorama a 360 gradi. Un'oasi di relax, ideale per coppie e famiglie, con una vista mozzafiato sul paesaggio circostante, tra vigneti e nocioleti.

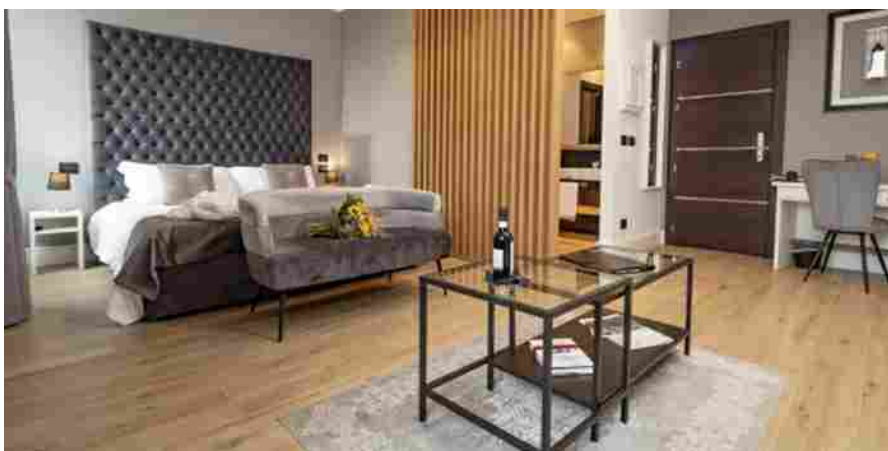


Montalbera. Sala degustazione

Le origini

La storia di Montalbera per i Morando inizia nel 1983, quando Enrico acquista l'azienda agricola, le cui tappe cruciali includono l'ufficializzazione della DOC del Ruchè di Castagnole Monferrato nel 1987. L'azienda si distingue come una delle prime a credere nel potenziale del Ruchè, trasformandolo da vino da tavola a vino di prestigio.

Nel 2003, con l'ingresso in azienda di Franco Morando, nipote del fondatore Enrico Riccardo, per Montalbera è l'inizio di un viaggio verso la distinzione viticola ed enologica.



Montalbera. Wine suite

La famiglia Morando, con radici profonde nelle Langhe, ha espresso il suo legame con la terra sia attraverso i vigneti a Castiglione Tinella, dove si producono il Moscato d'Asti DOCG San Carlo, il Viognier, Chardonnay e una piccola produzione di Pinot Noir, sia con la dedizione alla valorizzazione del Ruchè. Un lavoro che si basa su valori solidi come rigore, progettualità, interpretazione del terroir.

Il **Ruchè è piantato a diverse altitudini**, concentrando le aromatizzazioni in suoli fini e con buon drenaggio. La **Barbera è coltivata in posizioni più elevate con maggiore esposizione al sole**, mentre il **Grignolino è piantato a diverse altitudini e esposizioni per esplorare tutte le sue espressioni**. Il Nebbiolo è situato in una sola area per una perfetta esposizione al sole. Il Viognier è posizionato in ambienti più freschi e ventilati, vicino al lago dell'azienda.

Montalbera ha intrapreso un ulteriore percorso innovativo, focalizzato sull'**utilizzo delle anfore in terracotta per la maturazione dei suoi vini**. Questa ricerca approfondita ha portato ad una rinnovata valorizzazione delle varietà autoctone della zona, in particolare il **Ruchè e il Grignolino d'Asti**.



Montalbera. La cantina

Per celebrare Enrico Riccardo Morando da degustare con grande gioia **"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DCG Riserva**". Un vino tributo all'eredità del fondatore dell'azienda, ma anche un simbolo di innovazione e di continuità nella valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi.

Morando pet food

Da sottolineare come valore di impresa e intuito, che Enrico Morando ha fondato la "Morando Pet Food", azienda tutta Italiana, al terzo posto in Italia, preceduta solo dalle due colossi multinazionali.

«Lavorava per Michele Ferrero e viaggiava tra Alba e Marsiglia – racconta il nipote Franco – Un giorno, due anni dopo la guerra, trova all'estero due scatolette di cibo per cani. Intuisce subito il potenziale enorme di quel prodotto e, dopo lunghe attese e complicazioni burocratiche, ottiene l'autorizzazione ministeriale per produrre cibo per cani e gatti. Oggi produciamo 1,5 mln di scatolette al giorno».

Il resto è una bella storia piemontese, tutta da vivere in provincia di Asti.

Andrea Radic

Cantine d'Italia 2026

CANTINE D'ITALIA 2026 Per coloro che ritengono che il vino valga un viaggio È uscita la nuova edizione 2026 di Cantine d'Italia, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine. L'evento di presentazione e premiazione si è tenuto lo scorso sabato 29 novembre a Milano presso l'Hotel Melià Cantine d'Italia 2026 si presenta con 911 cantine complessivamente selezionate, 270 Impronte d'eccellenza per l'Enoturismo, oltre 5.140 vini segnalati, circa 1.642 indirizzi utili per mangiare e dormire. Sono ben 186 le cantine piemontesi selezionate sul volume, di cui 39 nella rubrica da conoscere; tra queste entrano per la prima volta in Guida le cantine (in ordine alfabetico) Barbero Giacomo (Canale), Cantina Casorzo, Cantina Produttori Erbaluce (Caluso), Cortese Giuseppe (Barbaresco), Demarie (Veza d'Alba), Gerlotto F.lli (Diano d'Alba), Grasso F.lli (Treiso), L'Autin (Barge), Pianbello (Loazzolo), Poderi Vaiot (Montà), Torchio 1953 (Isola d'Asti). Il Piemonte è ai vertici della Guida con ben 49 Impronte di eccellenza; le cantine Castello di Gabiano, Ceretto, Fontanafredda, Malvirà, La Raia confermano le Tre Impronte, ovvero il massimo riconoscimento per l'esperienza enoturistica. Il Premio Autoctono si nasce, ovvero uno dei 9 Premi Speciali, va alla cantina Le Piane di Boca, per l'opera svolta dalla cantina a favore del Boca, storica denominazione nelle terre dell'Alto Piemonte. Con un'etichetta che richiama da sempre il rapporto fra vino e terra, in luoghi storici del vino piemontese. Ecco l'elenco delle cantine piemontesi che hanno ottenuto in questa edizione il riconoscimento de L'Impronta Go Wine: Abbona Anna Maria Alessandria Fratelli Angelo Negro Ascheri Boglietti Enzo Braida Brezza Giacomo & Figli Bricco Maiolica Broglia Piero Tenuta La Meirana Burlotto Comm. G.B. Cascina Alberta Cascina Chicco Castello di Gabiano Castello di Perno Castello di Razzano Castello di Tagliolo Castello di Verduno Caudrina Centovigne Ceretto Chiarlo Michele Contratto Giuseppe Cordero di Montezemolo Damilano Dosio Vigneti Luca Ferraris Fontanafredda Forteto della Luja L'Astemia La Raia Malvirà Manzone Giovanni Marchesi Alfieri Marchesi di Barolo Marchesi di Grésy Cisa Asinari Montalbera Oddero Poderi e Cantine Palladino Pecchenino Poderi Luigi Einaudi Diego Pressenda Sordo Giovanni Tenuta Carretta Tenuta La Marchesa Tenuta Montemagno Travaglini Giancarlo Vajra G.D. Vietti Villa Sparina La Guida Cantine d'Italia 2026 è edita dall'associazione Go Wine e nasce da un'idea di Massimo Corrado che ne cura il coordinamento e la direzione editoriale. La redazione Go Wine cura la redazione di tutto il volume e del repertorio delle cantine selezionate, con i contributi e le segnalazioni di giornalisti e delegati e soci Go Wine in Italia. Le 911 cantine presenti nel volume sono state scelte in base all'esperienza diretta. Per ogni cantina una pagina ricca di notizie: dall'anagrafica aziendale ai dati sulla produzione, ai referenti interni da contattare; dai giorni e gli orari di visita alle informazioni stradali; novità di questa edizione l'indicazione del costo della visita in cantina (là ove segnalato dalle cantine medesime), indicando la cifra per un'esperienza base e la cifra per un'esperienza più completa. La parte più importante è legata al racconto delle suggestioni che la cantina e il suo contesto offrono al visitatore. Ogni cantina è presentata attraverso una valutazione in stelle (su scala 5), suddivisa nei tre aspetti che sono ritenuti rilevanti dalla Guida: il sito l'accoglienza e i vini. Lo spirito dell'opera: spingere l'appassionato a viaggiare per conoscere il fascino del territorio del vino italiano attraverso il racconto di molti suoi interpreti d'elezione. Per ulteriori informazioni: Redazione Go Wine Editore, rif. Elisa Nota, tel. 0173 364631 gowine.editore@gowinet.it Alla prossima! LUCA GANDIN Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Your email address will not be published.



Identita' e rinascite nel cuore del Monferrato

La Barbera il o la? La sommelier police non vi multerà, ma in ogni caso: la Barbera è il vino, il Barbera è il vitigno. E comunque, il o la, da sempre vitigno e soprattutto vino del popolo, monferrino e non solo. Un rosso schietto e quotidiano che oggi vive una nuova stagione di rilancio intorno a un'idea che alla fine non è solo un prodotto enologico, ma anche il simbolo di una comunità, un vino alla portata di tutti, sia nel gusto immediato che dato fondamentale nel prezzo: tutte qualità che lo renderebbero un buono strumento per avvicinare le nuove generazioni al mondo del vino. Non a caso al



Festival dedicato (in novembre) si è parlato di come comunicare i vini piemontesi con linguaggi nuovi, magari capaci di coinvolgere il pubblico internazionale in un periodo storico dove pare proprio che quel pubblico beva sempre meno, e gli under 30 figuriamoci. Ecco che per svolgere questa mansione la Barbera potrebbe tornare utile. Asti non è Alba. Ancora oggi se si parla con qualcuno che ad Asti ci vive o ci ha vissuto Asti soffre l'ombra della più blasonata Alba, capitale del tartufo e dei grandi rossi di Langa. Eppure il Monferrato astigiano non dovrebbe badarci più di tanto, potrebbe e dovrebbe farseli passare questi complessi: possiede un'identità enologica e agricola distinta, e dovrebbe rivendicare con orgoglio la propria autonomia. Non a caso la provincia di Asti istituita nel 1935 fu disegnata sulla mappa a forma di grappolo d'uva: un messaggio simbolico per ricordare a tutti la vocazione vitivinicola di queste colline. Plastico delle colline di Asti, foto di Gabriele Ferraresi. Se nelle Langhe l'enologia è stata rivoluzionata da investimenti, cantine high-tech e un turismo internazionale di massa, l'astigiano ha mantenuto finora un carattere più contadino e, chissà per quanto ma speriamo a lungo, autentico. Qui dominano ancora le aziende familiari e le cooperative storiche, le cascine circondate da vigne, boschi e nocioleti; un'agricoltura tutt'altro che naïf, ma un po' meno industriale. Questa differenza non deve far pensare ad Asti come a una sorella minore di Alba: al contrario, proprio il suo essere rimasta ai margini del grande flusso turistico ha preservato un tessuto genuino. Monferrato e Langa condividono poi lo status di patrimonio Unesco per il paesaggio vitivinicolo, ma mentre ad Alba l'attenzione mondiale si concentra sui nobili Barolo e Barbaresco, Asti punta sulla Barbera come bandiera enologica affiancandole vitigni autoctoni altrove quasi sconosciuti. È una terra diversa: e va benissimo così. Roccaverano Dop: formaggio di montagna e resistenza. Quindi da bere ce n'è di sicuro: ma indubbiamente non di solo vino vive l'uomo, serve anche mangiare e quell'altra cosa cui accennava qualcuno dopo quaranta giorni di digiuno nel deserto. Se sulle necessità spirituali è complicato dare indicazioni precise, sul mangiare nel mosaico gastronomico astigiano possiamo ben dire qualcosa: ci sono anche i formaggi, come la robiola di Roccaverano Dop. Sulle colline al confine con la Liguria, nella Val Bormida terre ancora poco battute dal turismo di massa poche decine di produttori portano avanti da generazioni l'arte di questo formaggio caprino a latte crudo. Roccaverano, foto di Gabriele Ferraresi. Visitare un piccolo caseificio di Roccaverano significa fare un salto indietro nel tempo, a occhio una trentina d'anni fa almeno: le capre pascolano libere sui prati dall'inizio di marzo a fine novembre, nutrendosi quasi esclusivamente di foraggi locali. Il disciplinare della Dop impone infatti l'obbligo di pascolo e vieta l'uso di insilati o ogm nell'alimentazione, a garanzia di una filiera che era sostenibile già decenni fa, ben prima che la parola diventasse a dir poco logora. Il latte viene lavorato crudo, senza pastorizzazione, con l'aggiunta di siero-innesto naturale tramandato di lavorazione in lavorazione. È un processo lento e delicato: il coagulo acidifica in 12-24 ore e la cagliata viene poi raccolta a mano in piccole fascere. Dopo soli quattro giorni di maturazione la forma è già un Roccaverano Dop (qui ancora nella fase fresca), ma molti scelgono di farla affinare più a lungo, sviluppando profumi più intensi fino a stagionature estreme di 4-6 mesi. Storicamente considerato il formaggio delle donne perché nelle cascine erano spesso le mogli dei contadini a occuparsi della caseificazione la robiola di Roccaverano è arrivata intatta fino a noi proprio grazie a questa dimensione familiare e artigianale. Adriano Adorno, produttore Roccaverano, foto di Gabriele Ferraresi. Cucina d'autore e osterie: i due volti della tavola monferrina. Il rinascimento dell'astigiano passa anche dalla tavola, dove convivono fianco a fianco l'alta cucina contemporanea e una solida tradizione culinaria. Emblema del primo versante è il nuovo ristorante Cannavacciuolo Le Cattedrali di Asti, già premiato con la stella Michelin. Situato sulle colline alle porte della città, è un'opera, in senso sia metaforico che architettonico, imponente. All'interno di un relais circondato da diciotto ettari di boschi, Le Cattedrali rappresenta l'arrivo di uno chef di fama internazionale in una terra finora fuori dai classici itinerari gourmet. In cucina opera lo chef residente Gianluca Renzi, giovane talento formatosi tra Roma e cucine internazionali, che propone piatti creativi ispirati ai sapori piemontesi. Le Cattedrali è un luogo



coerente col nome che porta; e se le cattedrali di un tempo erano edificate come luoghi dove sarebbero avvenute le celebrazioni più solenni, anche da Cannavacciuolo l'impressione è quella, di essere vagamente sopraffatti da un ambiente assolutamente perfetto e curato nel più minimo, infinitesimale, impercettibile dettaglio, ma dove allo stesso tempo servirebbe forse un po' di calore umano agli ambienti. Cannavacciuolo Le Cattedrali Asti, foto di Gabriele Ferraresi Lo stesso calore umano che invece abbonda all'altro estremo dell'offerta gastronomica locale, dove troviamo luoghi come l'Osteria La Milonga di Agliano Terme visitato, ma di trattorie e osterie del genere il Monferrato è pieno. Ad Agliano Terme borgo tra le vigne di Barbera, noto anche per le sue acque termali La Milonga è da anni una tappa obbligata per chi cerca genuinità e piemontesità in un'atmosfera rustica e accogliente, con sale semplici e una gestione familiare che porta in tavola ricette del territorio no frills. Il menu? Classici piemontesi: tajarin ai funghi porcini o tartufo, agnolotti al plin fatti a mano, brasato al Barbera e bunet. Se Cannavacciuolo Le Cattedrali rappresenta l'evoluzione gastronomica del Monferrato verso nuove vette, l'osteria di Agliano Terme ne custodisce nella maniera migliore possibile l'anima. Certo, bisogna prima capire cosa si cerca, cosa si vuole, bisogna prima chiarirsi le intenzioni, che è sempre la cosa più importante: se cerchiamo un'esperienza culinaria stellare ma che, se l'estratto conto ce lo permette, potrebbe capitarci in qualunque parte del pianeta da Miami a Dubai perfetto Cannavacciuolo Le Cattedrali, se cerchiamo qualcosa che davvero possiamo trovare solo lì, in quel posto, tra quelle colline, così via, allora Osteria La Milonga. Osteria Milonga, foto di Gabriele Ferraresi Ruchè e antichi vitigni: dalla riscoperta alla sperimentazione Infine, a caratterizzare la rinascita del Monferrato astigiano sono le esperienze enologiche only locals. Un nome su tutti, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg. È un rosso profumato, semi-aromatico che un tempo rischiava l'estinzione, coltivato solo in pochi filari attorno al paese di Castagnole Monferrato. Oggi è un caso emblematico di come un vitigno autoctono possa trasformarsi in volano di sviluppo locale. Dalla fine degli anni Settanta a oggi, grazie all'intuizione di un parroco contadino e grande appassionato di vino (don Giacomo Cauda) e all'impegno di produttori lungimiranti, la produzione di Ruchè è passata da poche decine di migliaia di bottiglie a oltre un milione l'anno. Nel 2010 è arrivato il riconoscimento della Docg e nel frattempo aziende di punta come Ferraris e Montalbera hanno investito con decisione su questo vino unico che colpisce per il profumo intenso e per un carattere fuori dagli schemi piemontesi. Cantine Montalbera, foto di Gabriele Ferraresi Pur essendo ormai esportato in tutto il mondo, rimane un vino soprattutto locale: la maggior parte delle bottiglie viene ancora consumata in Piemonte, a conferma di un rapporto qualità-prezzo rimasto onesto e di un legame saldo con il territorio. A Castagnole Monferrato la famiglia Ferraris gli ha persino dedicato un museo, segno che il Ruchè non è solo un vino ma ormai parte integrante della vicenda umana e culturale di queste colline. Luca Ferraris produttore di Ruchè, foto di Gabriele Ferraresi Parallelamente alla valorizzazione dei vitigni autoctoni come il Ruchè, l'astigiano guarda anche al futuro attraverso progetti sperimentali. Uno di questi è il Risveglio del Ceppo della Cantina Sociale Sei Castelli, cooperativa di riferimento per la Barbera d'Asti. Il progetto nasce attorno al 2010 dall'idea di salvare un patrimonio genetico inestimabile: vecchie vigne piantate subito dopo la fillossera, sopravvissute per decenni ma ormai destinate all'espianto. In collaborazione con l'Università di Torino i tecnici della cooperativa hanno individuato decine di antichi ceppi sparsi nei vigneti dei soci, li hanno prelevati e riprodotti per studiarne le caratteristiche. Da questo lavoro sono nati nuovi innesti e infine un vino, la Barbera d'Asti Risveglio del Ceppo, che rappresenta simbolicamente la rinascita di quei biotipi storici nella stessa terra dove tutto era cominciato. Enzo Gerbi, enologo di Risveglio del Ceppo, Cantina Sociale Sei Castelli, foto di Gabriele Ferraresi A proposito di terra, infatti. Nel 1671, Giovanni Antonio Laveglia dipinse Cristo e gli Apostoli sulle rive del Bobore, uno splendido olio 250 x 200 cm, oggi alla pinacoteca di Asti, a Palazzo Mazzetti. Sullo sfondo del dipinto c'è la città di Asti, mentre, in primo piano, Gesù con il braccio sembra indicare la terra. Non il cielo, o qualche mistero ultraterreno, ma il paesaggio. A guardarlo oggi, quel gesto sembra un po' più di una scena evangelica. Sembra parlare della concretezza delle colline, del lavoro nei campi e di chi ha scelto di partire dalla terra per darsi un futuro. Roccaverano, foto di Gabriele Ferraresi L'articolo Identità e rinascite nel cuore del Monferrato proviene da Linkiesta.it Qual è la tua reazione? Redazione Eventi e News

Brindisi di Capodanno: 5 spumanti per festeggiare

Il brindisi è un rituale antico: per salutare il 2025 e dare il benvenuto al nuovo anno è importante scegliere delle buone bollicine. Ecco qui i nostri consigli.



di Enea T. — 29 Dicembre 2025 in Food&DrinkStyle Tempo di lettura: 6 minuti

Home » Food&DrinkStyle » Brindisi di Capodanno: 5 spumanti per festeggiare

Sapevi che il tradizionale “Cin cin” che sei abituato a dire durante il brindisi di Capodanno **deriva dalla Cina**? Infatti, sul litorale di Canton si usava dire “Ch’ing Ch’ing”, espressione che i commercianti occidentali hanno tramutato in “Chin chin”. Ma devi sapere che il brindisi affonda le sue origini molto più indietro nel tempo. Infatti, già nei **poemi omerici** gli dei bevevano “gli uni alla salute degli altri”. Come vedi, brindare è un gesto tanto semplice quanto ricco di storia e tradizione. Ora ci sono diversi rituali più moderni e il brindisi di Capodanno non è da meno. C’è chi ti ammonisce se non lo **guardi negli occhi mentre fate tintinnare i bicchieri**. Chi ti dice che devi assolutamente **berne almeno un sorso prima di riappoggiare il calice sulla tavola**. Io voglio concentrarmi su altro: vale a dire svelarti con **quali champagne e spumanti fare il brindisi di Capodanno per accogliere il 2026**.



Brindisi di Capodanno con lo spumante Gaudensius Blanc de Noir di Firriato (ed il Rosé)

Iniziamo con un meraviglioso perlage che viene direttamente dalle pendici dell'Etna e che è il risultato di un connubio perfetto creato da **vitigni che affondano le loro radici nel terreno vulcanico e nel clima montano che solo il vulcano siciliano può offrire**. Gaudensius è prodotto con le celebri uve secolari di Nerello Mascalese che si trasformano in un vino bianco frizzante, piacevole e vero esempio di stile assoluto. Dopo una leggera pigiatura delle uve senza diraspatura, la vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo i **dettami del metodo classico**, per poi terminare l'affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti per 40 mesi. Gaudensius è uno **spumante dal raffinato perlage di bollicine continue e persistenti**, caratterizzato da colori con riflessi dorati luminosi e da un sapore complesso e di rara eleganza. **Ti segnalo anche Gaudensius Rosé**, sempre dalla stessa cantina, se sei un amante degli spumanti rosati. Uno spumante con cui brindare all'anno nuovo dalle fini note floreali su sfondo di frutti rossi. Fragranze di melograno e sentori di agrume. **Sicuramente quest'etichetta si distingue per il sapore complesso, la grande sapidità e l'ottima persistenza**. Il perlage è sottile e persistente con spuma soffice.



Migliori spumanti per Capodanno
– Arya di Caruso & Minini

Per accompagnare le feste di fine anno ti consiglio un altro spumante dalla Sicilia nato da una selezione di vigneti con una particolare vocazione alla produzione di uve a base spumante. **Arya viene prodotto nella zona di Marsala tra i 350 ed i 450 m di altitudine e si tratta di una produzione limitata tra le 6mila e le 12mila bottiglie.** Questo, assieme al suo nome che richiama il suo perlage finemente setoso, evoca subito **l'eleganza e la raffinatezza di quest'etichetta come brindisi di Capodanno.** Il colore è giallo chiaro luminoso ed emana un profumo molto delicato fatto di note di mela, agrumi e pesca bianca ma anche qualche elegante sentore floreale. Sensazioni che ritroviamo al palato. Uno **spumante metodo classico** ben strutturato ed equilibrato.



Brindisi di Capodanno con lo spumante Alta Langa di Montalbera

Freschezza, finezza, armonia: il Metodo Classico Alta Langa DOCG Montalbera è un'ottima scelta per accogliere il nuovo anno con **eleganza e leggerezza**, celebrando ogni istante con il fascino delle grandi occasioni. Realizzato secondo la più autentica tradizione del **Metodo Classico**, con una lunga permanenza sui lieviti che ne esalta complessità e struttura, l'Alta Langa Montalbera si distingue per il suo perlage finissimo, **l'equilibrio tra acidità e morbidezza e il profilo aromatico raffinato**, con note di fiori bianchi, crosta di pane e agrumi maturi.

Nel calice la sua brillantezza dorata anticipa la freschezza di un sorso dinamico e cremoso, perfetto per accompagnare aperitivi gourmet, crudi di mare o i piatti più raffinati del cenone di Capodanno. Accompagna l'attesa, accende l'aperitivo, illumina il cenone. È il **simbolo di un'eleganza contemporanea** che nasce dal territorio e si esprime attraverso la cura di ogni dettaglio. Montalbera celebra così il **brindisi di Capodanno** con uno spumante che unisce raffinatezza e autenticità, espressione di un Piemonte che sa emozionare in ogni occasione speciale.



Migliori spumanti per il brindisi di Capodanno – Vindice Sangiovese Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dosé di Poggio della Dogana

Vindice è un **Metodo Classico** che porta in sé la purezza del **Sangiovese vinificato in bianco**, le cui uve nascono dai vigneti di Castrocaro Terme e Brisighella, a 250–300 metri di altitudine. Le argille brune e le sabbie ocra che nutrono le viti donano al vino una freschezza minerale unica, esaltata da un perlage fine e persistente. **Il bouquet racconta di fiori bianchi e frutta gialla, intrecciati a note di crosta di pane e a un lieve richiamo di liquirizia bianca.** Al palato è deciso ma raffinato, con una freschezza salina che ne definisce l'identità inconfondibile.

Il nome rende omaggio a uno dei cavalli da corsa della scuderia del nonno dei fratelli Rametta, campione elegante e astuto, simbolo di vitalità che rivive nel calice. L'etichetta, tratta da un bozzetto del pittore romagnolo Silvio Gordini, evoca con i suoi motivi allegorici la stessa sinuosità e vivacità che caratterizzano questo **spumante d'autore**.



Madame Titì di Amaracmand Rubicone Bianco 2023 Spumante Brut Nature

Passiamo In Emilia Romagna e concludiamo con uno spumante prodotto con il **metodo charmat** lungo prodotto dalle **uve biologiche di Amaracmand** (principalmente Bombino Bianco, Trebbiano della Fiamma, Albana e Grechetto Gentile). **Le uve vengono raccolte a mano senza allergeni e non c'è aggiunta di solfiti.** Devi sapere che da Amaracmand la produzione biologica delle proprie etichette viene presa molto sul serio, per **rispettare al massimo il territorio ed i suoi naturali processi.** Infatti, le uve vengono vinificate in vasche di acciaio separando quelle più precoci da quelle più tardive per ottenere un vino ad alto livello zuccherino che contribuirà alla rifermentazione della base spumante. Una volta terminata la vinificazione, si lavora su un blend molto più equilibrato ed il **perlage fine ed elegante** viene ottenuto sempre rispettando il metodo naturale, infatti deriva da una **rifermentazione spontanea assistita** che viene monitorata costantemente sino a fine rifermentazione. L'ultimo passaggio è una "sosta" sui propri lieviti in autoclave di acciaio per oltre 40 giorni a cui segue un affinamento in bottiglia per circa 6 - 8 mesi. Il risultato è uno **spumante per il brindisi di Capodanno dal colore paglierino con riflessi dorati.** Il profumo è di fiori di ginestra, fieno e mela verde. Infine, il gusto è agrumato e delicato con un finale caratterizzato da notevole freschezza.



I migliori spumanti e champagne per il brindisi di Capodanno ed accogliere il 2026

In questo articolo abbiamo visto quali sono le **bollicine migliori per aspettare il nuovo anno**. Ognuno con le proprie personali declinazione del concetto di "bollicine", ognuno **espressione del territorio che raccontano**. In questo articolo trovi idee per accontentare un po' tutti i gusti - e tutti i commensali. L'importante è che il brindisi che farai sarà veramente speciale, con l'augurio che possa portare solo il meglio per il 2026.



Enea T.

Sono un artigiano, mi esprimo attraverso la manualità e la creatività. Vivo i motori in ogni loro forma, spaziando dalle due ruote alle eliche, passando anche dai mitici truck americani! Avere stile per me significa riflettere l'unicità della propria personalità in tutto ciò che si fa, mantenendo una linea essenziale. Il mio motto è "Meno male che oggi è sabato!"

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

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



di Enea T. — 18 Dicembre 2025 in Food&DrinkStyle Tempo di lettura: 12 minuti

Home » Food&DrinkStyle » Vini di Natale: i migliori da regalare o portare in tavola

Questi sono i giorni in cui ci si inizia a interrogare su **cosa portare in tavola a Natale**. Il **menu in prima battuta** (sicuramente in questi giorni diverse mamme, consuocere o amiche si stanno confrontando su come diversi le portate da preparare), ma anche il **vino di Natale** perché per una giornata così speciale non si può di certo scegliere un'etichetta qualsiasi. È importante **optare per un vino che si abbin bene alle portate che stiamo studiando** e che ci faccia fare bella figura con gli ospiti. E poi non dimentichiamo che **regalare vino per Natale** è sempre un'ottima idea. Quindi, se stai cercando quali sono i **migliori vini di Natale 2025** per il tuo menu, in questo articolo troverai diverse proposte di vini rossi e bianchi da tutta Italia.



Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2023 di Vinchio Vaglio

Voglio iniziare questa mia carrellata di **vini per Natale** con un'etichetta che ha ottenuto il **riconoscimento Gambero Rosso di Tre Bicchieri**. Si tratta della Barbera d'Asti Vigne Vecchie 50 2023 di Vinchio Vaglio, cantina di cui ti abbiamo già raccontato in passato e di cui ci piace sempre dare notizia. Soprattutto per **un vino come Vigne Vecchie che ben conosciamo** e che abbiamo sempre gradito, quindi perché non iniziare subito così per il **vino da mettere in tavola a Natale**? Questo è **un vino che parla di tradizione**, che rispetta la memoria delle vigne storiche dell'azienda (come già si poteva intuire dal nome), quelle presenti da oltre 80 anni. Si tratta di una **Barbera in purezza** affinata in acciaio, con sentori di frutta e sottobosco. Un vino perfetto per accompagnare un pasto importante come quello di Natale.



Vini di Natale – L'accento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Rimaniamo in Piemonte e facciamo visita alla cantina Montalbera nel Monferrato che per il Natale 2025 propone L'accento nell'annata 2023. **Interessante è la composizione di questo vino perché l'80% delle uve viene raccolto a maturazione ottimale, mentre il restante 20% resta in vigna per una delicata sovraturazione.** È proprio da questa decisione che prende vita un vino capace di unire **forza e morbidezza, calore e finezza**. L'accento regala delicati profumi di rosa ma anche accenti più decisi dal sottobosco. Ideale per accompagnare piatti di carne rossa o di formaggio.



Maglen Pinot Nero Riserva 2022 di Cantina Tramin

Con questa **carrellata di vini per le feste** ci spostiamo in **Trentino** con un vino che è il frutto di preziose **uve raccolte dai vigneti di Mazon e Glen, posti a un'altitudine tra i 350 e i 650**. Nei vigneti storici di Pinot Nero a Mazon, esposti a ovest e radicati a circa 350 m, le prime viti di Pinot Nero furono introdotte già a metà del XIX secolo. A Glen si trovano impianti del vitigno nelle cui elevate potenzialità abbiamo sempre creduto. Sono esposti a sud/sud-ovest, raggiungono i 650 metri e si distinguono per la presenza di scheletri di origine calcarea. Maglen Pinot Nero Riserva della linea Selezione racchiude l'essenza dei vigneti della cantina: riunisce le note fini e i profumi fruttati di Glen con l'eleganza e i tannini nobili di Mazon. **Speziato, elegante e fresco, ottimo compagno per le feste di Natale.**



Migliori di vini Natale – Sangiovese Perimea di Amaracmand

E ora **passiamo il Rubicone** per far visita alla cantina Amaracmand. Sì, perchè è proprio l'**IGP Rubicone** protagonista di questo racconto in maniera più o meno letterale considerato che non solo ci troviamo in una delle zone attraversate da questo storico fiume (la provincia di Forlì Cesena), ma perchè l'espressione **“attraversare il Rubicone”** riassume il metodo adottato dalla cantina Amaracmand che ha deciso di seguire un percorso di qualità con una produzione vinicola improntata sul rispetto della terra. Lo dimostrano le due libellule disegnate sull'etichetta di Perimea, poichè questi due animali sono molto sensibili ai trattamenti chimici, quindi è difficile trovarli nei vigneti tradizionali. Cosa, invece, non rara da Amaracmand. Il mosto **100% Sangiovese** vinifica per un paio di giorni in acciaio per poi passare alla fermentazione naturale. Riposa poi almeno 10 giorni sulle bucce per terminare il suo corso in acciaio per sei mesi. Il risultato è un **vino morbido, elegante e piacevole.**



Caruso & Minini – Nino Gran Cru

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



Antica Hirpinia – Taurasi DOCG

Continuiamo con i **vini natalizi** parlando vitigno autoctono più noto e diffuso del Sud Italia. Sapevi che si tratta dell'Aglianico? Ed io per Natale ti consiglio Taurasi DOCG di Antica Hirpinia, 100% Aglianico. Affinato in botti di rovere francese per 12 mesi, fa un passaggio in serbatoi d'acciaio ed un affinamento conclusivo in bottiglia. Taurasi presenta un rosso intenso, pieno, e riempie il palato con la sua rotondità ed i suoi sapori di frutti rossi e spezie. Un vino di Natale importante e corposo per accompagnare piatti gustosi e saporiti come carne rossa, selvaggina e formaggi molto stagionati.



Cantina Tollo – Maiolica Terre di Chieti IGP 2023

Fin dalla sua fondazione Cantina Tollo persegue una **strategia precisa: ricerca, sperimentazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni**, veri ambasciatori del territorio abruzzese, sono i pilastri su cui si basa l'opera dell'azienda. Ne è un esempio la **maiolica, varietà autoctona a bacca rossa** riscoperta grazie alla collaborazione della cooperativa teatina con la banca del germoplasma dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso): **le prime barbatelle sono state impiantate nel 2019 in un vigneto sperimentale** proprio nel Comune di Tollo. Da queste vigne nasce **Maiolica Terre di Chieti IGP, vino che racconta la riscoperta di un pezzo della storia collettiva d'Abruzzo**. Il profilo di donna raffigurato in etichetta, austero ed elegante, si ispira alle immagini dipinte sulle tavole seicentesche di San Donato di Castelli (Teramo).

Rosso rubino di moderata intensità, Maiolica Terre di Chieti IGP si mantiene in eccellente equilibrio tra intensità aromatica e acidità. Un vino dal bouquet di frutta rossa di bosco che si sposa bene con le carni, dalla selvaggina alle quelle più delicate, fino al salmone.



Vino per Natale – Mandrarossa Terre del Sommacco Rosso Sicilia DOC

Torniamo in Sicilia per i **vini di Natale** con Terre del Sommacco Rosso Sicilia DOC di Mandrarossa, da **uve 100% Nero d'Avola** provenienti da vigneti allevati su suoli calcarei, è parte della linea Storie Ritrovate di Mandrarossa e racconta, in etichetta e nel calice, l'essenza della Sicilia nella sua purezza.

L'illustrazione di Nancy Rossit si ispira a Il silenzio di Leonardo Sciascia, opera in cui si narrano le gesta degli abitanti di Sambuca di Sicilia – dove si trovano i vigneti da cui nasce Terre del Sommacco – che aiutarono e protessero i soldati garibaldini della Colonna Orsini. **Fragrante e piacevolmente fruttato con note di ciliegia, mora e viola, al palato il sorso è morbido, fruttato con tannini delicati e vivace freschezza.** Si accompagna perfettamente con il brasato al vino rosso, l'arrosto di tacchino ripieno e il filetto alla griglia.



Ronco della Simia Romagna DOC Sangiovese Modigliana di Ronchi di Castelluccio

Interessante la storia dei **fratelli Aldo e Paolo Rametta**, nati a **New Orleans** e cresciuti tra **Stati Uniti e Svizzera**, che nel **2016** hanno dato vita a un sogno che unisce le loro radici romagnole con la passione per l'agricoltura. Nasce così **Poggio della Dogana**, tenuta vitivinicola a Terra del Sole, sulle colline di Castrocaro Terme e Brisighella. In particolar modo, come vino di Natale ti consiglio Ronco della Simia Romagna Doc Sangiovese Modigliana, un **Sangiovese carnoso**, ottenuto da un clone con buccia spessa che conferisce al vino una struttura ricca e impenetrabile. Le doti di finezza del vino si equilibrano con la notevole potenza, che richiede una lunga maturazione in bottiglia per essere domata. **Il cru si trova a 440 metri di altitudine ed è esposto a est. Il nome deriva da una leggenda locale**: un militare americano, stanziato a Modigliana durante la Seconda Guerra Mondiale, seppellì la sua scimmietta da compagnia vicino a un pozzo considerato mistico, così prese il nome Ronco della Simia. L'etichetta si ispira al Corpus Aldrovandino conservato a Bologna. Ronco della Simia si sposa perfettamente con primi piatti di carne, come le lasagne alla bolognese e le pappardelle al ragù di cinghiale, oltre a secondi piatti di carni rosse e alla griglia.



Vini per festeggiare il Natale – Iolei – Hospes Nepente di Oliena Riserva DOC 2024

Ed ecco l'ultimo rosso di questa carrellata di **vini per Natale**. Andiamo in **Sardegna** con Hospes, dal latino Hospes, itis: Ospite, prende il nome in memoria dell'**ospitalità che Oliena offrì a Gabriele D'Annunzio, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella nel loro viaggio in Sardegna**. I tre furono piacevolmente rapiti dalla bellezza di Oliena e dal suo vino, che proprio il Vate rinominò Nepente, ovvero nessuna tristezza. L'etichetta di Hospes Nepente di Oliena Riserva DOC di Iolei è una rivisitazione del ritratto del Vate da ragazzo, creata dall'illustratore Paco Corrias.

Hospes proviene dalla migliore selezione delle uve cannonau e viene prodotto solo in annate particolarmente favorevoli. Possiamo, quindi, dire che si tratta di un vino "raro", **prezioso**. Ottimo, quindi non solo da mettere in tavola, ma anche come **vino da regalare a Natale**. Il colore è di un profondo rosso rubino, mentre al naso si presenta intenso e persistente, con sentori di frutta rossa matura, liquirizia e vaniglia, e un finale morbido e avvolgente, **perfettamente equilibrato**. Ottimo per accompagnare secondi piatti di terra.



Lipiai di Vinchio Vaglio

A Natale non può mancare anche una selezione di vini bianchi, soprattutto per accompagnare i pasti prevalentemente a base di pesce. E allora torniamo da Vinchio Vaglio che propone Viognier, un vitigno che ha trovato di recente una nuova tradizione nell'Alto Monferrato (è più diffuso nelle regioni francesi del corso settentrionale del Rodano). Dopo la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni in vasche di acciaio, si passa al travaso in vasche di cemento per circa 5 mesi per poi terminare con un affinamento in bottiglia per circa tre mesi. Ne scaturisce un vino dal colore giallo paglierino, profumo fresco e fruttato con sentori di fiori bianchi, sapore sapido e persistente. Fresco ed elegante, risulta ottimo per accompagnare antipasti di mare, carni bianche e salmone.



Vini natalizi – Antica Hirpinia Coda di Volpe

Torniamo in Campania da Antica Hirpinia per Coda di Volpe, **il vitigno storicamente più legato a questo territorio**. Le uve provengono da un vitigno biologico e Coda di Volpe fermenta in serbatoi d'acciaio per passare ad un successivo affinamento su fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento. A seguire rimane in bottiglia per minimo 2 mesi. Questo è **un vino di Natale fresco e piacevole con note di pera, mela e ginestra**, ideale per accompagnare piatti delicati a base di pesce. **Dalla stessa cantina, ti ricordo anche Greco di Tufo, molto elegante ed equilibrato**. Al palato presenta una nota acida, ben amalgamata con i sentori di frutta e di fiori bianchi.



Vino per Natale – Passerina Tullum Docg 2024

Passerina Tullum Docg di Feudo Antico **racchiude nel sorso la storia millenaria di un angolo d'Abruzzo** in cui l'esperienza di lunga tradizione e il patrimonio enoico si intrecciano.

Ottima freschezza, sottile mineralità e intense note fruttate ne fanno un bianco abruzzese di origini antiche che deve la sua fortuna alla recente riscoperta.

Da **uve passerina al 90% coltivate tra le colline della Tullum Docg, nel Comune di Tollo**, affina sulle fecce fini per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione né chiarifica. Il colore è giallo limone brillante, al naso spiccano sentori agrumati, di pesca bianca, di fiori di sambuco, camomilla e mandorla. Al palato l'acidità è croccante, il sorso è sapido e di medio corpo con un finale ammandorlato. **Ottimo con formaggi e risotti.**



Caruso e Minini – Tagòs

É arrivato il momento di pensare al **fine pasto** e, per farlo, **torniamo in Sicilia da Caruso e Minini con Tagòs, una piacevole sorpresa della tradizione siciliana per chiudere in bellezza il pasto di Natale.** La **vendemmia tardiva** è la chiave di lettura di un bianco avvolgente, prodotto con uva proveniente dal vitigno Grillo, rigorosamente raccolta a mano dopo un naturale appassimento su pianta. Questo vino presenta un colore ambrato e sentori di frutta a polpa bianca molto matura come ananas e albicocca misti sentori di spezie, miele ed erbe officinali. **Ideale per accompagnare una degustazione di formaggi o i dolci di Natale.**



Vino per Natale – Tutte le proposte dello Stivale

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