Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
1	La Prima di Winenews.it	29/12/2022	*Montalbera investe ancora in Monferrato*	8
	Viacialdini.it	29/12/2022	*Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruche'*	9
	Winenews.it	29/12/2022	*Montalbera investe ancora in Monferrato. In vigna, in cantina ed in accoglienza. Sognando Bolgheri*	11
39+45	La Stampa - Ed. Asti	28/12/2022	*La Montalbera accorpa e investe 7 milioni di euro (F.Mussio)*	14
	Identitagolose.it	27/12/2022	*Bollicine per il brindisi, 11 consigli dai nostri esperti*	17
	FOODAY.IT	23/12/2022	*MONTALBERA esce dall'Associazione Produttori del Ruche' di Castagnole Monferrato*	25
	Lavocediasti.it	23/12/2022	*Montalbera esce dall'Associazione Produttori del Ruche' di Castagnole Monferrato*	26
	Robbreport.it	12/12/2022	*Bollicine italiane, le scelte ideali per Natale 2022*	28
	Dentrolanotiziabreak.it	08/12/2022	*Dentro la notizia - break Dentro la notizia - break - Free Press d'Informazione Asti Alba Torino*	36
3/10	Civilta' del Bere	01/12/2022	*suppl. duemila ventidue-Piemonte*	39
	Cronachedigusto.it	30/11/2022	*Le "Cantine d'Italia" di Go Wine: svelate tutte le 251 "Impronte"*	47
138/42	F	29/11/2022	*Scopri l'intruso*	53
	Iltorinese.it	20/11/2022	*Un assaggio di Barolo, Barbaresco e Roero con Go Wine*	57
	Huffingtonpost.it	19/11/2022	*I vini ideali con i cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	61
	Repubblica.it	19/11/2022	*I vini ideali con i cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	62
	Corrierealpi.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	63
	Ilgusto.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	64
	Ilpiccolo.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	65
	IlsecoloXIX.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	66
	Laprovinciapavese.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	67
	Lasentinella.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	68
	Lastampa.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	69
	Mattinopadova.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	70
	Messaggeroveneto.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	71
	Newsfood.com	18/11/2022	*Nella Nuvola Lavazza i primi 8 tennisti della classifica mondiale ATP, in occasione delle Nitto ATP*	72
	Nuovavenezia.Gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno - La Nuova di Venezia*	75
	Tribunatreviso.gelocal.it	18/11/2022	*I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno*	76
47	La Stampa - Ed. Asti	17/11/2022	*Economia - L'Asti Spumante e il Moscato alle Nitto ATP Finals*	77
	Iltorinese.it	15/11/2022	*Il match gastronomico sotto la Mole*	78
	Allevents.in	14/11/2022	*DEGUSTANDO: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza*	81
	Beverfood.com	11/11/2022	*Tennis, cocktail, vino e cucina gourmet: la combo di Lavazza Experience per le Nitto ATP Finals 2022*	84
32	Gazzetta d'Asti	11/11/2022	*Passeggiata sulle colline del Ruche'*	94
18	Il Monferrato	11/11/2022	*Il tartufo va in tavola nei nostri ristoranti*	95
0	La Prima di Winenews.it	11/11/2022	*WineNews.Tv*	96
	Mentelocale.it	11/11/2022	*Nitto ATP Finals: la Lavazza Experience tra tennis, cocktail, vino e cucina gourmet*	97
	Winenews.it	11/11/2022	*Amore, passione, coraggio, consapevolezza e molto altro: le parole del futuro del vino*	100
	Shopinthecity.it	10/11/2022	*Tennis, cucina e caffe': Lavazza Experience per ATP Finals 2022*	101

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Mentelocale.it	08/11/2022	*Asti, Castagnole Monferrato e le Terre del Ruche'*	107
32	La Riviera	03/11/2022	*Recensione - Ristorante SANTO SPIRITO*	110
	Chietitoday.it	02/11/2022	*Presentata la guida dei migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023: cinque i riconoscimenti all'Abr*	111
	Ilpescara.it	02/11/2022	*Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023: la nuova guida che premia anche l'Abruzzo*	116
38/41	Altroconsumo Inchieste	01/11/2022	*Conceditì un calice di rosso (M.Cervilli)*	121
1	I Vini di Wine News	29/10/2022	*Copertina*	125
2/5	I Vini di Wine News	29/10/2022	*Vini wine News*	126
	Livornotoday.it	29/10/2022	*Migliori vini e vignaioli d'Italia 2023, la provincia di Livorno nella guida del Corriere: tutti i p*	130
	Corrieredelvino.it	28/10/2022	*Eno-Goliardata di fine settembre. Da un'idea a dir poco geniale*	135
17	Il Monferrato	28/10/2022	*Rassegna enogastronomica nei ristoranti del Monferrato*	138
	Genovaquotidiana.com	27/10/2022	*LEnoteca Ricci, bottega storica, compie novantanni e invita a una serata di festa*	139
	IlsecoloXIX.it	27/10/2022	*Genova Pegli, l'enoteca Ricci festeggia i 90 anni di attivita' con la chitarra di Fabrizio Casalino*	143
	Lucanianews24.it	27/10/2022	*Migliori 20 Vini Piemontesi*	144
22	Il Monferrato	21/10/2022	*La cucina del tartufo bianco arriva in dieci ristoranti monferrini*	147
	VinoEStile.Com	21/10/2022	*Riconferma Tre Bicchieri Gambero Rosso, RUCHE DOCG LACCENTO 2021*	148
	Universofood.net	19/10/2022	*Tre Bicchieri 2023. I vini premiati*	150
	Cronachedigusto.it	18/10/2022	*"I migliori 100 vini e vignaioli dItalia 2023" secondo il Corriere - L'ELENCO COMPLETO*	163
	Initalia.virgilio.it	18/10/2022	*I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023: la nuova guida*	170
	Universofood.net	17/10/2022	*Migliori vini piemontesi 2023. Classifica Gambero Rosso*	178
	Firstonline.info	15/10/2022	*I migliori vini d'Italia 2023 scelti dalla Guida del Gambero rosso, 67 costano meno di 15 euro*	182
	Lavocediasti.it	15/10/2022	*Viviamo in un posto bellissimo pieno di bicchieri*	198
	Twnews.it	15/10/2022	*I migliori vini d'Italia 2023 scelti dalla Guida del Gambero rosso, 67 costano meno di 15 euro*	200
	Italiaatavola.net	14/10/2022	*Vini d'Italia del Gambero Rosso: ecco tutti i 455 Tre Bicchieri*	217
	Winenews.it	14/10/2022	*I migliori 100 Vini e Vignaioli dItalia 2023, racconto della resistenza dei produttori italiani*	231
	Winenews.it	13/10/2022	*Vini dItalia 2023 del Gambero Rosso, Toscana e Barolo al top tra Regioni e Denominazioni*	239
	Enocibario.it	11/10/2022	*AUTOCTONO SI NASCE...*	263
13	Il Monferrato	11/10/2022	*Cucina al Tartufo Bianco: in campo dieci ristoranti*	267
	Newsfood.com	11/10/2022	*Conferma dei Tre Bicchieri per Laccento®Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG*	268
	Vinodabere.it	06/10/2022	*Gambero Rosso I 76 Tre Bicchieri 2023 del Piemonte*	270
	Foodmoodmag.it	05/10/2022	*Piemonte - Vini Montalbera: Vendemmia 2022*	275
	Adnkronos.com	04/10/2022	*L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto*	277
	It.finance.yahoo.com	04/10/2022	*L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto*	280
	It.notizie.yahoo.com	04/10/2022	*L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto*	281
	It.Sports.Yahoo.Com	04/10/2022	*L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto*	282

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Msn.com/it	04/10/2022	*L'inizio della vendemmia e' un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franc*	283
187/00	Gambero Rosso	01/10/2022	*Anteprima vini d'italia 2023. 38 etichette degustate in 25 enoteche*	284
27	Vita Casalese	29/09/2022	*Ospite eccezionale*	296
	Vinievino.com	28/09/2022	*Vendemmia in Montalbera (Monferrato): la piu' precoce della storia della cantina*	297
49	La Stampa - Ed. Asti	25/09/2022	*Campanili*	298
	Allevents.in	22/09/2022	*Ape Special x 2 | Piemonte Birra Artigianale e sapori*	300
	Ilgourmeterrante.it	22/09/2022	*Vini Buoni d'Italia a cura del Touring Club Italiano, i premiati con la corona, le golden star e "le*	302
	Reportergourmet.com	20/09/2022	*I vini piu' buoni d'Italia secondo Luca Gardini. Trentesimo numero*	312
	Iodonna.it	16/09/2022	*Wine Resort: dove vedere la vendemmia da vicino - Montalbera*	314
	Universofood.net	02/09/2022	*Migliori vini italiani 2023. La classifica Touring Vinibuoni*	319
	Ilsole24ore.com	23/08/2022	*Un piatto di pesce e un calice di rosso fresco: cade un tabu'*	350
	Oggi.it	09/08/2022	*Vini rosati e rose' per lestate, fermi e spumanti, italiani o francesi, questo e' il momento per pro*	354
1+5	La Repubblica - Ed. Torino	03/08/2022	*Vendemmia in anticipo ma c'e' fiducia sulla qualita' dell'uva (V.Dirindin)*	356
	FOODAY.IT	28/07/2022	*120 +1: ecco la bollicina Metodo Classico Pas Dose' griffata Montalbera dalla vivacita' sorprendente*	358
	Sowinesofood.it	27/07/2022	*Il metodo classico di Montalbera, un sorso di elegante freschezza che lascia spazio al ristoro in qu*	360
108/11	F	26/07/2022	*Vai col mango*	361
	Iltorinese.it	12/07/2022	*Una notte dedicata ai Grandi Vini Rosati*	365
	Notiziepiemonte.it	12/07/2022	*La notte dei vini rosati, wine summer fresh*	371
	Piemontepress.it	11/07/2022	*LA NOTTE DEI VINI ROSATI 14 LUGLIO 2022 AI GIARDINI REALI*	376
	Comunicati-stampa.net	06/07/2022	*Calypsos Viognier 2021 e Calypsos Rose' 2021 by Montalbera per brindare con gioia all'estate*	379
.	FOODAY.IT	06/07/2022	*Calypsos Viogner 2021 e Calypsos Rose 2021 by Montalbera per brindare con gioia all'estate*	381
	Ilsole24ore.com	24/06/2022	*Tutte le nuances del rosa: dieci tappe fra bollicine italiane e francesi*	383
	Lamadia.com	07/06/2022	*Non solo Barbera: guida agli autoctoni minori del Piemonte*	388
	Vinodabere.it	05/06/2022	*Go Wine a Roma Un bel pomeriggio di immersione nel Nebbiolo piemontese focus sui vini di AZIENDA A*	393
1	I Vini di Wine News	04/06/2022	*Copertina*	396
3	I Vini di Wine News	04/06/2022	*I vini di Winenews - Montalbera*	397
5	Giornale dei Distillatori	01/06/2022	*Prowein: ripartenza in chiave minore*	398
	Winenews.it	27/05/2022	*Montalbera, Docg Ruche' di Castagnole Monferrato Limpronta Riserva 2019*	399
	EgNews.it	20/05/2022	*Go Wine e i diversi volti del Nebbiolo Piemontese di nuovo a Roma*	401
	Vinodabere.it	14/05/2022	*Piemonte I Ruche' di Montalbera*	402
	Winetaste.it	14/05/2022	*MANCANO 15 giorni per ISCRIVERE i migliori vini bianchi italiani al MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOU*	406
	Vinonews24.it	12/05/2022	*Il Ruche' democratico gioca la carta della Riserva*	408
	EgNews.it	11/05/2022	*Go Wine torna a Roma con Barolo, Barbaresco & Roero e altri volti del nebbiolo in Piemonte*	412
	Voltaabotte.com	11/05/2022	*"Barolo, Barbaresco & Roero" . Tona a Roma l'evento firmato GoWine*	413
	Giornaledellazio.it	10/05/2022	*BAROLO, BARBARESCO e ROERO e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte*	415
	Agenfood.it	09/05/2022	*Lavazza Experience: una settimana di eventi per Eurovision Song Contest 2022*	418

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Identitagolose.it	09/05/2022	*Montalbera celebra la sua prima riserva di Ruche'*	420
	It.yahoo.com	09/05/2022	*Montalbera: la valorizzazione del Monferrato attraverso la proposta enoturistica*	425
	Italiaatavola.net	06/05/2022	*I gioielli enogastronomici del Monferrato alla Festa del Ruche'*	426
	Foodandsoon.com	02/05/2022	*A Strasburgo, Le Mondial des Vins Blanks*	429
30	Food & Beverage	01/05/2022	*Laccento, uve ruche' nella birra del Monferrato*	431
10	Pambianco Wine & Food	01/05/2022	*Overview- Montalbera punta a un 2022 di consolidamento*	432
8/15	Ristorazione & Ospitalita'	01/05/2022	*Girovagando tra i padiglioni al Vinitaly 2022, degustando 21 vini, di 21 regioni e 21 aziende*	433
5	I Vini di Wine News	23/04/2022	*Zoom*	441
	Bluarte.it	19/04/2022	*Vinitaly and more. Una 54° edizione tutta di vivere*	442
	Taccuinodiviaggio.it	18/04/2022	*PALATI RAFFINATI - Prima riserva Montalbera:limpronta Ruche'di Castagnole Monferrato Docg Riserva 20*	445
	Taccuinodiviaggio.it	16/04/2022	*PALATI RAFFINATI - Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER*	448
	Beverfood.com	15/04/2022	*Laccento e Limpronta, a Vinitaly il leader del Ruche' Franco Morando racconta Montalbera*	450
	Identitagolose.it	15/04/2022	*Il nostro Vinitaly: assaggi per tornare a vivere l'Italia del vino*	452
	Winenews.it	15/04/2022	*Montalbera, LACCENTO© Craft Beer IGA di Ruche'*	460
	Winenews.it	15/04/2022	*Originali, classici, audaci, gustosi: gli abbinamenti tra vino e cibo non sono mai banali*	462
	Zipnews.it	15/04/2022	*La gita di Pasquetta: picnic, vini ed eccellenze gastronomiche*	463
60/61	La Stampa - Ed. Asti	14/04/2022	*Dall'anfora, alla birra. "Il Ruche' di Castagnole merita di volare piu' altri" (F.Mussio)*	467
	Lastampa.it	14/04/2022	*Franco Morando: Il Ruche' di Castagnole merita di volare piu' alto*	469
	Viacialdini.it	14/04/2022	*Finalmente. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino*	470
	Gqitalia.it	09/04/2022	*Vinitaly 2022, tutto quello che c'e' da sapere sulla nuova edizione*	472
1	La Prima di Winenews.it	09/04/2022	*"Vinitaly" della ripartenza tra prime volte, voglia di raccontarsi e vini che guardano al fu*	480
	Winenews.it	09/04/2022	*Adnkronos*	481
	Winenews.it	09/04/2022	*Vinitaly riparte, tra prime volte, voglia dei territori di raccontarsi e vini che guardano al futuro*	486
	Cv.oggiblog.it	07/04/2022	*Il 2022 e' lanno in cui lazienda piemontese Montalbera, capitanata da Franco Morando, celebra la sua*	492
	Comunicati-stampa.net	04/04/2022	*Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER, la prima BIRRA IGA di Ruche'*	494
	Atnews.it	01/04/2022	*Limpronta Ruche' di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019: ecco la prima riserva di Ruche' di Mont*	496
	Comunicati-stampa.net	01/04/2022	*Limpronta Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG riserva 2019*	498
19	Gambero Rosso	01/04/2022	*Piemonte: la birra che nasce dal Ruche'*	500
20/21	Gustosano	01/04/2022	*I vitigni rossi del Piemonte*	501
10/13	Oinos	01/04/2022	*Wine & Siena*	503
	Aziendeincampo.wordpress.com	29/03/2022	*Montalbera, debutta il primo Riserva Ruche': Dimostriamo il potenziale di questa uva*	507
	Beverfood.com	29/03/2022	*Montalbera, nuovo passo nella storia con Limpronta, la prima Riserva di Ruche'*	510
	Cosmopolitan.com/it	29/03/2022	*Edizione speciale: tutto il buono di... aprile e Pasqua*	514
	Cronachedigusto.it	29/03/2022	*Montalbera, debutta il primo Riserva Ruche': "Dimostriamo il potenziale di questa uva"*	515
	EgNews.it	29/03/2022	*Mondial des Vins Blancs Strasburgo*	517

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Ilgolosario.it	29/03/2022	*Il Ruche' di Montalbera*	518
	Wine.pambianconews.com	28/03/2022	*Montalbera presenta il primo Ruche' riserva*	519
	Foodaffairs.it	25/03/2022	*Montalbera celebra la sua prima Riserva di Ruche' Limpronta*	520
	Golfegusto.it	25/03/2022	*CON UN CALICE DI RUCHE' IL MONDO SEMBRA DIVERSO*	529
	Cucineditalia.com	24/03/2022	*Quale vino abbinare alla pasta e fagioli?*	535
	Cronacheturistiche.it	13/03/2022	*Wine&Siena Capolavori del Gusto*	536
1	La Nazione - Ed. Siena	13/03/2022	*Wine&Siena, che debutto. II Santa Maria diventa il tempio della ripartenza*	540
	Lanazione.it	13/03/2022	*Wine&Siena', un battesimo con il botto*	541
	Ilcittadinoonline.it	12/03/2022	*Wine&Siena: ottima affluenza nella prima giornata*	543
	Radiosienatv.it	12/03/2022	*Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena*	545
	scattidigusto.it	12/03/2022	*I vini dall'Italia a Siena e il Syrah a Cortona*	548
	Sienafree.it	12/03/2022	*Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena*	555
	SienaNews.it	12/03/2022	*Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena*	557
	Antennaradioesse.it	10/03/2022	*A Wine&Siena verticale con i vini de Il Borro*	559
	Ilcittadinoonline.it	09/03/2022	*A Wine&Siena verticale con i vini de Il Borro*	563
	Oinosviveredivino.it	09/03/2022	*129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022*	567
	Vinosano.com	09/03/2022	*129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022*	569
	Winenews.it	09/03/2022	*LAGENDA DI WINENEWS*	572
	Ilgiornaleditalia.it	08/03/2022	*Wine&Siena torna in presenza. Tante le occasioni di approfondimento, dal Timorasso ai vini del Friul*	584
7	Corriere di Torino (Corriere della Sera)	06/03/2022	*Il vino. La birra (S.D.c.)*	588
	Byinnovation.eu	05/03/2022	*Wine-Siena Capolavori del Gusto*	589
	Radiosienatv.it	05/03/2022	*Wine&Siena 2022: 129 produttori e 460 vini da tutta Italia*	592
	Lamadia.com	04/03/2022	*Wine&Siena - Capolavori del gusto: dal 12 al 14 marzo*	594
	Nove.Firenze.it	04/03/2022	*Il vino e i capolavori del gusto*	597
	Sienafree.it	04/03/2022	*129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022*	600
	Mentelocale.it	03/03/2022	*Evento di degustazione Go Wine allo StarHotel Majestic - StarHotel Majestic, Corso Vittorio Emanu*	602
	Oinosviveredivino.it	03/03/2022	*Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana*	604
	Winenews.it	03/03/2022	*LAGENDA DI WINENEWS*	607
	Antennaradioesse.it	02/03/2022	*Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana*	622
	Cronachedibirra.it	01/03/2022	*Nuove birre da Crak, Picobrew, Jungle Juice, Beba (per Montalbera) e Birra di Fiemme*	626
	Giornaledellabirra.it	01/03/2022	*Anche il Ruche' ha la sua prima IGA!*	629
	Gonews.it	01/03/2022	*Wine&Siena, settima edizione dal 12 al 14 marzo*	632
	Ilcittadinoonline.it	01/03/2022	*Wine&Siena apre i grandi eventi del vino in Toscana*	635
	Iltorinese.it	01/03/2022	*Il Premio Vino dAutore di Go Wine*	639
	Langheroeromonferrato.net	01/03/2022	*A Torino una serata di degustazione Go Wine dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Terri*	642
	Notiziepiemonte.it	01/03/2022	*Premio Vino d'Autore di Go Wine 2022*	648
	Radiosienatv.it	01/03/2022	*Wine&Siena torna al Santa Maria della Scala dal 12 al 14 marzo e accoglie 129 produttori*	651
	Sienafree.it	01/03/2022	*Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana*	656
34/35	So Wine So Food	01/03/2022	*Dieci vini per affrontare il cambio di stagione*	660

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
184/85	Torino Magazine	01/03/2022	*Da Montalbera. Limpronta, i primo Ruche' Riserva*	662
	Vinit.net	01/03/2022	*Premio Vino d'Autore di Go Wine: ai ristoranti Piano35 e Spazio7 un premio speciale per valorizzare*	664
	Winecouture.it	01/03/2022	*Montalbera, prima birra Iga di Ruche': Laccento Craft Beer*	666
	Gazzettadalba.it	28/02/2022	*Premio Vino d'Autore di Go Wine, per l'evento di degustazione dedicato al Concorso Letterario Nazion*	671
10	La Repubblica - Ed. Torino	28/02/2022	*Dal cibo per cani alla birra made in Italy l'avventura di Morando (V.Dirindin)*	674
	Acquabuona.it	25/02/2022	*3 marzo a Torino. Go Wine, le Cantine del Piemonte presentano il loro "vino d'autore"!*	675
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	24/02/2022	*L'ITALIA DEL GUSTO AL BANCO D'ASSAGGIO BAROLO, BARBARESCO E ROERO TARGATO GOWINE*	678
	Vinit.net	24/02/2022	*La??ITALIA DEL GUSTO AL BANCO Da??ASSAGGIO a??BAROLO, BARBARESCO E ROEROa? TARGATO GOWINE*	681
	Doctorwine.it	23/02/2022	*Laccento© Craft Beer, la prima birra Iga di Ruche'*	682
	Turismodelgusto.com	23/02/2022	*LACCENTO© CRAFT BEER, la prima BIRRA IGA di Ruche'*	683
	Atnews.it	22/02/2022	*Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruche'*	686
	It.geosnews.com	22/02/2022	*Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruche'*	690
	Beverfood.com	21/02/2022	*Laccento© Craft Beer, la prima birra IGA di Ruche'*	691
	Ideawebtv.it	18/02/2022	*Presentate le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero a Milano*	695
	Occhionotizie.it	16/02/2022	*I migliori vini italiani 2022, regione per regione, dal Touring Club Italiano*	699
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	15/02/2022	*Giovedi' 17 febbraio l'atteso evento Go Wine, prima tappa di un tour in 4 grandi citta' italiane BAR*	717
	Vinonews24.it	15/02/2022	*La sacralita' del Ruche' di Castagnole Monferrato*	720
	Decanter.com	07/02/2022	*Ruche' di Castagnole Monferrato: A DOCG to know*	729
	Gentedimareonline.it	03/02/2022	*Montalbera salpa con mare forza 120+1.*	732
72/81	La Madia	01/02/2022	*Non solo Barbera e Vermentino*	734
	EgNews.it	31/01/2022	*Autoctoni si nasce chiude il tour*	744
	Vinosano.com	31/01/2022	*Concluso il tour di GoWine, Autoctono si nasce..*	745
	Beverfood.com	30/01/2022	*Autoctotono si nasce, oltre 60 cantine per l'evento conclusivo di Go Wine a Milano*	748
1	I Vini di Wine News	29/01/2022	*Copertina*	752
2/5	I Vini di Wine News	29/01/2022	*I vini di winenews*	753
	Informatutto.info	29/01/2022	*Si e' concluso a Milano il tour di AUTOCTONO SI NASCE*	757
	Langheroeromonferrato.net	29/01/2022	*Si e' concluso a Milano il tour di "Autoctono si nasce..." di Go Wine*	759
	Vinievino.com	29/01/2022	*Concluso il tour di Autoctono si nasce... 2021/2022*	762
	Adriaticonews.it	28/01/2022	*AUTOCTONO SI NASCE.*	764
	LEPAGINEDELVINO.IT	22/01/2022	*QUELLE STORIE SEMI AROMATICHE DEI PRODUTTORI DI RUCHE'*	767
	Winenews.it	21/01/2022	*Montalbera, Doc Piemonte Viognier Calypsos 2020*	773
	Winenews.it	21/01/2022	*Montalbera, Doc Piemonte Viognier Calypsos 2020.*	775
5	I Vini di Wine News	15/01/2022	*Montalbera*	776
	Vinonews24.it	15/01/2022	*Vino italiano: l'impresa eccezionale e' essere (nuovamente) normali / NORD*	777
	Winenews.it	14/01/2022	*VINI E TERRITORI*	800
	Younipa.it	07/01/2022	*Migliori vini d'Italia 2022, classifica regionale*	803
	WINEBLOGROLL.COM	03/01/2022	*Selezione dei migliori Vini Rossi Italiani assaggiati nel 2021*	817

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Montalbera**			
	Quifinanza.it	01/01/2022	*I migliori vini dItalia 2022 Regione per Regione*	835
72/75	VVQ Vigne, Vini & Qualita'	01/12/2021	*Il Ruche' di Castagnole Monferrato Docg tra vigna e cantina*	849
Rubrica	**Laccento**			
	Winemeridian.com	21/11/2022	*News Enjoy Prepotto: una banda di viticoltori dei Colli Orientali ha posto con forza laccento sullen*	853
	Ilgolosario.it	01/03/2022	*La Notizia del giorno 28 febbraio 2022*	856

La Prima di WineNews.it
Quotidiano
Diffusione: 31.000
www.ecostampa.it

Cronaca

Montalbera investe ancora in Monferrato

Ha rilanciato il Ruchè di Castagnole Monferrato storico vino-vitigno piemontese (e ne produce oltre la metà del totale). Ma Montalbera, la cantina della famiglia Morando (al vertice anche di uno dei più importanti produttori di cibo per animali, ndr), vuole essere anche di più, "non solo Ruchè". E, mentre sogna di mettere radici anche a Bolgheri, Franco Morando, che guida l'azienda, continua ad investire nel suo territorio d'origine, tra vigneti, cantine ed enoturismo. 7 milioni di euro, quelli messi sul piatto. Con la volontà di far conoscere di più il territorio (le sue parole in approfondimento). Approfondimento su WineNews.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

www.ecostampa.it

Questo sito usa i cookie per offrirti una migliore esperienza. Leggi l'Informativa sulla Privacy e l'uso dei Cookie. Alcuni servizi esterni (Google, Facebook, Vimeo...), se presenti in questo sito, potrebbero utilizzare cookie di profilazione. Se vuoi, puoi bloccarli, modificando le tue Impostazioni Cookie. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ACCONSENTI all'uso dei cookie.

INFORMAZIONI CHIUDI

Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruchè

Print PDF

Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Gli impegni crescenti in ambito nazionale e internazionale non consentono più a Montalbera di garantire una presenza fattiva all'interno dell'Associazione.

Redazione



Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Con nota inviata al Presidente dell'Associazione Luca Ferraris e ai pregiati membri del Consiglio Direttivo, Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, comunica ufficialmente la decisione di recedere dal ruolo di "Socio/Membro Ordinario" dell'Associazione a partire dal 1 Gennaio 2023.

Nella nota si legge "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.

Il tempo del confronto e della crescita ha trovato fra i produttori del Ruchè 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. Primi nello studio sulle surmaturazioni direttamente in vigna, sull'affinamento in legno, sull'investimento mediatico, sull'aver portato per primi **i 3 bicchieri del Gambero Rosso** alla denominazione i 99/99 di Luca Maroni sempre alla denominazione, per finire con il progetto sul DNA completamente svolto in forma privata per dare una vera e propria storia ed identità al vitigno autoctono Ruchè.

I continui investimenti dell'azienda, che comprendono ultime nuove acquisizioni di terreni per

Altri articoli



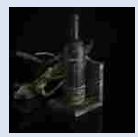
Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruchè
Montalbera esce dall'associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Gli impegni crescenti in ambito nazionale… Leggi ►



Primato italiano imprese nell'enogastronomia
Primato italiano in Europa per numero di imprese nell'enogastronomia, davanti a Spagna, Francia, Germania, Grecia… Leggi ►



NEOM sarà la città del futuro
NEOM modello di rinverdimento e ripristino della natura. Tutto sarà accessibile in cinque minuti a… Leggi ►



Vino e pietra, Amarone e Ripasso
Tributo al territorio veronese con il progetto "Scenic by nature", Scenografico per Natura. Vino e… Leggi ►



Matteo Lunelli imprenditore dell'anno
Matteo Lunelli vince il Premio EY L'Imprenditore dell'Anno, per l'impegno nel portare l'eccellenza italiana nel… Leggi ►



Destinazione Enoturismo Tenuta Cavalier Pepe
Tenuta Cavalier Pepe nella Top 100 del World's Best Vineyards, tra le migliori destinazioni enoturismo… Leggi ►



Antonino Cannavacciuolo conquista le Tre Stelle
Lo chef Antonino Cannavacciuolo con il suo ristorante Villa Crespi conquista le Tre Stelle Michelin.… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

circa 13 ettari 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 barricaia 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.

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 per Franco Morando il vero patrimonio dell'azienda, quello affettivo. (https://www.montalbera.it/)

Redazione
(29/12/2022)

ViaCialdini è su www.facebook.com/viacialdini e su Twitter: @ViaCialdini

Posts correlati:















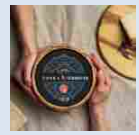






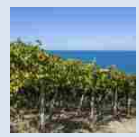
NOTIZIE Castagnole Monferrato, Enrico Riccardo Morando, Franco Morando, Montalbera, Ruchè, terroir

← **Primato italiano imprese nell'enogastronomia**



Perenzin Latteria premio Supergold per Capra Tonka

Perenzin Latteria, al "Capra Tonka & Vermouth" il premio Supergold al World Cheese Awards. L'eccellente… Leggi ►



Abruzzo è la Regione Vinicola dell'Anno

L'Abruzzo è la Regione Vinicola dell'Anno per i Wine Star Awards di Wine Enthusiast. Sono… Leggi ►



Strada romana di 2000 anni fa

Scoperta in Inghilterra una strada romana di 2000 anni fa. La strada è stata trovata… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

PLANETA Vittoria
Allegrini
NONINO 1° Spirit italiano unica Grappa
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023

Montalbera investe ancora in Monferrato. In vigna, in cantina ed in accoglienza. Sognando Bolgheri

I progetti della cantina che ha rilanciato il Ruchè, ma che guarda oltre lo storico vino-vitigno piemontese, raccontati dal produttore, Franco Morando

CASTAGNOLE MONFERRATO, 29 DICEMBRE 2022, ORE 13:31



Montalbera ed i suoi vigneti, nel Monferrato 1 / 6

Della riscoperta del Ruchè di Castagnole Monferrato è stata il motore, e vuole continuare ad esserlo, guardando della crescita di questo storico vino-vitigno

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

piemontese. Ma Montalbera, la cantina della famiglia Morando (al vertice anche di uno dei più importanti produttori di cibo per animali, ndr), vuole essere anche di più, "non solo Ruchè". E, mentre sogna di mettere radici anche a Bolgheri, in Toscana, Franco Morando, che guida l'azienda, continua ad investire nel suo territorio d'origine, tra vigneti, cantine ed enoturismo, guardando alla proiezione internazionale sui mercati, e ad un accoglienza di qualità capace di far scoprire un territorio, il Monferrato, ancora in gran parte sconosciuto, per quanto ricco di bellezza, qualità enologica e storia. 7 milioni di euro di investimento ulteriore messi sul piatto in questi mesi, come conferma a WineNews lo stesso Morando, 2 ettari in vigneti, e gli altri che andranno per potenziare la cantina - tra le cui fila arriveranno anche oltre 20 dipendenti nel reparto amministrativo e commerciale direttamente della Morando - ed arrivare ad esprimere un potenziale di 3,5 milioni di bottiglie sulle 850.000 di oggi (di cui 550.000 sulla Docg Ruchè).

"Oggi Montalbera conta 135 ettari di vigna, con un corpo unico nel Monferrato, di cui 60 ettari a Ruchè, ma c'è di più. Abbiamo aggiunto di recente 15 ettari nuovi - dice Morando - e di questi solo 8 ettari saranno a Ruchè di Castagnole Monferrato, di cui produciamo più della metà del totale. 5 ettari saranno destinati a Barbera d'Asti Superiore, e 2 ettari a Grignolino, da cui vogliamo fare un vino da "super riserva", perchè abbiamo studiato i terreni e secondo noi c'è la possibilità di farlo. E poi c'è il progetto Nebbiolo, che sarà un vino diverso dal Langhe Nebbiolo, perchè nascerà da terreni diversi rispetto a quelli delle Langhe, anche questi studiati a fondo, e sarà un vino con minor struttura di quello langarolo, ma con grandi profumi e con tannini dotati di una naturale armonia". Produzioni che si affiancano a quella già esistente di Moscato d'Asti, a Castiglione Tinella, e poi, dice Morando, arriverà l'Alta Langa, da vigneti già piantati a Chardonnay.

Ha le idee chiare, l'imprenditore piemontese, che "en passant" ha annunciato che, dal 2023, Montalbera non farà più parte dell'Associazione Produttori del Ruchè: "sia chiaro che nessuno ce l'ha con nessuno, i produttori dell'associazione sono tutte brave persone e capaci di fare grande qualità. Ma la visione ormai è diversa, Montalbera crede in uno sviluppo più internazionale che locale del Ruchè, e quindi faremo un altro percorso. Sempre in seno al Consorzio dei Vini del Monferrato, che il presidente Filippo Mobrici, in due mandati, ha trasformato dando uno slancio ed una visibilità al territorio come mai prima".

Un territorio, quello del Monferrato che è parte del comprensorio Unesco, insieme a Langhe ed a Roero, ma che ancora in tanti, troppi non conoscono. Ed è per questo che Montalbera sta investendo tanto anche in enoturismo, "con la creazione di cinque suites, ma guardando ad un enoturismo che non sia solo quello dell'enoappassionato che viene in cantina a degustare i vini. Attraverso percorsi diversi georeferenziati con Google, per esempio, vogliamo portare i visitatori dentro ed intorno ai nostri vigneti, i nostri boschi ed i nostri 32 ettari di noccioleti, ma anche

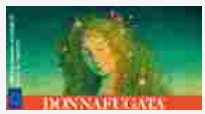
























Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

oltre, in bicicletta, a cavallo, o in quad, per esempio, per far vedere loro la bellezza e l'unicità di questo grande territorio".

Sperimentando e mettendo in campo progetti che, "come tutti quelli che nascono a Montalbera, nascono quasi per scherzo, come il Merlot 40, 2.000 bottiglie che nascono da mezzo ettaro che i miei enologi mi hanno voluto dedicare per i miei 40 anni, che non vendiamo ma che regalo agli amici, ma che - racconta Morando - hanno tutti basi scientifiche di ricerca, zonazione, studio dei suoli e investimenti in tecnologie, anche grazie alle possibilità aperte da Industria 4.0".

Con un obiettivo, che è quello che si legge sul sito di Montalbera, nelle parole firmate dallo stesso Franco Morando, che rivendica con fierezza quello di essere stato con Montalbera, il primo produttore ad ottenere i "Tre Bicchieri" dalla storica guida "I Vini d'Italia" del Gambero Rosso, nel 2015: "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".

Copyright © 2000/2022

TAG: **FRANCO MORANDO**, **MONFERRATO**, **MONTALBERA**, **RUCHE**, **VINO**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Promozione: se le Regioni "fanno concorrenza" alle fiere internazionali

28 Dicembre 2022

FATTORIA dei BARBI Montalcino
SPECIALISTI DEL VINO DAL 1856 GRUPPO MEREGALLI
DIAM CONTROLLA L'OSSIGENO E IL TEMPO
IL POGGIONE MONTALCINO
MARISA CUOMO FURORE · ITALIA
FONTANAFREDDA
BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

Diffusione: 3.408

www.ecostampa.it

L'ECONOMIA

La Montalbera accorpa e investe 7 milioni di euro

FIAMMETTA MUSSIO



Due milioni di euro di investimenti già fatti con l'accorpamento di 20 ettari di vigneti, altri 5 milioni saranno spesi entro due anni per ampliare uffici e cantina. Franco Morando, direttore generale di Montalbera di Castagnole Monferrato, vorrebbe arrivare a produrre 3,5 milioni di bottiglie. Oggi è a quota 850 mila, di cui 550 pesano sulla docg Ruché. La metà della produzione della denominazione tocca il milione e 100 mila bottiglie a fine 2022 con un più 10% sull'anno precedente. – P.45

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484


ASTI

Distretti del commercio astigiani bocciati in blocco dalla Regione

Asl, il direttore sotto inchiesta


ECONOMIA

Montalbera divorzia dai Produttori Ruchè investe e punta ai 3,5 milioni di bottiglie

LETTERE SOTTO L'ALBERO

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

www.ecostampa.it

L'azienda di Castagnole Monferrato lascia l'associazione guidata da Luca Ferraris e corre da sola ampliando vigneti, uffici e cantina
Il direttore generale Morando: nel 2023 porterò a lavorare qui 22 persone che oggi sono nell'azienda di famiglia che produce cibo per animali

Montalbera divorzia dai Produttori Ruchè investe e punta ai 3,5 milioni di bottiglie

IL CASO

FIAMMETTA MUSSIO

Due milioni di euro di investimenti già fatti con l'accorpamento di 20 ettari di vigneti, altri 5 milioni saranno spesi entro due anni per ampliare uffici e cantina. Franco Morando, direttore generale di Montalbera di Castagnole Monferrato, vorrebbe arrivare a produrre 3,5 milioni di bottiglie. Oggi è a quota 850 mila, di cui 550 pesano sulla docg Ruché. La metà della produzione della denominazione che, secondo i dati appena diffusi dall'Associazione Produttori Ruché, tocca il milione e 100 mila bottiglie a fine 2022 con un più 10% sull'anno precedente.

E la fine dell'anno, porta non solo buone notizie. Franco Morando ha appena annunciato in una nota stampa la sua uscita dall'Associazione guidata dal produttore Luca Ferraris: «Sono stati anni belli, anni di condivisione, anni di esaltazione del nostro terroir – si legge - ma gli impegni crescenti in ambito nazionale e internazionale non consentono più a Montalbera di garantire una presenza fattiva all'interno dell'Associazione». Fuori dalla nota ufficiale, Morando si lascia andare: «La denominazione Ruché qualche problema ce l'ha: una grande percentuale è declassata come vino sfuso. C'è un mercato alternativo alla docg che oggi incide per il 20%-30%».

«Siamo stati la prima azienda a portare i Tre Bicchieri del Gambero Rosso al Ruché nel 2015 – aggiunge – Tengo tantissimo alla denominazione e al territorio ma nell'Associazione non mi sento più a casa, manca il confronto e bisogna approvare progetti preconfezionati. E poi gli investimenti che facciamo come gruppo dovrebbero essere un ritorno per tutti e per il territorio. Oggi non è così».

La Montalbera oggi sono 135 ettari di vigneti in zona Monferrato, di cui 65 coltivati a ruché, più 15 ettari piantati a moscato bianco a Castiglione Tinella, eredità lasciata da nonno Enrico Riccardo Morando.

«Abbiamo appena concluso un grande investimento per acquisire 20 ettari di vigna – spiega il direttore generale - Ho firmato 14 atti per riuscire a comprare 2 ettari e mezzo che completano l'anfiteatro dell'azienda tra Montemagno e Castagnole. Ora mi concentro su cantina e uffici: nel 2023, ho in programma di portare a lavorare qui 22 persone che oggi sono ancora uniti all'azienda di famiglia che produce cibo per animali».

Entro 24 mesi annuncia un ampliamento di 10 mila metri quadri della cantina con nuovi macchinari per l'imbottigliamento e il confezionamento. Un progetto di ammodernamento dell'attrezzatura per la produzione del vino che ha la supervisione dell'enologo Nino Falcone: «Avremo un nuovo e più delicato sistema di trasporto dell'uva a grappolo intero, e un sistema di cernita automatica per la scelta dell'uva». Non solo: a breve il fabbisogno energetico dell'azienda sarà coperto con pannelli solari.

Oltre ai vitigni tradizionali del Monferrato – ruché, barbera e grignolino – Montalbera guarda a varietà alternative: «Abbiamo 7 ettari di viognier e una nuova vigna di chardonnay a Castiglione Tinella dove vorrei produrre l'Alta Langa» conferma Morando.

C'è anche un Progetto Nebbiolo: il primo ettaro è stato piantato nel 2018, nel 2021 la prima vendemmia. L'etichetta «Il Don», dedicata alla statua di Don Bosco che protegge i vigneti, sono 8000 bottiglie.

«È la prima etichetta di Montalbera a essere firmata da Armando Testa – rivela Morando – il progetto nebbiolo evolverà quest'anno con un altro ettaro e mezzo di vigneto, sale così a 4 ettari. Insieme all'agronomo Roberto Abate, si analizzano e scelgono i terreni più adatti per ogni vitigno: «Conoscere bene le potenzialità di ogni singolo vigneto ci consente di utilizzare bene terreni – dice - Stiamo cercando di fare sempre più precise e accurate zonazioni con analisi dei terreni per piantare il vitigno giusto. Inoltre, con i grandi cambiamenti climatici in atto, esposizioni molto diverse delle vigne ci aiutano a gestire al meglio gli equilibri dei vini».

Un proposito per il 2023? «L'azienda Hic et Nunc di Vignale Monferrato ha appena acquistato 3 ettari nella zona del Ruché. Noi abbiamo bisogno di investitori così che abbiamo ambizioni e vision. Vorrei quindi lanciare agli imprenditori Franco e Guido Martinetti di Mura Mura l'idea di investire qui». E lo slogan del 2023 di Franco Morando? «Montalbera, non sono più Ruché». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2Mln
Gli investimenti sostenuti per l'accorpamento di 20 ettari

«Nella nuova vigna di Chardonnay vorrei produrre l'Alta Langa»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

www.ecostampa.it



La Montalbera: 135 ettari di vigneti in zona Monferrato, di cui 65 coltivati a ruché



FRANCO MORANDO
DIRETTORE GENERALE DI MONTALBERA

Nell'Associazione manca il confronto e gli investimenti non hanno un ritorno per tutto il territorio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

CONGRESSO
ISCRIZIONI & ACQUISTI
HUB IDENTITÀ GOLOSE
IDENTITÀ DIGITALI
GUIDA RISTORANTI
GUIDA BOLLICINE

CHEF | RICETTE | RUBRICHE | PARTNER | EVENTI | NEWSLETTER | EN

Bollicine per il brindisi, 11 consigli dai nostri esperti

Tra poco inizieremo a stappare bollicine per mille motivi, ognuno sa cosa gli sta a cuore, al di là di alcuni motivi comuni a tutti. Noi di Bollicine del Mondo abbiamo i suggerimenti giusti per farvi stare bene

27-12-2022 a cura di **Identità Golose**



Quattro Champagne, una cantina armena e sei italiane, per la precisione una piemontese, una laziale, una umbra, una lombarda, dell'Oltrepò, e due trentine, compreso quel *Giulio Ferrari Riserva* del Fondatore che **Mauro Lunelli** lanciò per la prima volta nel 1972, mezzo secolo fa. Buon tutto a tutti!

Spumante Metodo Classico Brut Sergio Mottura 2011 - Sergio Mottura, Lazio

Se il piccolo borgo di Civitella d'Agliano è diventato una meta per gli appassionati di vino, gran parte del merito lo si deve a **Sergio Mottura**: un uomo visionario, un riferimento per il Lazio e, non solo, per come valorizzare un territorio potenzialmente straordinario, ma da

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati



24-12-2022
Abbazia, il Prosecco delle suore di clausura



23-12-2022
Aquila Reale di Cesarini Sforza: esempio di lungimiranza e di identità



20-12-2022
Whisky e dintorni: assaggi e riflessioni dal Milano Whisky Festival

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

sempre trascurato a livello vitivinicolo. Piemontese di nascita, prese le redini della tenuta, appartenente allo zio, dedita alla produzione di foraggi per il bestiame, vino e olio. In un contesto di fascino assoluto, tra imponenti calanchi argillosi-calcarei e ricche influenze vulcaniche, il giovane **Sergio** vide il futuro proprio nella viticoltura sostenibile, esaltando principalmente i vitigni autoctoni, ma non disdegnando confronti e influenze con un mondo del vino, soprattutto d'Oltralpe, che lo incuriosiva e affascinava. Dalle antiche grotte tufacee poste nel centro di Civitella d'Agliano, prende vita il *Brut 2011* che porta fieramente il suo nome: da sole uve Chardonnay, è bolla di finezza e complessità difficilmente registrabili a certe latitudini. L'olfatto richiama una evidente vena balsamica di menta e di liquirizia, accompagnata da suggestioni cerealicole e fruttate di pesca e agrumi. Il sorso è proporzionato, cadenzato da una sapida succosità che lo allunga su note di mandorla dolce. Signorile. **Alessio Pietrobattista**



Champagne Prestige Mes Vieilles Vignes 2015 Grand Cru Blanc de Blancs - José Dhondt, Champagne | Francia

Arrivato quasi al traguardo del mezzo secolo di lavoro in vigna, visto che la sua prima bottiglia viene prodotta nel 1974, **José Dhondt** (nipote di un belga immigrato in Francia nel 1924) ieri come oggi produce Champagne, espressione sempre viva e vitale di quel terroir dello Chardonnay che è *Oger* sebbene alcune parcelle provengano da altre zone, vedi il caso di *Sézanne* da cui proviene il Pinot Noir con cui produce un ottimo *Rosé de Saignée*. Lo stile segue il vigneron, che in vigna coltiva in modo "non interventista": vivace e vivido, brillante e sfaccettato. Lo dimostra proprio in questa *Cuvée de Prestige* composta da vigne che oltrepassano i cinquant'anni. Un *Blanc de Blancs* che già è accattivante al colore che sfuma dal dorato al paglierino, innervato da una bollicina fine ed elegante. Il naso gioca tra il candito della mela leggermente ossidativa e note di pan brioche grigliato. Torna il bouquet al sorso in cui le tostature si sfumano nella mela di cui sopra ma viene articolato da note di arancia bionda con quel *quid* di salato che rende più affascinante la beva. E proprio l'agrume allunga il sorso dinamizzato dal continuo rinfresco della bolla, percettibile attraverso una cremosità che avvolge la lingua, con un finale leggiadro all'apparenza, ma complesso. **Andrea Grignaffini**

Cuvée 'More Pas Dosé - Castello di Cigognola, Oltrepò Pavese | Lombardia

Guidata da **Gabriele Moratti**, *Castello di Cigognola* è una splendida realtà in Oltrepò Pavese di 36 ettari, di cui 28 vitati. I vigneti sono tutt'intorno al castello del XII secolo e le


18-12-2022
Pasqua: dal vigneto al bicchiere, la produzione è sempre più sostenibile


16-12-2022
Castello di Querceto festeggia i 125 anni. E non intende fermarsi


13-12-2022
I vini Ipsus della famiglia Mazzei protagonisti di un intrigante confronto con la cucina d'Oriente


12-12-2022
Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia: un patrimonio che si affaccia sul futuro


09-12-2022
La Mantova delle Meraviglie: Villa della Torre a Palazzo Te


09-12-2022
Si avvicinano le festività: i primi brindisi consigliati dai nostri esperti

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:

Facebook
Twitter
Youtube
Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

vigne, con 25 anni di età media, traggono beneficio da diverse esposizioni. Il Pinot Nero dell'Oltrepò, che qui raggiunge un'ottima maturazione fenolica, è al centro del progetto *Castello di Cigognola*, che trova nella spumantizzazione la sua espressione di eccellenza. Il Pinot Nero è da sempre indagato nelle sue diverse forme e potenzialità, grazie anche al lavoro di **Federico Staderini,** l'enologo e il progetto del Metodo Classico si avvale della preziosa consulenza di **Nicolas Secondé**, figlio d'arte di una famiglia che da cinque generazioni opera ad Ambonnay, il tempio del Pinot Nero in Champagne. Lunghe pressature, solo mosto fiore, frazionamenti che permettono la massima variabilità ed espressività nell'assemblaggio. La *Cuvée 'More Pas Dosé* è un Blanc de Noir da Pinot Nero in purezza senza aggiunta di zucchero dopo la sboccatura e con almeno 24 mesi sui lieviti. Bollicina di grande stile, con profumi fragranti, floreali di ginestra, fruttati di mela renetta e con tocchi speziati. L'armonia olfattiva si sposa a un palato equilibrato, in cui la sapidità domina un sorso fresco e minerale. **Bruno Petronilli**

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut - Franck Bonville, Champagne | Francia

Quella della famiglia **Bonville** è una storia di *vignerons* champenois iniziata nei primi anni del Novecento, grazie all'intuito e alla lungimiranza imprenditoriale del capostipite **Alfred**, e tramandatasi di padre in figlio, prima con **Franck** e poi con **Gilles**, fino ai giorni nostri. Ora è quindi **Olivier**, diplomatosi enologo a Reims, a perpetuare quel connubio di tradizione, conoscenza e passione che da quattro generazioni esprime, con rigore e stile encomiabili, un magnifico *terroir* di quindici ettari interamente vitati a Chardonnay e suddivisi in settantasette parcelle situate nei villaggi classificati *Grand Cru di Avize, Oger* e *Le Mesnil-sur-Oger*. Dal 2016 questi vigneti di proprietà sono certificati *Haute Valeur Environnementale*, ma già a partire dal 2011 la conduzione era stata improntata sull'abbandono di erbicidi e insetticidi, sulla tutela delle biodiversità, sulla ridiffusione delle siepi e sull'implementazione di strutture sempre più ecosostenibili. E quale miglior biglietto da visita per questo *Récoltant Manipulant* se non il Grand Cru Brut: un'etichetta emblematica che assembla ed esprime al meglio la tensione e la precisione dello *Chardonnay di Avize* assieme all'opulenza e alla profondità di quello di *Oger*. Uno Champagne semplicemente ottimo, coinvolgente e appagante. **Luca Torretta**



Spumante Metodo Tradizionale Brut - Keush, Armenia

Il fascino di un luogo misterioso. Non sono passati molti lustri da quando fu scoperto un intero ciclo produttivo di vino risalente a circa 6500 anni fa in Armenia. Il luogo destò

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

stupore per il ritrovamento di una calzatura in cuoio nello stesso luogo, una caverna ad Areni. Wikipedia e diverse fonti giornalistiche, sia generaliste sia specialistiche, hanno ampiamente documentato con dovizia di particolari. Se avete un po' di curiosità anche non solo per il mondo del vino, affacciatevi e conoscerete **Vahe Keushguerian**. Esperienza pluridecennale nel mondo del vino sia come commerciante che come distributore, sia come comunicatore, che come produttore e investitore. Un uomo eclettico che ha abbracciato il vino e lo coltiva a tutto tondo. Tra le sue creature c'è *Keush*, in Armenia, (nella sua storia ci sono anche due aziende Italiane) da cui la prima "bollicina" Metodo Classico realizzata con varietà autoctone armene. Origins Brut: uve da vigneti a 1750 metri sul livello del mare coltivati su terreno vulcanico, enologo armeno, consulente francese con esperienza in Champagne. Vino armonico, brillante, mineralità avvolgente, sorso ricco e appagante. Un *unicum* nel suo genere e nel suo territorio. **Luca Turner**

Trentodoc Extra Brut - Cantina Roeno, Trentino

L'attualità della **famiglia Fugatti** ci racconta del grande successo di critica e di pubblico per il lavoro effettuato su un vitigno praticamente sconosciuto e prefillosserico, *l'Enantio*, segnalato di recente anche come *Presidio Slow Food*. Siamo a Brentino Belluno in provincia di Verona, nella Terradeiforti, terra di confine tra Veneto e Trentino, di strapiombi rocciosi sull'Adige. In dieci minuti di macchina si sconfina arrivando nei vigneti di Chardonnay ad Avio, in provincia di Trento: da qui arriva la produzione spumantistica aziendale, sicuramente di nicchia, ma già solida e degna di nota. Ne è testimone questo piacevolissimo *Trentodoc Extra Brut*, a basso dosaggio (4,8 gr/l) e con una permanenza sui lieviti di 48 mesi. Vi rendiamo conto del millesimo 2018, sboccato nel primo trimestre del 2022, che conserva una incredibile fragranza, disponendosi su percezioni soprattutto agrumate, di frutta secca appena tostata, di girasoli e mimose essiccate. Il ricordo della splendida consistenza della spuma, molto soffice e accogliente, si palesa al gusto, riproponendo un carattere grazioso e davvero gentile che svela poi un intenso nerbo di freschezza e dinamicità, accompagnando gradevolmente e a lungo. Metterà d'accordo tutti durante il cenone di Natale, a partire dalle verdure in pastella. **Monica Coluccia**

Trentodoc Giulio Ferrari - Ferrari, Trentino

Il vino icona della storica azienda trentina, guidata dalla **famiglia Lunelli** dal 1952, è dedicato al fondatore: **Giulio Ferrari**, fautore della straordinaria vocazione spumantistica del Trentino, con il sogno di creare vini capaci di competere con le migliori bollicine d'oltralpe. È ottenuto da selezionatissime uve Chardonnay raccolte a metà settembre dai filari di *Maso Pianizza*, il vigneto più antico di proprietà della famiglia Lunelli: 12 ettari piantati a metà degli anni Sessanta attorno a un maso situato tra i 500 e i 600 metri d'altitudine, interamente circondati dal bosco. *Giulio Ferrari Riserva del Fondatore* prende vita solo nelle migliori annate, quando la vendemmia è giudicata in grado di soddisfare le ambizioni più alte. La prima annata fu creata, quasi in segreto, da **Mauro Lunelli** nel lontano 1972, con l'ambizione di produrre una bollicina classica capace di sfidare il tempo. È un vino dal colore caldo, illuminato da riflessi dorati, e dal perlage finissimo, di notevole persistenza. Il bouquet intenso, ricco di note di scorza di agrumi e fiori di tiglio, unite a richiami di brioche e nocciola tostata e sottili sbuffi iodati, fa da preludio a un sorso pieno e voluttuoso, ma agile e slanciato, con un piacevole allungo salino e un delicato ritorno agrumato. **Adele Granieri**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Spumante Metodo Classico "120+1" Pas Dosé - Montalbera, Piemonte

La famiglia **Morando**, da tre generazioni, si dedica soprattutto al *Ruché di Castagnole Monferrato*: Montalbera è infatti diventata nel tempo sinonimo di questo vitigno, raggiungendo anche importanti e prestigiosi riconoscimenti. Ma la zona del Monferrato ci riserva grandi sorprese: Montalbera infatti da pochi anni realizza uno spumante di ottimo livello, il *120+1 pas dosé*. Già il nome rivela una caratteristica peculiare di questo vino: è un *Metodo Classico* con 120 mesi di affinamento sui lieviti, 10 anni. Un periodo molto importante, che riesce a portare all'esaltazione del vitigno con il quale viene realizzato, cioè il *Pinot Noir*. Il "più uno" che si legge in etichetta è in realtà il giorno in più che viene dedicato alla *liqueur d'expedition*. La bollicina è molto fine, per un vino che al naso ha evidenti note di lievito, ma poi si aprono per dare spazio a una complessità notevole, intensa ma non invasiva, passando da frutta dolce alle erbe aromatiche. In bocca è cremoso e ampio, però l'acidità si sente e regala una grande bevibilità. **Raffaele Foglia**

Champagne Coup de Coeur - Cantina Monmarthe, Champagne | Francia

Sono sette le generazioni che dal 1930 hanno permesso la crescita e l'evoluzione della *Cantina Monmarthe* di Ludes, villaggio classificato come premier cru nel cuore delle montagne di Reims e situato sulla *Strada turistica dello Champagne*. La Cantina Monmarthe possiede vigneti di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier, su una superficie vitata che oggi è di 17 ettari, dislocati su terreni calcareo argillosi, con una produzione di 160 mila bottiglie. La vendemmia viene effettuata seguendo la tradizione *récoltant – manipulant*, e dunque a mano. La cuvée extra brut, dalla quale nasce il *Coup de Coeur*, è un connubio di tre diverse annate ed è ottenuta da vecchi vitigni di Chardonnay e Pinot Noir, dosati in egual misura. La bollicina è finissima, persistente ed esalta le note speziate al naso, che si alternano a cenni di pasticceria, mandorla e abbondanza di fiori bianchi. Generoso e avvolgente in bocca, intrigante nella sua evoluzione, è inaspettato come un "colpo al cuore", un vero colpo di fulmine. **Stefania Oggioni**

Spumante Metodo Classico Brut - Famiglia Cotarella, Umbria

La **famiglia Cotarella** è un punto di riferimento per l'enologia mondiale con il loro quartier generale in *Val Tiberina*, al confine tra l'Umbria e la Tuscia. Prima i fratelli **Riccardo** e **Renzo** poi le figlie **Dominga, Enrica** e **Marta** portano avanti una tradizione enologica grazie al fondatore **Domenico** che iniziò con una piccola cantina a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Monterubaglio per poi spostarsi nell'Alta Tuscia, valorizzando un angolo d'Italia quasi sconosciuto. Nasce la Falesco, oggi *Famiglia Cotarella*. La competenza e l'audacia di questa famiglia li ha spinti a sfidare preconcetti e portare in rilievo grandi vini come con il *Montiano*: un Merlot fuori dal comune oggi presente sulle più importanti tavole del pianeta. Il mondo della spumantistica ha trovato un grande attore nelle vigne di Rossetto o Roscetto. Un vitigno autoctono a bacca bianca che, se contenuta a livello di rese produttive, esprime al meglio il rapporto acidità-zucchero e l'aromaticità. Quest'uva appartiene alla famiglia dei *Greco* e proprio a Montefiascone trova il terroir ideale per esprimere un frutto fragrante. Due ettari vitati distesi a 300 metri sul livello del mare su un terreno di origine vulcanica. Bollicina metodo classico, con 36 mesi di affinamento sui lieviti, ricca di note floreali complesse, tostature armoniche e persistenti. **Cinzia Benzi**

Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Leggi anche

I vini Ipsus della famiglia Mazzei protagonisti di un intrigante confronto con la cucina d'Oriente

Giovanni Mazzei racconta la sua visione del Chianti Classico, con calici di una certa leggerezza e grande bevibilità. L'abbinamento con i piatti del ristorante Gong per dire grazie al mercato orientale, con Corea e Cina sono in testa



Ipsus, un nome così neutrale eppure con un'impronta tenace: esso, sé, stesso, in persona, proprio, da solo. Dietro una parola, scivolano una serie di irresistibili sfumature. Sei ettari e mezzo, oggi 18 vinificazioni: una moltiplicazione di personalità nel segno dell'eleganza

vini ipsus mazzei

Leggi | 13-12-2022 | 11:00 | **Marilena Lualdi** | **I vini Ipsus della famiglia Mazzei protagonisti di un intrigante confronto con la cucina d'Oriente**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Si avvicinano le festività: i primi brindisi consigliati dai nostri esperti

La cantina di identità Golose è più frizzante che mai. Calici che iniziano ad essere in tema con il dicembre festoso che ci aspetta. Scoprite le etichette da non perdere e presto...tante altre novità!



Come dice **Paolo Marchi**, fate sempre tesoro dei nostri consigli perché tra Natale e Capodanno si bene tanto e facilmente tanto male. Restate sempre aggiornati sulle migliori Bollicine del Mondo: cliccate qui e riceverete la nostra *newsletter* dedicata ai *winelovers*

vino | newsletter | identita golose | bollicine | bollicine del mondo

Leggi | 09-12-2022 | 11:00 | **Identità Golose** | **Si avvicinano le festività: i primi brindisi consigliati dai nostri esperti**

Quor: il Franciacorta più romantico di La Montina

Un vino legato a una storia di famiglia: la riserva concentra tutta la passione che due generazioni di Bozza hanno tramandato ai nipoti



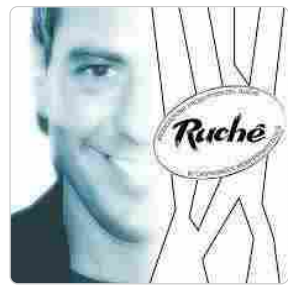
Il *Quor Franciacorta Nature Brut 2016*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

fooday
www.ecostampa.it

MONTALBERA esce dall'Associazione Produttori del Ruche' di Castagnole Monferrato



Con una breve nota inviata al Presidente dell'Associazione Luca Ferraris e ai pregiati membri del Consiglio Direttivo, Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, comunica ufficialmente la decisione di recedere dal ruolo di Socio/Membro Ordinario dell'Associazione a partire dal 1 Gennaio 2023. Nella nota si legge 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. Il tempo del confronto e della crescita ha trovato fra i produttori del Ruchè 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. Primi nello studio sulle surmaturazioni direttamente in vigna, sull'affinamento in legno, sull'investimento mediatico, sull'aver portato per primi i 3 bicchieri del Gambero Rosso alla denominazione i 99/99 di Luca Maroni sempre alla denominazione, per finire con il progetto sul DNA completamente svolto in forma privata per dare una vera e propria storia ed identità al vitigno autoctono Ruchè. I continui investimenti dell'azienda, che comprendono ultime nuove acquisizioni di terreni per circa 13 ettari fra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Montemagno, nuovi macchinari enologici interni alla già completa struttura per dar continuostudio ed efficienza enologica, un aumento di circa 50 barriques alla già maestosa barricaia 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. 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 per Franco Morando il vero patrimonio dell'azienda, quello affettivo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

ATTUALITÀ | 23 dicembre 2022, 07:30

Montalbera esce dall'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Con una breve nota inviata al Presidente dell'Associazione Luca Ferraris e ai pregiati membri del Consiglio Direttivo, comunica ufficialmente la decisione di recedere dal ruolo di "Socio/Membro Ordinario" dell'Associazione a partire dal 1 Gennaio 2023

IN BREVE

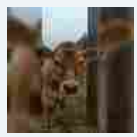
venerdì 23 dicembre

Montalbera esce dall'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato
(h. 07:30)



giovedì 22 dicembre

Appello dell'Associazione Eremo di Persefone di Passerano Marmorito: "Si prospetta un Natale terribile per i nostri animali non abbiamo più fieno. Aiutateci"
(h. 19:48)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Stadio Aperto
"Lavorare stanca", allora leggi
La filosofia e le sue voci
Cultura Energetica
Pronto condominio
Fotogallery
Videogallery

ACCADEVA UN ANNO FA



Cultura e tempo libero
Vacanze nell'Astigiano a favore di bianco



Solidarietà
Torna domani la spesa sospesa nei mercati Campagna amica di Asti di Coldiretti



Scuola
Al Cpia tornano, campioni, due ex allievi: Oliha Etinosa e Hassan Nourdine (FOTOGALLERY)

Leggi tutte le notizie



Immagine generica di repertorio

Nella nota si legge "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.

Il testo

Il tempo del confronto e della crescita ha trovato fra i produttori del Ruchè 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. 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, 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 Ruchè.

I continui investimenti dell'azienda, che comprendono ultime nuove acquisizioni di terreni per circa 13 ettari 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 barricaia 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.

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 per Franco Morando il vero patrimonio dell'azienda, quello affettivo.

Comunicato stampa

Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** SEGUICI

In lutto il mondo 'togato' astigiano per la morte dell'avvocato Enrico Sereno Argenta
(h. 18:57)



Casa di Riposo Città di Asti: iniziati i trasferimenti dei primi ospiti assistiti dal Cogesa
(h. 16:51)



Premiata a Prato Nevoso nonna Emilia, 86 anni e tanta voglia di sciare [FOTO E VIDEO]
(h. 16:00)



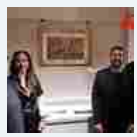
A Ferrere un monumento per ricordare il premio Nobel Rita Levi Montalcini
(h. 15:29)



Vacanze Astigiane per regalare dolcezza, sapori e profumi
(h. 14:10)



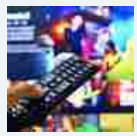
Donati all'Archivio Storico del Comune di Asti due quadri su rame opera dell'artista Luigi Valpreda (FOTO)
(h. 11:50)



Cerruti e Sacco (M5S): "Gravi colpe politiche per il triste epilogo della casa di riposo di Asti"
(h. 09:50)



La transizione al digitale terrestre è entrata nel vivo: da ieri il completo passaggio all'HD
(h. 08:30)



Leggi le ultime di: Attualità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FOOD & BEVERAGE

Bollicine italiane, le scelte ideali per Natale 2022

REOEMPRE bAGMOI 12 Dicembre 2022



Da conservare sotto l'albero e stappare sulla tavola delle feste. Ecco le ***bollicine italiane*** *per brindare ai successi dell'anno appena passato.*

Il suono delle bollicine che riempiono il bicchiere, il fine perlage che anima i brindisi, le bottiglie da collezione che decorano la tavola. A Natale vanno in scena gli spumanti italiani, frutto delle regioni più vocate e della maestria artigianale delle migliori cantine. Qui la selezione di **Robb Report** delle **bollicine italiane** ideali da regalare (o regalarsi) per queste feste.

Bellavista Teatro alla Scala Brut

RPUV TECEOVI



Bollicine italiane, le scelte ideali per Natale 2022



La magia dello zodiaco da indossare



6,5 milioni di dollari per una Ferrari F50 del '95



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Il futuro è sotto l'albero



Una Rolls-Royce prêt-à-porter

La grande cuvée di **Bellavista** è una dedica al più importante teatro dell'Opera italiano e, per questo, frutto di una selezione dei migliori vigneti di Chardonnay e Pinot Nero. Complesso e intenso, dal perlage finissimo, ha profumi di biancospino, note balsamiche di alloro e sentori agrumati. Il sorso è cremoso, pieno, dal finale magistrale per pulizia e persistenza.

Bn3x8l l r s Rhxhfifio Mhzh E+73ny n Vno LhéLhé



Guido Berlucchi ha lanciato la sua prima collezione NFT in collaborazione con lo street artist italiano **Teo KayKay**. Dieci bottiglie di Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2010 dipinte con colori blu, oro e schizzi di vernice, dotate di certificato di autenticità, sono abbinate all'acquisto di altrettante opere digitali NFT con cuori e diamanti d'oro. I collezionisti potranno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ritirare la bottiglia dopo una visita esclusiva alle cantine dell'azienda e una degustazione dei migliori franciacorta Berlucchi.

Mnozsh Roy szo B387 F3n4l oi hxms



Il suo nome è quello di **Leonia degli Albizzi**, moglie di Angiolo Frescobaldi che a metà dell'800 portò in Toscana uve di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Così il Metodo Classico toscano blend delle prime due varietà, dopo un affinamento sui lieviti di 36 mesi è pronto a sorprendere con il millesimo 2018. Le note agrumate di cedro e bergamotto, pesca e biancospino, accompagnano i sentori di crosta di pane, la mineralità e il sorso sapido.

Rh3l nxxhs3n Ax7h Mhzph E+73h B387 Ez3sl o Un3h zo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Il millesimo 2018 di **Enrico Serafino** è una splendida espressione dell'Alta Langa dal perlage fine e i riflessi dorati. I sentori floreali e di frutta a polpa bianca rendono il naso complesso e anticipano la beva verticale e strutturata, dalle piacevoli incursioni agrumate e un lungo finale. Graffiante, è lo spumante ideale per l'aperitivo del pranzo di Natale.

U73hmh msG8sh b hxmOi i shmnz n
E+73h D3é F044 Nh3hs



La cantina fondata da Carlo Biasiotto nel 1986 è simbolo di Prosecco di alta qualità. Lo dimostrano etichette come Strada di Guia, bollicina di grande personalità in equilibrio tra note floreali e mineralità. Mela e miele di acacia ammaliano il naso, mentre la beva è fresca e bilanciata, dal perlage finissimo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Ch47nxxO msNnxn70 B387T04



Con il 100% di uve Sangiovese, **Castello di Meleto** produce uno spumante Metodo Classico rosé che è una felice espressione di un territorio naturalmente vocato per i grandi rossi. Rifermentato in bottiglia, nel bicchiere mostra un colore rosa tenue, mentre al naso si presenta con sentori di pane e lievito. L'acidità piacevole ricorda quella tipica del Sangiovese.

Rsz07On30 Vnz87h msCh4nO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ROBBREPORT.IT

www.ecostampa.it

Nasce nel territorio dell'Oltrepò Pavese, nelle tenute di proprietà della **Famiglia Tommasi**. È il Metodo Classico di **Tenuta di Caseo**, uno spumante ricercato 100% Pinot Nero, dal perlage fine ed elegante. Sorprende il naso con un bouquet di frutta bianca, mentre il sorso è secco e persistente, fresco e minerale.

N0zi 8xxhn Hsl n7O8zl



Uno spumante gastronomico, frutto dello spirito di sperimentazione che caratterizza **Hic et Nunc**, azienda del Basso Monferrato e primo Spumante Metodo Classico da varietà autoctone di Barbera e Cortese, solitamente proposte in versione "ferma". Dal perlage fine, ha sentori delicati di camomilla, salvia e frutta bianca, mentre al sorso si svelano il miele e una leggera speziatura.

T04h B38zh Cnllrn 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Giorgio Cecchetto ha dedicato al Raboso del Piave, vitigno autoctono della provincia di Treviso, un originale **Metodo Classico Pas Dosé** dal colore rosa antico. Il bouquet di ribes e fragolina di bosco lascia spazio alla texture quasi cremosa delle bollicine, con una beva asciutta ed elegante, dalla leggera acidità che rende il finale fresco.

Unsazo R304nllo U81n3s03n E+73h B387 Bnxxnzmh



Per riprendere la tradizione del Prosecco, **Sei Uno** di **Bellenda** fa fermentazione in bottiglia, con sboccatura dopo un anno di sosta sui lieviti. Ulteriori sei mesi di affinamento in cantina donano al Rive di Carpesica profumi di nocciola, mela renetta e rosmarino. Croccante al palato, il sorso è lungo ed estremamente pulito.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

U1 8y hz 7n N n70m0 Cxh44sl o Rh4

D04 N oz 7hxi n3h



La limited edition di **Montalbera** è ottenuta dalla pressatura soffice delle migliori uve di Pinot Noir, che danno vita a un vino raffinato ed elegante, ideale per accompagnare pranzi e cene durante le festività. La persistenza e finezza della bollicina accompagna la verticalità della beva e i sentori di nocciola e crosta di pane.

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Robb Report ISCRIVITI

Share

TEMAVED RPUVU

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Dentro la notizia
Break

ATTUALITÀ CIBO & VINO

Cantine d'Italia 2023: uscita la nuova edizione della Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine

Il Piemonte ai vertici con 44 Impronte d'Eccellenza assegnate

Di **Redazione Dentro La ...** — Ultimo aggiornamento **8 Dic 2022** — 64 — 0

È uscita la nuova edizione 2023 di Cantine d'Italia, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine.

L'evento di presentazione e premiazione si è tenuto a **Milano** all'**Hotel Melià**.

Cantine d'Italia 2023 si presenta con 830 cantine selezionate, **251 "Impronte d'eccellenza"** per l'Enoturismo, **oltre 4.550 vini** segnalati, circa **1.600 indirizzi** utili per mangiare e dormire.

Si tratta di una Guida alle Cantine, con una sua identità specifica, non è una Guida tradizionale ai vini.

Una Guida pensata per i turisti del vino, invita a camminare l'Italia del vino, racconta e scrive di vino partendo dalla "Cantina". Ovvero la Cantina come luogo dove uomini e donne del vino operano e progettano il loro lavoro, dove sono portatori di storie e tradizioni familiari, oppure di più recenti investimenti.

La Cantina che, nel corso degli anni, è diventata a pieno titolo un luogo di promozione del territorio, perché invita al viaggio e comunica con la sua realtà un'identità territoriale fatta di tutto quanto ruota attorno: il paesaggio, i vigneti, la tradizione del luogo, i borghi.

Il volume consiste in un articolato repertorio di cantine, ricco di dati e riferimenti che si aggiorna in ogni edizione, con nuovi inserimenti ed alcune esclusioni. E con nuove cantine che ottengono per la prima volta il riconoscimento de L'Impronta fra cui, in Piemonte, le cantine **Cascina Alberta e L'Astemia Pentita**.

Sono in totale 251 le "Impronte Go Wine" nell'edizione 2023: esse rappresentano un segno di "eccellenza" nel campo dell'Enoturismo nazionale e costituiscono una sorta di segno ideale che Go Wine attribuisce alle cantine che hanno conseguito un alto punteggio nella valutazione complessiva su **sito, accoglienza e profilo produttivo**.

Il **Piemonte è ai vertici della Guida** con oltre **130 cantine recensite** e con ben **44 Impronte Go Wine.**

SEGUICI SUI SOCIALS

6,184 Mi piace
116 Sottoscrittori
Articoli Articoli
Commenti Commenti
15 Membri
RSS Iscriviti

Happy Casa Store

ARTICOLI RECENTI

CULTURA
"Ricami e quadri per solidarietà": mostra di ricami...
REDAZIONE DENT... 2 minuti fa 0

ATTUALITÀ
Cantine d'Italia 2023: uscita la nuova edizione...
REDAZIONE DENT... 20 minuti fa 0

CULTURA
"Emanuele Luzzati e gli illustratori": a Borghetto Santo...
REDAZIONE DENT... 31 minuti fa 0

CARICA ALTRI ARTICOLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

DENTROLANOTIZIABREAK.IT

www.ecostampa.it

Le Tre Impronte, ovvero il massimo riconoscimento per l'esperienza enoturistica, vanno alle cantine piemontesi **Ceretto**, **Fontanafredda** e **Malvirà.**

Il Premio "Alto Confort", per l'ospitalità aziendale dell'anno, ovvero uno degli 8 Premi Speciali, va alla cantina **Michele Chiarlo** di Calamandrana, per **Palàs Cerequio**. Un riconoscimento ad una geniale intuizione, che ha condotto a creare, nel cuore di uno dei più importanti siti della Langa del Barolo, un'ospitalità di gran gusto, affiancata da un eccellente ristorante. Con grandi vigne attorno, in un paesaggio da favola, ovvero una delle migliori esperienze che un enoturista può compiere.

Le cantine **Cascina Alberta** di Treiso **e L'Astemia Pentita** di Barolo conseguono per la prima volta il riconoscimento de L'Impronta.

Ecco l'elenco delle cantine piemontesi che hanno ottenuto in questa edizione il riconoscimento de **L'Impronta Go Wine:**

Ascheri

Boglietti Enzo

Bovio Gianfranco

Braida

Brezza Giacomo & Figli

Bricco Maiolica

Broglia Piero – Tenuta La Meirana

Burlotto Comm. G.B.

Cascina Alberta

Cascina Chicco

Castello di Razzano

Castello di Tagliolo

Castello di Verduno

Centovigne

Ceretto

Chiarlo Michele

Contratto Giuseppe

Cordero di Montezemolo

Correggia

Damilano

Fontanafredda

Forteto della Luja

L'Astemia Pentita

La Raia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Malvirà

Manzone Giovanni

Marchesi Alfieri

Marchesi di Barolo

Marchesi di Grésy – Cisa Asinari

Montalbera

Negro Angelo & Figli

Oddero Poderi e Cantine

Palladino

Pecchenino

Poderi Luigi Einaudi

Diego Pressenda

Rabajà – Bruno Rocca

Sordo Giovanni

Tenuta Carretta

Tenuta Montemagno

Travaglini Giancarlo

Vajra G.D.

Vietti

Villa Sparina

Cantine d'Italia 2023 | Cantine d'Italia 2023 Piemonte | Go Wine | Guida per l'Enoturista

Condividi

64 0

Redazione Dentro La Notizia - 5998 Posts - 0 Comments

ARTICOLO PRECEDENTE
"Emanuele Luzzati e gli illustratori": a Borghetto Santo Spirito fino al 5 gennaio 2023

PROSSIMO ARTICOLO
"Ricami e quadri per solidarietà": mostra di ricami allestita nell'atelier del pittore Paolo Viola

POTREBBE PIACERTI ANCHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Maison Agricole D&D

Valle d'Aosta Torrette Superiore Doc 2020



TIPICITÀ

Petit rouge 100%

Bel colore rubino brillante. Anche al naso è brillante, con note di mora e fragola, succoso e con complessità speziata. Palato gioioso, dal tannino deciso ma misurato, freschezza e buona persistenza. Venature montane e frutto solare.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Grosjean

Le Vin de Michel, Valle d'Aosta Chardonnay Riserva Doc 2020



TIPICITÀ

Chardonnay 100%

Paglierino con riflessi dorati, profumo elegante di agrume, vaniglia ben dosata, glicine. Palato equilibrato: buona freschezza a controbilanciare la pienezza del frutto e il corpo del vino. Persistente con retrogusto elegante, saporito.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Grosjean

Vigne Tzeriat, Valle d'Aosta Pinot nero Riserva Doc 2020



TIPICITÀ

Pinot nero 100%

Rubino brillante, profumo intenso di ciliegia, viola, vaniglia. Sapore intrigante, speziato e floreale, con piccoli frutti, vivace acidità e buona persistenza. La Borgogna di montagna.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Les Crêtes

Fleur, Valle d'Aosta Petit Arvine Doc 2020



AMBASCIATORI DEL TERRITORIO
MIGLIOR Valle d'Aosta Doc

TIPICITÀ

Petite Arvine 100%

Giallo paglierino brillante, profumo intenso e preciso di frutta fresca a polpa bianca, mela croccante, erbe montane. Ottima concentrazione del frutto al palato, che tiene perfettamente il passo alla sferzante acidità, persistente e sapido.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Les Crêtes

Cuvée Bois, Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2020



TIPICITÀ

Chardonnay 100%

Paglierino carico, brillante con riflessi ancora verdi. Profumo intenso e ampio di erbe di montagna, spezie dolci, frutto della passione, mela rossa. Gran corpo e densità di frutto ben bilanciati dalla freschezza. Molto persistente, chiusura sapida.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Piemonte

SEGUE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Piemonte

ORI: **45**
ARGENTI: **25**
BRONZI: **19**
PREMI SPECIALI: **12**

Alle Tre Colline
Piemonte Albarossa Doc 2019



AMBASCIATORI DEL TERRITORIO – MIGLIOR Piemonte Doc

TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Albarossa 100%

Colore rubino, unghia leggermente aranciata, profumo complesso di chiodi di garofano, frutti rossi, fiori freschi e nota speziata (vaniglia) non invadente. Tannino deciso ma maturo, ottima freschezza al palato, buona densità di frutto e persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Alle Tre Colline
Albugnano Superiore Doc 2019



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Nebbiolo 100%

Rubino molto chiaro, unghia leggermente aranciata, profumo intenso di violetta, fragola, chicchi di caffè. Ottimo palato, tannino potente ma morbido, buona freschezza, piacevole maturità del frutto, calore avvolgente, retrogusto boisé.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Balbiano
Freisa di Chieri Doc 2021



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ ●●●●●●●○○○

Freisa 100%

Colore brillante così come il naso che esprime gioiosa fragola e ciliegia, poi rosa. Il sorso è fresco e piacevole per frizzantezza e precisione del frutto. Bella, rinnovata versione di Freisa.

FASCIA DI PREZZO entro 10 euro

Borgogno
Barolo Cannubi Docg 2017



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Nebbiolo 100%

Colore chiaro con nota aranciata. Profumo intenso, invitante, agrumato e fresco con susseguirsi di viola, lampone, corteccia. Palato pieno, denso, di grande presa, con una freschezza che invita al nuovo sorso. Retrogusto di liquirizia e frutti rossi.

FASCIA DI PREZZO tra 100 e 150 €

Borgogno
Barolo Riserva Docg 2015



TIPICITÀ ●●●●●●●●●●

Nebbiolo 100%

Rubino delicato con timido accenno granata. Profumo magnifico di sanguinella, magnolia, lampone, erbe aromatiche. Fresco, elegante e sapido al palato, con retrogusto di lampone, liquirizia, tannino deciso ma domato; ricordo di antichi fondali marini.

FASCIA DI PREZZO tra 100 e 150 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Ca' Moranda

Langhe Arneis Doc 2021



AMBASCIATORI DEL TERRITORIO MIGLIOR Langhe Doc

MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Arneis 100%

Paglierino chiaro e brillante con note di erba falciata, mela verde, mandorla. Palato snello, fresco, con buona densità di frutto, ottima aromaticità sul finale con acidità che dona un notevole allungo.

FASCIA DI PREZZO entro 10 euro

I Carpini

Rugiada del Mattino, Colli Tortonesi Doc 2021



TIPICITÀ

Timorasso 100%

Paglierino carico tendente al dorato, al naso è molto intenso con note di mela cotogna, cera d'api, albicocca e pesca. In bocca ha grande struttura, volume e freschezza, calore e profondità; vino gourmand, con esplosione floreale al retrogusto.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

I Carpini

Timox, Colli Tortonesi Doc 2020



TIPICITÀ

Timorasso 100%

Dorato. Naso intenso e complesso: mela rossa, pesca, albicocca, nespola e tocco di torba. Palato disteso ma deciso con strati di pesca, ricordi erbacei, mineralità e una leggera presa tannica che lo rende perfetto con abbinamenti impegnativi.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Tenuta Cucco

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg 2018



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rubino trasparente con unghia granata. Profumo invitante di scorza d'arancia, lampone, liquirizia, tocco balsamico. Ottimo palato, tannino deciso, pungente al punto giusto, freschezza e frutto sostengono il volume alcolico. Elegante e forte, nobile.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Domanda

Casera, Canelli Docg 2021



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Moscato 100%

Brillante con perlage minuto, al naso tipicamente Moscato, con profumo di fiori di limone e rosa bianca. Perlage molto fine anche al palato, dolcezza notevole ma ben bilanciata dalla freschezza, ottima persistenza.

FASCIA DI PREZZO entro 10 euro

Fontanafredda

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg 2018



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rubino trasparente, con nota granata. Profumo delicato di rosa, erbe aromatiche, fragoline. Palato deciso, denso, con ottimo tannino leggermente piccante, ottima acidità e concentrazione di frutto; persistente.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Tenuta Gaggino

Lazzarina,
Barbera del Monferrato Doc 2021



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino brillante, tocco purpureo. Profumo intenso di frutto rosso maturo (amarena, lampone). In bocca è succoso (torna il frutto rosso maturo), con tannino morbido, retrogusto di liquirizia, leggermente terroso, persistente. Comunicativo, avvolgente.

FASCIA DI PREZZO entro 10 €

Tenuta Laramè

Santa Lucrezia,
Cisterna d'Asti Doc 2018



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Croatina 100%

Bel rubino brillante, al naso è molto fruttato: ciliegia, lampone, more, accompagnamento delicato di liquirizia e fiore. Ingresso fresco, leggermente pepato, con ritorno retro-olfattivo di frutti rossi, buona persistenza. Territoriale, convincente.

FASCIA DI PREZZO entro 10 €

Beppe Marino

Quattrofilari,
Nizza Riserva Docg 2017



TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino con prime sfumature granata. Profumo molto elegante: liquirizia, amarena, viola, tocco di vernice. Caldo ma pieno e carnoso, con frutto perfettamente maturo e retrogusto di liquirizia e finocchietto che rinfresca la beva. Armonia e tipicità.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Beppe Marino

Capitolo Uno,
Canelli Moscato d'Asti Docg 2021



TIPICITÀ

Moscato bianco 100%

Paglierino brillante con guizzi dorati, al naso è tipico con note di fiori di pesco, crema al limone, salvia. Dolce e pastoso al palato, con finale rinfrescante, buona intensità e complessità aromatica fuori dal comune.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Monchiero

Barolo Pernanno Riserva
Docg 2016



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rubino scarico, vira al granata. Naso balsamico con tocco di liquirizia, ciliegia, lampone disidratato. Equilibrato in bocca: tannini severi ma maturi, acidità spiccata ben integrata nella maturità del frutto, retrogusto tipico di liquirizia e viola.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Montalbera

Laccento, Ruché di Castagnole
Monferrato Docg 2021



TIPICITÀ

Ruché 100%

Rubino chiaro, al naso è molto intenso con note di rosa, lampone, fragole, sottobosco. Caldo, morbido con buona freschezza di supporto e densità di frutto, buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Montalbera

Nuda, Barbera d'Asti Superiore Docg 2019



TIPICITÀ

Barbera d'Asti 100%

Rubino brillante con nuance prugna. Profumo intenso, di frutta rossa matura, spezie dolci, caffè. Al palato è pieno, corposo, intenso, con tannino deciso e ottima profondità minerale.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Castello di Montecavallo

Aralcader, Coste della Sesia Doc 2019



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rubino scarico, ancora brillante con nuance granata. Profumo elegante di violetta con tocco di rosa, cannella, sottobosco. Bel palato in equilibrio tra fiore e frutto rispondente al naso, tannino deciso ma elegante, ottima freschezza e persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Tenuta Montemagno

Nobilis, Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2020



TIPICITÀ

Ruché 100%

Rubino chiaro e trasparente, sfumature aranciate, al naso note intense di rosa, fragoline, more. Caldo, morbido, con buona freschezza ed equilibrio gustativo grazie anche alla consistenza del frutto maturo; chiusura profumata, leggermente erbacea.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Tenuta Olim Bauda

Nizza Riserva Docg 2018



TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino con unghia violacea. Naso tipico con note di ciliegia, canfora, grafite, erbe aromatiche. Denso, succoso e caldo al sorso, è sostenuto da una piccante freschezza che invoglia alla beva, retrogusto minerale e ottima persistenza. Grande stoffa.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Cantina Oriolo

Barbera d'Alba Doc 2020



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino di buona intensità e tocco aranciato all'unghia, profumo intenso di frutti rossi, incenso, canfora e mirtilli. In bocca è succoso, elegante, con retrogusto d'arancia; persistente.

FASCIA DI PREZZO entro 10 euro

Cantina Oriolo

Nebbiolo d'Alba Doc 2020



MIGLIOR Rapporto qualità-prezzo

TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rubino chiaro e brillante con tocco aranciato, profumo intenso di amarena, prugna e violetta. Buona avvolgenza al palato con densità di frutto, ottima freschezza e tannino deciso ma elegante. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

FASCIA DI PREZZO entro 10 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Parusso

Spumante Metodo Classico Extra Brut 2016



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rosato tenue con riflessi ramati brillanti, profumo manifestamente nebbiolista, con piccoli frutti (lampone fresco) e violetta. Palato fresco con aroma di fragoline e rosa; lunghezza e complessità, piacere e serietà. Identitario.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Parusso

Perarmando, Barolo Docg 2018



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Rosso rubino scarico con riflessi aranciati. Profumo intenso di violetta, sottobosco, prugna, umami. Grande presenza al palato, tannino fitto e teso, molto fresco, ottima persistenza: serio e complesso.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Pescaja

Roero Arneis Docg 2021

p. 82



TIPICITÀ

Arneis 100%

Paglierino con venature verdoline, profumo di mela rosa, erbe montane, glicine. In bocca è pieno, fruttato, tipico, con discreta freschezza e buona densità di frutto al medio palato. Buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Pescaja

Solneri, Barbera d'Asti Superiore Docg 2019

p. 82





TIPICITÀ

Barbera d'Asti 100%

Rubino intenso, al naso è intensamente fruttato con lampone, ciliegia, tocco di vaniglia. Succoso, morbido e avvolgente al palato, ha ottima acidità di supporto, persistenza e tipica mineralità (grafite) sul finale.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema

Lunaneuva, Vino Spumante Metodo Classico



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Accattivante il profumo di crosta di pane, ciliegia e tocco di mela matura; al palato la bolla è molto fine, il retrogusto piacevolmente fruttato, è fresco e teso senza cedimenti alla morbidezza. Buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema

Carema Doc 2018



TIPICITÀ

Nebbiolo 100%

Colore rubino chiarissimo con venatura aranciata. Profumo elegante di lampone disidratato, rosa e fumé. Bel contrasto di densità gustativa e freschezza, nota tostata, molto persistente. Signorile.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Cantina Produttori Nebbiolo di Carema

Carema Riserva Doc 2018



TIPICITÀ ●●●●●●●●●●

Nebbiolo 100%

Rubino trasparente, unghia aranciata. Profumo elegantissimo di fragola, lampone, rosa. Palato perfetto di frutti rossi maturi e spezie, molto lungo e con finale preciso e minerale.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Quila

Bric Bissarello, Langhe Rosso Doc 2020



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Dolcetto 50%, Dolcetto foglia frastagliata 30%, Nebbiolo 10%, Freisa 5%, altri 5%

Rubino chiaro, al naso è intenso con note di rosa, mora, viola, spezie dolci. Bella bocca, succosa, fresca, con tannino gentile, ma deciso, buona freschezza e persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

La Raia

Gavi Docg 2021



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Cortese 100%

Paglierino chiaro con guizzi verdognoli, profumo delicato di glicine, mela verde e rossa. Palato scattante, ottima freschezza sostenuta da buona concentrazione di frutto, compostezza e persistenza sul finale.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

La Raia

Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2019



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Cortese 100%

Paglierino con riflessi lime, profumo elegante e complesso: note di limone, mela, fiori di campo, crema. Esemplare densità al palato in netto equilibrio con la freschezza agrumata, multistrato, ottima persistenza e chiusura saporita di erbe e agrumi.

FASCIA DI PREZZO tra 20 e 30 €

Réva

Barolo Cannubi Docg 2018





TIPICITÀ ●●●●●●●●●●

Nebbiolo 100%

Color corallo, rubino al centro. Profumo elegante di rosa, liquirizia, finocchietto, lampone; finale etereo da sogno. Ottima concentrazione di frutto, tannino deciso ma maturo, sapore intenso con preminenza di liquirizia ed erbe; persistente.

FASCIA DI PREZZO oltre 150 €

Réva

Barolo Lazzarito Riserva Docg 2016



TIPICITÀ ●●●●●●●●●○

Nebbiolo 100%

Rubino intenso con accenni granata sull'unghia. Profumo intenso, sinfonico, balsamico, con nette note di scorza d'arancia, liquirizia, finocchietto, goudron. In bocca denso, deciso, con tannino ancora squadrato e ottima persistenza gustativa.

FASCIA DI PREZZO oltre 150 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Civiltà del bere
Trimestrale

www.ecostampa.it

Tenuta Santa Caterina

Monferace, Grignolino d'Asti Doc 2017 p. 83



TIPICITÀ

Grignolino 100%

Rubino chiaro, profumo di rose e piccoli frutti rossi, anche secchi, radice di liquirizia, cioccolato. Denso e fresco al contempo, con primo attacco floreale, poi di radice; finale di piccoli frutti, tannino deciso ma morbido, acidità e persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 40 e 50 €

Serra Domenico

Costacasareggio, Barbera d'Asti Docg 2020



TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino di una certa intensità con unghia tendente al granata. Profumo intenso molto tipico di ciliegia-amarena, grafite, nota leggermente terrosa. Voluminoso, ma con ottimo supporto di frutto maturo e acidità, tannino morbido, ottima persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Tenuta Tenaglia

Monferace, Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2016



TIPICITÀ

Grignolino 100%

Rubino chiaro con riflessi granata, naso elegante (melograno, rosa canina, pepe bianco). Al palato è fresco nonostante la potenza alcolica, finale molto preciso e piacevole, con ritorni di rabarbaro e violetta.

FASCIA DI PREZZO tra 30 e 40 €

Cantina di Tortona

Colli Tortonesi Derthona Timorasso Doc 2019 p. 84



TIPICITÀ

Timorasso 100%

Paglierino intenso, al naso si esprime con note di mela cotogna, pesca, erbe aromatiche, fieno maturo. Tanto volume al palato, caldo ma con buona acidità, tocco tannico che dona lunghezza. Chiusura precisa, ben fatto, da accompagnare a cibi speziati.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cantina di Tortona

Colli Tortonesi Monleale Doc 2015 p. 84





TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino intenso con unghia leggermente aranciata. Naso elegante: sottobosco, felce, balsamico, amarena. Ottimo palato, fresco, balsamico, tannino morbido e molto succo; ottima fattura. Maturazione importante per un vino complesso e pronto alla beva.

FASCIA DI PREZZO tra 15 e 20 €

Cascina Vèngore

Mompirone, Barbera d'Asti Superiore Docg 2020



TIPICITÀ

Barbera 100%

Rubino brillante, al naso si presenta floreale, speziato, con abbondanza di frutti rossi. Al palato morbido, fresco, con piacevole nota erbacea, minerale con buona persistenza.

FASCIA DI PREZZO tra 10 e 15 €

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

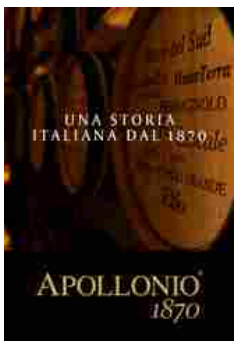












le 251 "Impronte"

Pubblicato in La Guida il 30 Novembre2022



di Michele Pizzillo

L'Impronta d'eccellenza per l'enoturismo è il massimo riconoscimento che assegna la guida Cantine d'Italia edita dall'Associazione Go Wine.

Per l'edizione 2023, che sarà presentata a Milano (Hotel Melià, via Masaccio 19) giovedì 1 dicembre, di questo importante riconoscimento ne hanno beneficiato 251 cantine, che saranno premiate proprio in occasione delle presentazione del libro. Questa volta, però, Massimo Corrado che è presidente di Go Wine, oltre che curatore della redazione della guida, ha ritenuto opportuno anticipare i nomi delle cantine che hanno ottenuto il massimo riconoscimento, avendo superato una soglia di punteggio nel combinato disposto di tre fattori principali alla base della valutazione. Che sono: Sito, il luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito da intendersi come il patrimonio complessivo di vigneti di cui dispone la cantina; Accoglienza, la vocazione della cantina ad "aprirsi" all'esterno al pubblico con una parallela attività, sia in ambito recettivo: agriturismo, B&B o ristorazione, sia svolgendo iniziative culturali che si rivolgono al mondo esterno; Vino, il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'esito di una singola vendemmia; tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, della particolare cura verso specifiche tipologie di vini.

Invece, per conoscere i nomi di chi è meritevole di un premio speciale, bisognerà attende la manifestazione di presentazione della guida, che prevede un momento per svelare il nome degli 8 vincitori di questa menzione. Intanto si conoscono le caratteristiche di Cantine d'Italia 2023, molto rinnovata rispetto alle precedenti edizioni perché si presenterà con una copertina flessibile, 830 cantine complessivamente selezionate, 251 Impronte d'eccellenza per l'Enoturismo, 4.550 vini segnalati, 1.600 indirizzi utili per mangiare e dormire. Il volume, che privilegia il tema della narrazione, si aprirà con dieci interviste a uomini e donne del vino, esponenti di cantine selezionate in Guida. D'altronde, questa è una Guida che privilegia il tema del racconto per condurre il lettore a conoscere meglio cosa c'è dietro un calice di vino: storie di uomini e donne del vino, storie di famiglie italiane innamorate della loro terra, investimenti lungimiranti da parte di uomini che hanno deciso di dedicare parte della loro vita a favore di un'idea di vino. E, poi, viene evidenziato l'impegno a valorizzare la grande accoglienza italiana in cantina e rappresenta un riferimento per i molti enoappassionati e curiosi che non amano solo degustare buoni vini, ma sono interessati a camminare parti dell'Italia per conoscere dove i vini nascono e dove molti uomini e donne del vino realizzano i loro sogni e progetti.

10 NOV

L'elogio del Mamertino alla ventesima edizione dei "Capricci di Autunno" a Fiumedinisi









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484













Altre curiosità sulla guida sono 16 le cantine che nella edizione 2023 raggiungono il vertice delle “Tre Impronte Go Wine”. E, cioè, Ceretto, Fontanafredda e Malvirà (Piemonte); Bellavista e Ca’ del Bosco (Lombardia); Ferrari (Trentino); Badia a Coltibuono, Capezzana, Castello Vicchiomaggio e San Felice (Toscana); Lungarotti (Umbria); Masciarelli (Abruzzo); Feudi di San Gregorio (Campania); Donnafugata, Florio e Planeta (Sicilia). Sono invece 11 le cantine che ottengono per la prima volta il riconoscimento de L’Impronta Go Wine: Cascina Alberta e L’Astemia Pentita (Piemonte); Kettmeir (Alto Adige); La Tordera (Veneto); Gigante (Friuli Venezia Giulia); Pakravan Papi, Tenuta Argentiera e Tenute Silvio Nardi (Toscana); Sant’Andrea (Lazio); Emidio Pepe (Abruzzo); Conti Zecca (Puglia).

La guida sarà presentata, alle ore 17, dai giornalisti Armando Castagno, Andrea Grignaffini e Luca Ferrua (Direttore de Il Gusto) che firmano i tre interventi introduttivi alla Guida e converseranno con Massimo Corrado, presidente della Associazione Go Wine, curatore della redazione del volume. A moderare i lavori sarà il giornalista Antonio Paolini. Seguirà la consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali. E, dalle ore 18.30, la degustazione straordinaria dei vini Top, delle cantine premiate con il riconoscimento de L’Impronta. La degustazione si svolge con prenotazione obbligatoria a stampa.eventi@gowinet.it.

Le cantine premiate con il riconoscimento de L’Impronta

ABRUZZO

- Il Feuduccio di S. Maria d’Orni
- Masciarelli
- Pepe Emidio
- Zaccagnini

ALTO ADIGE

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

BASILICATA

- Cantine del Notaio

CALABRIA

- Ceraudo Roberto
- Ippolito
- Librandi
- Serracavallo

CAMPANIA

- Caggiano Antonio
- Cuomo Marisa
- De Conciliis
- Di Marzo
- Fattoria La Rivolta
- Feudi di San Gregorio
- Mastroberardino
- Mustilli
- Quintodecimo
- Tenuta Cavalier Pepe
- Villa Matilde

EMILIA ROMAGNA

- Fattoria Paradiso
- Fattoria Zerbina
- La Stoppa
- La Tosa
- Opera 02
- Torre Fornello

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Castello di Spessa
- Gigante Adriano
- Il Roncal
- Keber Edi
- Keber Renato
- La Viarte
- Lis Neris
- Moschioni Davide
- Russiz Superiore
- Venica & Venica
- Villa Russiz
- Zidarich

LAZIO

- Casale del Giglio















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FACEBOOK FAN BOX









ULTIMI COMMENTI

All'aeroporto di Catania I Dolci di Agata nuovo negozio del gruppo Lagardère

Cinzia

26.11.2022 21:42

La qualità dei prodotti è pessima. Il persone pochissimo professionale, zero cortesia. Zero trasparenza ...

Addio a Pierre Troisgros, mitico tre stelle francese e ideatore del salmone all'acetosa

Antonio

21.11.2022 22:48

Hanno Ispirato schiere di giovani cuochi,hanno nobilitato la gastronomia, elevando l'opinione ...

- Mottura
- Sant'Andrea

LIGURIA

- Lunae Bosoni
- Terre Bianche

LOMBARDIA

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

MARCHE

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

MOLISE

- Di Majo Norante

PIEMONTE

- Ascheri
- Boglietti Enzo
- Bovio Gianfranco
- Braida
- Brezza Giacomo & Figli
- Bricco Maiolica
- Broglia Piero
- Burlotto Comm. G.B.
- Cascina Alberta
- Cascina Chicco
- Castello di Razzano
- Castello di Tagliolo
- Castello di Verduno
- Centovigne
- Ceretto
- Chiarlo Michele
- Contratto Giuseppe
- Cordero di Montezemolo
- Correggia
- Damilano
- Diego Pressenda
- Fontanafredda
- Forteto della Luja
- La Raia
- L''Astemia Pentita
- Malvirà
- Manzone Giovanni
- Marchesi Alfieri
- Marchesi di Barolo
- Marchesi di Grésy
- Montalbera
- Negro Angelo & Figli
- Oddero Poderi e Cantine
- Palladino
- Pecchenino
- Poderi Luigi Einaudi
- Rabajà - Bruno Rocca
- Sordo Giovanni











182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Vino della settimana - Perricone Her 2021 di cantina Brugnano

Pietro

20.11.2022 14:24

Perricone molto raffinato, giustamente profumato, corposo e ben strutturato, che si lascia bere molto ...

La pizza è molto buona, la birra così così. Se nei locali si bada poco alle bevande

Giuseppe

14.11.2022 12:00

Sono contento che abbiate evidenziato questo problema che a mio parere non si limita solo alle pizzerie ...

All'aeroporto di Catania I Dolci di Agata nuovo negozio del gruppo Lagardère

Loredana

08.11.2022 21:22

un servizio di trasporto pessimo! Non fidatevi delle commesse che non sono in grado di fare ...

I PIÙ LETTI DI NOVEMBRE

Michelin 2023, i nostri pronostici in Sicilia

Perché Martina Caruso del Signum guida (adesso) la new generation degli chef siciliani

Michael Klinger, il più bravo sommelier Usa: "Vi racconto perché amo i vini siciliani"

Mario Piccini, non solo Toscana: "Così mi sono innamorato di Basilicata e Sicilia"

Le cene d'autore a Taormina Gourmet: tra risate, incontri e grandi piatti

Moio: "Bere vino è un fatto culturale, l'Oms non lo associ ad altre bevande alcoliche"

- Tenuta Carretta
- Tenuta Montemagno
- Travaglini Giancarlo
- Vajra G.D.
- Vietti
- Villa Sparina

PUGLIA

- Conti Zecca
- D'Araprì
- Felline
- Leone De Castris
- Longo Alberto
- Rivera

SARDEGNA

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

SICILIA

- Abbazia di Santa Anastasia
- Alessandro di Camporeale
- Baglio di Pianetto
- Barone di Villagrande
- Barone Scammacca del Murgo
- Benanti
- Donnafugata
- Firriato
- Florio
- Gulfi
- Planeta

TOSCANA

- Antica Fattoria La Parrina
- Avignonesi
- Badia a Coltibuono
- Baracchi Riccardo
- Boscarelli
- Canalicchio di Sopra
- Capezzana
- Castellare di Castellina
- Castello dei Rampolla
- Castello del Trebbio
- Castello di Ama
- Castello di Bossi
- Castello di Brolio
- Castello di Poppiano
- Castello Vicchiomaggio
- Chiappini Giovanni
- Cinelli Colombini Donatella
- Colognole
- Contucci
- Dei Caterina
- Dianella
- Fattoria dei Barbi
- Fattoria di Magliano
- Fattoria Lavacchio
- Felsina
- Fontodi
- Grattamacco
- Il Palagione
- Isole e Olena
- Marchesi de' Frescobaldi
- Montenidoli
- Moris Farms
- Mormoraia
- Nittardi
- Pakravan-Papi
- Panizzi
- Podere Brizio
- Podere Forte
- Podere Riparbella
- Poggio Antico
- Poggio di Sotto
- Poliziano

Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Carmine di Donna
www.carminedidonna.it
2)
Babà







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Michelin svela i Bib Gourmand 2023: ci sono 29 novità - I NOMI

TUTTE LE NUOVE STELLE MICHELIN 2023 - C'E' UN NUOVO TRISTELLATO

LE RICETTE PIU' LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Tartare di tonno

Crema catalana

Arrosto in varie salse

Churros

Pignolata

I VIDEO PIU' VISTI

Il maestro della tagliata di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza



AREA RISERVATA

Nome utente

Password

Ricordami

- San Felice
- San Giusto a Rentennano
- Selvapiana
- Tenimenti Luigi D'Alessandro
- Tenuta Argentiera
- Tenuta Bossi - Marchesi Gondi
- Tenuta Casteani
- Tenuta di Artimino
- Tenuta di Ghizzano
- Tenuta Podernovo
- Tenute Silvio Nardi

TRENTINO

- De Tarczal
- Endrizzi
- Ferrari
- Pojer & Sandri
- Tenuta San Leonardo

UMBRIA

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

VALLE D'AOSTA

- Les Crêtes

VENETO

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

TAGS: enoturismo, go wine, Massimo Corrado, cantine d'italia

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



SITI AMICI



WINE POWER LIST 2022



LE GRANDI VERTICALI

A vertical wine tasting in the oasis of silence, five vintages of Ginolfo of Baglio di Pianetto

Adenzia (Baglio del Cristo di Campobello): sei annate di fascino e timidezza

Ajello, dieci annate di Furat

ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid

AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco

CASTELLUCCI MIANO Shiarà

Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale

CEUSO Ceuso

Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso

Cinque annate di Timorasso di Walter Massa

Come cambia il Brunello di Montalcino di Cinelli Colombini: 60 anni di storia in 7 bottiglie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Settimanale
Tiratura: 157.098
Diffusione: 72.366

www.ecostampa.it

SCOPRI L'INTRUSO

Nel toast o sulla focaccia, nella zuppa di vongole o con l'anatra, i cavolini di Bruxelles, zitti, zitti, fanno la loro parte. E quel che si sente... è solo buon sapore

di Claudia Compagni



TOAST FONDENTE CON CAVOLINI

RICETTA A PAGINA 142

COURTTAVERNE AGENCY/LIVING INSIDE

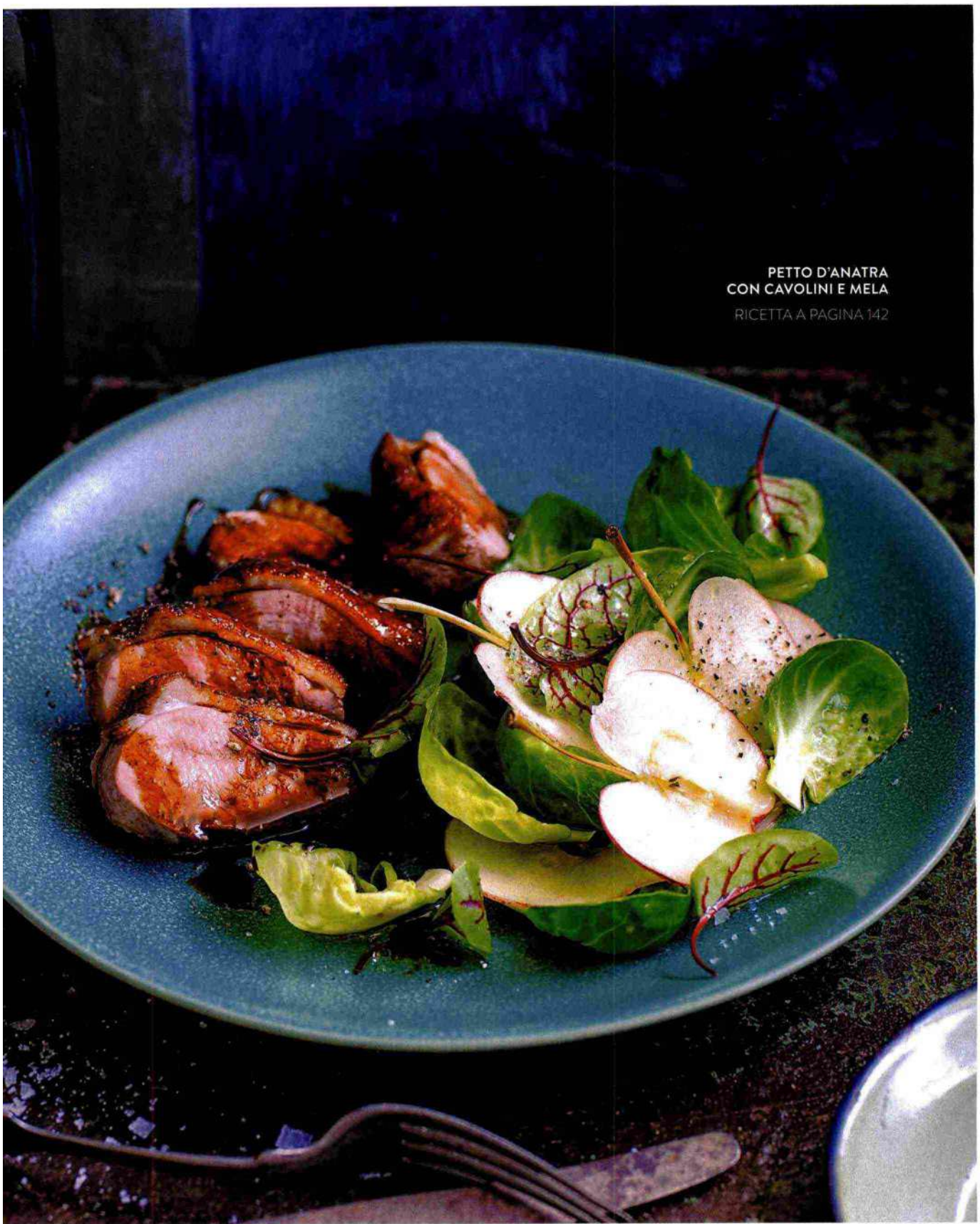
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Settimanale

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



CUCINA

Pizza bianca con cavolini e ribes nero

45 minuti + il riposo | Cal/porzione: 410 | Per 4 persone
Media difficoltà

Ingredienti

300 g di farina tipo 1 + quella per la spianatoia • 100 g di semola rimacinata di grano duro • 3 g di lievito di birra fresco • 200 g di cavolini di Bruxelles • 150 g di provola • 40 g di ribes nero o rosso • olio extravergine di oliva • sale.

1 Mescola in una ciotola le farine con il lievito sciolto in un cucchiaio di acqua tiepida e altri 3,2 dl di acqua tiepida, coprila e lascia lievitare in luogo tiepido per 8 ore. Versa l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e lavoralo per 5 minuti, unisci 9 g di sale e un cucchiaio scarso di olio e impasta per altri 5 minuti.
2 Piega il panetto a metà, ripiegaci sopra il lembo inferiore arrotondato e piega a portafoglio i due lembi laterali. Forma un panetto, coprilo e lascialo lievitare un'ora. Monda i cavolini, cuocili in acqua salata in ebollizione per 10 minuti, scolali e tagliali a spicchietti sottili.
3 Trasferisci l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno e stendilo con la punta delle dita inumidite fino a ottenere un ovale sottile. Cuoci per 5 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato a 250°, cospargi con la provola a fettine, i cavolini e il ribes e prosegui la cottura nella parte alta del forno a 200° per altri 5 minuti.

Gnocchi della Valvaraita con ragù di salsiccia e cavolini

1 ora | Cal/porzione: 450
Per 6 persone | Media difficoltà

Ingredienti

500 g di patate a pasta bianca • 180 g di farina • 200 g di Toma stagionata • 1 uovo • 150g di salsiccia sbriciolata • 80 g di castagne lessate • 2 pomodori pelati • 150 g di cavolini di Bruxelles • 30 g di Grana Padano grattugiato • olio evo • sale

1 Lessa le patate, pelale, riducile in purea e impastale con la farina, la Toma grattugiata e un uovo. Forma dei cordoncini di 1 cm di diametro, tagliali di sbieco a fette di 2 cm di larghezza e allungali sul piano di lavoro in modo da assottigliare le estremità.
2 Rosola la salsiccia con 3 cucchiai di olio, unisci le castagne spezzettate e i pomodori schiacciati, regola di sale e cuoci per 10 minuti.
3 Cuoci gli gnocchi in acqua salata in ebollizione con i cavolini a julienne, scola e servili con il ragù e il Grana.

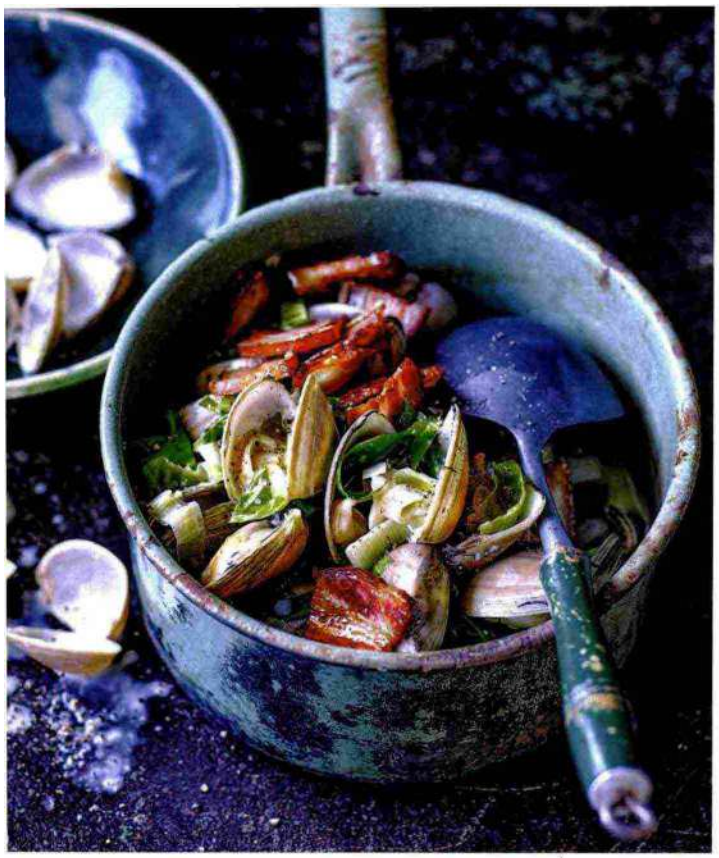


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



CUCINA

Zuppetta affumicata di vongole con cavolini e porri

35 minuti + il riposo | Cal/porzione: 390 | Per 4 persone
Facile

Ingredienti

1 kg di vongole veraci • 80 g pancetta affumicata a tocchetti • 150 g di cavolini di Bruxelles • 100 g di porro • 1 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • olio extravergine di oliva • pepe nero • sale

1 Sciacqua e lascia a mollo le vongole in acqua e sale per un'ora. Sbuccia e schiaccia lo spicchio d'aglio, lascialo dorare in una casseruola con 2 cucchiai di olio, unisci le vongole scolate e il vino e cuocile coperte su fiamma alta finché si sono aperte. Scolale e filtra il fondo di cottura. Monda i cavolini e cuocili in acqua salata in ebollizione per 15 minuti e tagliali a spicchi.
2 Rosola bene la pancetta in una padella e scolala dal fondo di cottura. Unisci il porro a fettine e i cavolini e cuocili per 5 minuti, poi il fondo di cottura delle vongole e porta a bollore. Unisci le vongole, scaldale 30 secondi, aggiungi la pancetta e una macinata di pepe.



RICETTA DA PAGINA 138

Toast fondente con cavolini

30 minuti | Cal/porzione: 370
Per 4 persone | Facile

Cuoci per 5 minuti, in acqua salata in ebollizione, la parte bianca di un porro e tagliala in 4 parti. Taglia a fettine 200 g di cavolini e cuocili per 5-6 minuti in una padella con 2 cucchiai di olio, una presa di sale e 40 g di porro a fettine. Taglia a fette 200 g di pane integrale, spennella con olio un lato e disponile con la parte oliata su una grossa padella antiaderente calda. Coprile con la julienne di porro e cavolini e il porro a tronchetti, poi con 150 g di bresaola e 150 g di Asiago, chiudi i panini, girali e cuocili finché il formaggio si scioglie.



RICETTA DA PAGINA 139

Petto d'anatra con cavolini e mela

50 minuti | Cal/porzione: 215 | Per 4 persone | Media difficoltà

Monda 200 g di cavolini di Bruxelles, stacca e lava le foglioline. Insaporisci 2 petti d'anatra da circa 250 g l'uno con una presa di sale e una macinata di pepe e cuocili in una padella ben calda che possa andare in forno, con il lato della pelle verso il basso per 6-7 minuti. Cuoci in forno a 120° per 20 minuti. Servili a fette con i cavolini mescolati con qualche foglia di acetosella, 150 g di mele Annurca a fettine sottili e conditi con 3 cucchiai di olio emulsionato con 10 g di miele di acacia, una presa di sale e 1 cucchiaio di aceto di mele.



I VINI

la scelta di @aduavilla



PIEMONTE CHE EMOZIONA

Da Castagnole Monferrato, due etichette imperdibili dell'azienda Montalbera, in cui la più antica tradizione e il gusto della novità si fondono nel bicchiere.

• **120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosé:** cremosità, complessità, piacevole freschezza e sapidità sono la chiave per l'ottimo match con i nostri non facili cavolini.



• **Laccento Ruché Docg:** un rosso con note calde e persistenti, setoso al palato senza perdere la speziatura e i cenni aromatici tipici di quest'uva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Un assaggio di Barolo, Barbaresco e Roero con Go Wine

20 NOVEMBRE 2022 LIFESTYLE

Mercoledì 23 novembre 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

Torino – Starhotels Majestic **

Corso Vittorio Emanuele, 54

Ecco l'elenco completo delle cantine presenti al banco d'assaggio!

Go Wine promuove per la prima volta a Torino un evento dedicato alle espressioni del vitigno Nebbiolo fra Langhe e Roero 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.

Nel segno del confronto faremo approfondimenti con l'Alto Piemonte, con alcune cantine ospiti dell'evento.

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

Partecipano direttamente all'evento e incontrano il pubblico

Silvano Bolmida – Monforte d'Alba (Cn);

Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn);

Bussia Soprana – Monforte d'Alba (Cn);

Cascina Alberta – Treiso (Cn);

Cascina Chicco – Canale (Cn);

Cascina del Pozzo – Castellinaldo (Cn);

L''Astemia Pentita – Barolo (Cn);

Le Piane – Boca (No);

Marchesi di Barolo – Barolo (Cn);

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

Montalbera – Castagnole Monferrato (At);

Ponchione Maurizio – Govone (Cn)

Francesco Rinaldi e Figli – Barolo (Cn);

Rizieri – Diano d'Alba (Cn).

Taliano Michele – Montà (Cn).

Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:

Giacomo Vico – Canale (Cn)

I Dof Mati – Fara Novarese (No)

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No)

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:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno suddivisi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

per turni e su prenotazione entro le ore 12 di mercoledì 23 novembre.

Orari e turni di

Ore 16,00-18,00

(giornalisti del se

persone per locale

La richiesta di acc

Ore 18,00-20,00

Ore 20,00-22,0

Il costo della degu

settore). **L'ingres**

soci familiari). L'i

la volontà di assoc

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Le tue scelte sulla privacy

Noi e I **nostri collaboratori** archiviamo e/o accediamo a informazioni sul vostro dispositivo, come gli ID univoci nei cookie e i dati di navigazione, al fine di trattare i dati personali. **Visualizza il nostro elenco di partner** per vedere gli scopi in cui credono di avere un interesse legittimo e come opporvisi. Noi e I **nostri collaboratori** archiviamo e/o accedere a tali informazioni in modo da offrire dati di geolocalizzazione ed identificazione, tali dati verranno utilizzati per personalizzare annunci, contenuti e sviluppo di prodotti. Puoi accettare e gestire le vostre scelte in qualsiasi momento cliccando sull'icona a forma di scudo verde e poi su **Gestisci opzioni**. anche ritirando il tuo consenso, nei casi in cui si fa affidamento ad interessi legittimi. Le tue scelte saranno segnalate ai nostri partner e non influenzeranno la navigazione.

Scopo

Archiviare e/o accedere a informazioni su un dispositivo

Sviluppare e perfezionare i prodotti

Annunci e contenuti personalizzati, valutazione dell'annuncio e del contenuto, osservazioni del pubblico

Funzioni speciali

Utilizzare dati di geolocalizzazione precisi

Gestisci opzioni | Rifiuta tutto | Accetta e procedi

Powered by OniConsent

Clicca e prenota compilando il form online

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

HUFFINGTONPOST.IT (WEB)

www.ecostampa.it

I vini ideali con i cinque piatti che ci raccontano l'autunno



di Manuela Zennaro Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. La tartare di manzo a cura di Lara De Luna 14 Novembre 2022 Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. I bigoli al radicchio e zucca a cura di Eleonora Cozzella 15 Novembre 2022 Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Gli spiedini di vitello, Bagòss e funghi a cura di Eleonora Cozzella 16 Novembre 2022 Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. I funghi ripieni a cura di Eleonora Cozzella 17 Novembre 2022 Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. La torta di mele e cioccolato di Eleonora Cozzella 25 Novembre 2022 Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la Repubblica.it

www.ecostampa.it

I vini ideali con i cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Corriere Alpi

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILGUSTO.IT

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto. Scegli su quale testata vuoi vedere questo contenuto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL PICCOLO

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. La tartare di manzo a cura di Lara De Luna 14 Novembre 2022 Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. I bigoli al radicchio e zucca a cura di Eleonora Cozzella 15 Novembre 2022 Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Gli spiedini di vitello, Bagòss e funghi a cura di Eleonora Cozzella 16 Novembre 2022 Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. I funghi ripieni a cura di Eleonora Cozzella 17 Novembre 2022 Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. La torta di mele e cioccolato di Eleonora Cozzella 25 Novembre 2022 Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto. Argomenti Vini e spiriti Cantine e vini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL SECOLO XIX .it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. a cura di Lara De Luna 14 Novembre 2022 Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. a cura di Eleonora Cozzella 15 Novembre 2022 Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. a cura di Eleonora Cozzella 16 Novembre 2022 Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. a cura di Eleonora Cozzella 17 Novembre 2022 Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. di Eleonora Cozzella 25 Novembre 2022 Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la Provincia.it PAVESE

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la Sentinella del Canavese

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LA STAMPA.it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

il mattino di Padova .it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Messaggero Veneto .it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

newsfood.com

www.ecostampa.it

newsfood.com
NUTRIMENTO & nutri-MENTE

Nella Nuvola Lavazza i primi 8 tennisti della classifica mondiale ATP, in occasione delle Nitto ATP Finals



18 Novembre 2022 By Giuseppe

Sfide in campo, interviste, set e game alternati ad alta cucina, miscelazione d'autore, cucina tradizionale, grandi etichette vinicole e street food d'eccellenza deliziano torinesi e turisti

Cerca
CERCA

YouTube
Interviste Video

Fiere & Eventi
Gusturismo
News dalle Aziende
Ricette & Sapori
Vini & Cantina
Video Interviste
Fashion & Design
Energie Rinnovabili
Normativa Alimentare
Rubriche
International

iubenda PRIVACY E COOKIE POLICY, COOKIE BANNER & CONSENSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

newsfood.com

www.ecostampa.it

Lavazza Eventi in collaborazione con l'agenzia di comunicazione e organizzazione eventi To Be ha coinvolto 250 persone per la gestione del palinsesto di eventi enogastronomici che fino a domenica 20 registrerà la presenza di 35 chef e ristoratori, 30 bartender e 60 aziende tra produttori di food e beverage.

Newsfood.com, 17 novembre 2022

Testo di Michele Pizzillo

In campo, a Torino, si sfidano i primi 8 tennisti della classifica mondiale ATP, in occasione delle Nitto ATP Finals, nella Nuvola Lavazza, headquarter del Gruppo,

Qualcosa di imponente che tra sfide in campo, interviste, set e game alternati ad alta cucina, miscelazione d'autore, cucina tradizionale, grandi etichette vinicole e street food d'eccellenza delizia torinesi e turisti grazie al perfetto connubio tra sport ed enogastronomia. Tant'è che Edoardo Gatti, co-owner di ToBe, dice che "siamo molto orgogliosi, per un'occasione così prestigiosa sul piano internazionale, di riproporre i nostri format che già l'anno scorso ci hanno permesso di dare lustro a Torino facendo sistema, valorizzando le sue eccellenze nel campo dell'enogastronomia e dell'intrattenimento. Senza dimenticare che durante le Nitto ATP Finals, la città gode di un altro grande beneficio come il beneficio occupazionale ed economico con il coinvolgimento di chef, barman, camerieri, hostess e steward, blogger, influencer, giornalisti, content creator, videomaker, fotografi, social media manager, dj, pr ma anche tecnici, elettricisti, allestitori e grafici. Il meglio delle eccellenze, dei talenti e dell'impresa, insomma".





bonat.it





Vendita prodotti tipici siciliani



Gruppo Cremonini



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

newsfood.com

www.ecostampa.it

Per l'occasione, To Be è stata chiamata ad organizzare gli eventi collaterali delle "Finals" alla Nuvola Lavazza, che dell'evento è main partner, come cene firmate a più mani da chef di fama internazionale ad eventi più popolari legati allo street food, fino a competizioni di miscelazione e serate dedicate a vini di pregio. I comuni denominatori di ogni serata sono l'eccellenza, il talento dei protagonisti, le materie prime di grande qualità e la capacità di To Be di creare eventi, in cui il piacere della convivialità è centrale."

Così la sera, la Nuvola Lavazza, si trasforma come palcoscenico di eventi che possiamo definire indimenticabili. Tant'è che **venerdì 18** sarà il turno de "La notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco" con la partecipazione di 20 cantine che producono questi grandi vini (Astemia Pentita, Boeri Cascina Adelaide e Marchesi di Barolo che sono proprio di Barolo; Agricola Marrone di La Morra; Azienda Vitivinicola Pier di Treiso; Bertodo Wine con Cantina Rossello di Cortemilia; Cascina Fonda di Neive; Cuvage di Acqui Terme; Ricossa di Castel Boglione; Fontanafredda di Serralunga d'Alba; Marco Capra di Costigliole d'Asti; Montalbera di Castagnole Monferrato; Pietro Rinaldi di Alba; Rizieri di Diano d' Alba; Rocciarossa di Brusnengo e Tannico (con Prunotto, Cà Viola, Josetta Saffirio). Insieme ai produttori di questi grandi vini, saranno presenti una selezione di chef e street food per giocare con l'enogastronomia, a cavallo tra cucina gourmet e proposte pop: Bananna Kitchen, Claudio Olivero, Ristorante Euthalia, La bottega di Mastro Taricco, Tellia, Totzo.

Sabato 19, invece, sempre alla Nuvola Lavazza, è la serata dedicata allo **street-food** che con il programma Fuud saranno in scena 10 interpreti del territorio ciascuno chiamato a presentare un cibo da strada diverso. Colori, profumi e un mix di entusiasmo, per chiudere la settimana di Nitto ATP Finals nel migliore dei modi. Grazie ad Alpi Empanadas, Aria con gelato e dolci, A Tavola!, Bananna Kitchen, Bao Lab, Bell'e Buon!, Magno, Mastro Taricco, Pescaria, Piadora, Totzo, Tuttofabrodo, Vanver Burger.

In precedenza c'è stata una cena a 10 mani che ha visto partecipare, tra l'altro, Moreno Cedroni della *Madonnina del Pescatore di* Senigallia; Maurilio Garola di *La Ciau del Tornavento di* Treiso; Christian Mandura di *Unforgettable*, Andrea Larossa del *Ristorante Larossa*, Davide Scabin del *Carignano e Fabrizio Racca del Pastry Chef Fabrizio Racca di Torino.*

Aggiungendo il Mix Contest Italy Tour, per una sfida all'ultimo cocktail tra i migliori locali della città sabauda con il pubblico che ha votato quelli che ha ritenuto i migliori cocktails, si può dire che il comune denominatore di ogni serata sono l'eccellenza, il talento dei protagonisti, le materie prime di grande qualità in cui il piacere della convivialità è centrale.

Michele Pizzillo

Redazione Newsfood.com
Nutrimento & nutriMENTE

Mi piace:
★ "Mi piace"
Di' per primo che ti piace.



Esmach.com

https://www.waicogroup.com/


distillerianomanolevi.com





syrus.blog
syrus.today
syrus.dev
syrus.es
syrus.com.br
syrus.jp
syrus.com.ru
syrus.ae

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

la Nuova di Venezia e Mestre .it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno - La Nuova di Venezia



La Nuova di Venezia e Mestre
I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno
di Manuela Zennaro
Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione
18 Novembre 2022 alle 10:17
2 minuti di lettura
Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi.
a cura di Lara De Luna
14 Novembre 2022
Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido.
a cura di Eleonora Cozzella
15 Novembre 2022
Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto.
a cura di Eleonora Cozzella
16 Novembre 2022
Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza.
a cura di Eleonora Cozzella
17 Novembre 2022
Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico.
di Eleonora Cozzella
25 Novembre 2022
Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.
Argomenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

la tribuna di Treviso .it

www.ecostampa.it

I vini adatti a cinque piatti che ci raccontano l'autunno



Le bottiglie che abbiamo selezionato per il menu di questa settimana, molto incentrato su prodotti tipici della stagione Il menù di questa settimana è composto da pietanze "di terra", per la gioia dei carnivori e degli amanti dei prodotti autunnali come la zucca e i funghi. Si comincia con una fresca tartare di manzo. Negli anni la ricetta ha letteralmente spopolato nel nostro Paese - anche nella versione arricchita con il tuorlo d'uovo -, ma per la perfetta riuscita tocca prestare particolare attenzione alla scelta della carne che deve essere di prima qualità. Non sbagliate optando per un ottimo filetto di manzo, morbido e succulento, e nella preparazione bisogna aver cura che tutte le componenti del piatto siano ben amalgamate. Per la scelta del vino perfetto, trattandosi di un antipasto in cui tra gli ingredienti è presente la senape, meglio orientarsi verso un bianco aromatico come il Kerner Aristos della Cantina Valle Isarco . Maturato in acciaio, al naso è un susseguirsi di profumi ai fiori d'arancio e mela verde, mentre in bocca regala un sorso appagante, avvolgente e sapido. Il primo piatto a base di bigoli al radicchio e zucca ci obbliga a soffermarci sul carattere dolce/amaro di una ricetta che trova il suo equilibrio grazie alla presenza di burro e Parmigiano Reggiano. Ottimo l'abbinamento con una bollicina a dosaggio zero come il Freccianera di Fratelli Berlucchi , Brut nature da uve Chardonnay e Pinot nero. Perlage intenso, naso delicatamente speziato, sorso bello teso che esalta alla perfezione le caratteristiche del piatto. Proseguendo il menù con spiedini di vitello, Bagòss e funghi, eccoci al cospetto di un'altra preparazione a base di ingredienti dai tratti contrastanti. Alla delicatezza del vitello e degli champignon, infatti, si contrappone la piccantezza del formaggio lombardo e questa volta sono le erbe aromatiche a portare in equilibrio il piatto. Qui ci vuole la morbidezza sbarazzina del Morellino di Scansano di Fattoria dei Barbi . Sangiovese con una piccola percentuale di uve e bacca scura locali, tannini composti, regala una bella coccola al palato ed è di ottima persistenza. Arrivati ad un contorno come i funghi ripieni, ecco che la delicatezza degli champignon viene stavolta arricchita da ingredienti come scamorza, speck e olive. La cottura avviene in forno terminando con un breve passaggio al grill per far sì che si crei una invitante crosticina. Quale vino abbinare? Naturalmente un buon calice di Ruché di Castagnole Monferrat o, prodotto dall'azienda Montalbera. Naso intensamente fruttato, sorso morbido quanto basta e delicatamente tannico. Il menu si conclude ancora una volta con un classicone come la torta di zucca e amaretti. Morbida, perfetta da sola ma anche in compagnia di poca panna montata, ingentilita da quella nota raffinata regalata dalla cannella. Provatela in abbinamento al Vin Santo di Montepulciano di Tenute del Cerro . Blend di Trebbiano, Malvasia e Grechetto, è un vino abbastanza complesso che profuma di agrumi canditi e miele, mentre in bocca sfoggia una dolcezza bilanciata. Del gustare anche da solo, a fine pasto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LA STAMPA ASTI E PROVINCIA
Quotidiano
Diffusione: 3.408

www.ecostampa.it

L'Asti Spumante e il Moscato akke Nitto ATP Finals

L'Asti spumante e il Moscato accompagnano con brindisi e cocktail le Nitto ATP Finals di tennis a Torino. Bollicina ufficiale dell'evento, l'Asti Docg è presente fino a domenica al Fan Village con una postazione del Consorzio di tutela che presenta i prodotti in purezza e in miscelazione creati per l'occasione dal brand ambassador Giorgio Facchinetti. La cantina Montalbera di Castagnole Monferrato presenta invece la sua collezione di vini rossi alla Nuvola Lavazza, accompagnando chef dell'alta cucina italiana negli eventi creati per il torneo di tennis. ROB.FAV.—

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


ECONOMIA
Le aziende del Canellese al top di gamma si mettono in vetrina al Simei di Milano

182484

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Il match gastronomico sotto la Mole

15 NOVEMBRE 2022 · LIFESTYLE

Mens sana in corpore sano, dicevano i saggi pensatori latini.

E così avviene: una mente alimentata in maniera corretta, aiuta il fisico a esprimersi al meglio nelle prestazioni che gli vengono richieste, soprattutto in quelle sportive. Torino e lo sport, Torino e il tennis. 10 giorni durante i quali anche la ristorazione, nel suo ruolo di speciale " nutrizionista" della mente del corpo, si rivela nel suo ruolo di ambasciatore nella narrazione gastronomica urbana e di come, anche attraverso questo comparto, le manifestazioni sportive di alto livello mondiale possano facilmente essere accolte e raccontate negli eventi correlati a esse collegate.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it



Come nel caso dei format sviluppati dall'agenzia di comunicazione torinese *TO BE EVENTS*, che si è fatta conoscere nel tempo grazie ai vari *" Degustando" ,a* promozione delle tante eccellenze della ristorazione locale e regionale. Lo stesso che verrà proposto nella serata di **Mercoledì 16 novembre presso la Nuvola Lavazza**, dove 10 chef presenteranno in formato " pop" uno dei loro piatti peculiari pensati per l'occasione.
Gli chef partecipanti che hanno aderito all'iniziativa non sono solo piemontesi , segno di un forte apprezzamento anche fuori regione per la gastronomia cittadina e piemontese e, soprattutto, per le persone che la portano avanti:
Stefano Sforza (Opera, Torino) : Baccalà, verza e uva
Enrico Marmo (Balzi Rossi, Ventimiglia) : Brandacujun ponentino e cime di rapa
Niccolò Giugni (Razzo, Torino) : Bavarese al cioccolato bianco, lemon shunk, yuzu e crumble al pistacchio
Marco Massaia (Radici a Mura a Mura, Costigliole d'Asti) : Salmerino di fonte marinato alle erbe di campo e il suo caviale, latticello, olio di foglie di fico e insalata riccia
Michele Quaglio (Between, Torino) : plin di broccoli, limone, moules de Bouchot
Antonio Sinicropi (Otium, Torino): Tonnato destrutturato
Raffaele Lenzi (Il sereno al lago, Torno – Como) : Dosa al pollo al curry
Francesco Marchese (Fre, Monforte d'Alba) : Foglia di shiso fritta, acqua di cozze e maionese al prezzemolo
Walter Ferretto (Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti) : Guazzetto di cardo gobbo di Nizza, acciuga e uovo di quaglia
Federico Gallo (La locanda del Pilone, loc. Madonna di Como, Alba) : giardiniera e caviale di aringa
A " integrare " l'allenamento al buon cibo, sono necessari buoni integratori. Ed ecco che in soccorso, durante la serata di **venerdì 18 novembre**, ci pensano i vini delle cantine fiore all'occhiello del Piemonte. La **" Notte del Barolo e del Barbaresco "** prevede la presentazione di 20 produttori dei tesori del Barolo e del Barbaresco e saranno i protagonisti indiscussi sul main court della Nuvola Lavazza. Sarà possibile degustarli in abbinamento ad alcuni piatti di ristoranti e street food quali, ad esempio, quelli del *Bananna Kitchen* di Chieri, *Ristorante Euthalia* di S.Giacomo di Rouberent, *La Bottega di Mastro Taricco* di Torino, le pizze al taglio gourmet di *Tellia* e del neonato *Totzo,* nel centro della città.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Tra le cantine presenti , ecco alcune di quelle selezionate:
Azienda Vitivinicola Pier (Treiso, Cn)
B*ertodo Wine con Cantina Rossello* (Cortemilia, Cn)
Boeri, Cascina Adelaide (Barolo , Cn)
Ca*scina Fonda*(Neive, Cn)
*Cuvag*e (Acqui Terme, Al)
Ricossa (Castel Boglione, At)
Fontanafredda (Serralunga d'Alba, Cn)
Marchesi di Barolo (Barolo, Cn)
Marco Capra (Costigliole d'Asti – Cn)
Montalbera (Castagnole Monferrato – At)
Pietro Rinaldi (Alba, Cn)
Rizieri (Diano d'Alba)
Rocciarossa (Brusnengo, Bi)
Tannico (Prunotto, Cà Viola, Josetta Saffirio)
Per info e acquisto biglietti https://lavazza-experience.it/
Chiara Vannini

FACEBOOK TWITTER WHATSAPP EMAIL

FOOD

POTREBBE INTERESSARTI...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

ALLEVENTS.IN

www.ecostampa.it

Advertisement



DEGUSTANDO: 10 Chef alla Centrale Nu…

Nov 16, 2022 - Nov 16, 2022

Find Tickets

I'm Interested

Advertisement



DEGUSTANDO: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza

DEGUSTANDO in occasione delle NITTO ATP FINALS 2022

??10 CHEF, 10 PIATTI, VINI & COCKTAIL

??MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE, ORE 20

?CENTRALE NUVOLA LAVAZZA

In occasione delle Nitto ATP Finals 2022, la Nuvola Lavazza apre le porte a una nuova edizione di

Date & Time

Wed Nov 16 2022 at 08:00 pm

Add to Calendar

Location

Nuvola Lavazza, Via Bologna 32,Turin, Italy, Turin, Italy

Spread the word

https://allevents.in/turin/20002362498

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Degustando, lo street food gastronomico firmato dai grandi Chef.

Mercoledì 16 novembre, a partire dalle ore 20:00, 10 Chef daranno vita a un percorso gastronomico composto da 10 piatti, che saranno accompagnati da eccellenze del territorio e da una selezione di grandi vini e cocktail.

Gli chef protagonisti della serata saranno:

FRANCESCO MARCHESE - FRE (1 Stella Michelin)
WALTER FERRETTO - IL CASCINALE NUOVO (1 Stella Michelin)
RAFFAELE LENZI - IL SERENO AL LAGO (1 Stella Michelin)
FEDERICO GALLO - LOCANDA DEL PILONE (1 Stella Michelin)
STEFANO SFORZA - OPERA
ENRICO MARMO - BALZI ROSSI
MARCO MASSAIA - RADICI A MURA MURA
NICCOLO' GIUGNI - RAZZO
ANTONIO SINICROPI - OTIUM ROOFTOP
MICHELA QUAGLIO - BETWEEN

Oltre ai piatti degli chef, sempre inclusi nel biglietto, potrete degustare:

RENATINO LA DIETA DOMANI: mozzarella ripiena all'amatriciana
CIBRARIO: pane, pizza e lievitati
CASEIFICIO OLLERA: formaggi d'Alpeggio
LA PERLA: tartufi di cioccolato
OLIVERO: zabaione
BIBANESI: grissini assortiti
MASTRO TARICCO: insalata di galletto ruspante, Alta Badia, sedano, noci

In accompagnamento, potrete degustare 4 calici di vino a scelta tra i produttori presenti:

MARCHESI DI BAROLO
GANCIA
ONESTI
BERTODO WINE con FONDO ANTICO, CANTINA SPIER E DIEMERFONTEIN
FILADORA
FONTANAFREDDA
CASTELLO DI PERNO
PODERI MORETTI
MONTALBERA
CUVAGE
BONFANDINI
TENUTE DELOGU
TAPPERO MERLO
EXTREME CHAMPAGNE
CLARA C
TANNICO con DOMAINE LAFAGE, PICO MACCARIO, LA TOLEDANA, LEVII, ENRICO SERAFINO
GANCIA
RINALDI 1957 con CHAMPAGNE JACQUART

Sarà poi incluso nel biglietto un cocktail, a cura di:

Discover More Events

- November Events In Turin
- New Year Events In Turin
- Food Drinks Events In Turin

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

RINALDI 1957 con RAMSBURY e SANTIAGO DE CUBA
ONESTI
COCA COLA SPIRITS e MIXER LURISIA

Si ringraziano i partner ufficiali della serata:

Autotorino
Bibanesi
Lurisia
Amaro Lucano
Vermouth Mancino
Vestil
Gran Chef
Ronchiverdi
Green Pea
Onesti
Coca Cola HBC

Il costo della serata, che comprende i 10 piatti, 4 calici di vino, 1 cocktail e la degustazione dei prodotti gastronomici del territorio è di:

€ 60 se acquisti il biglietto fino all' 11 novembre
€ 70 dal 12 novembre in poi

Durante il pagamento online sarà possibile acquistare a un prezzo speciale il biglietto per l'accesso al Museo Lavazza.
In caso di acquisto, il biglietto ti verrà consegnato direttamente all'ingresso la sera dell'evento e avrà una validità di 6 mesi dalla data di emissione.
In occasione delle Nitto ATP finals, il Museo sarà aperto in orari straordinari dalle 10.00 alle 21.00.

I posti sono limitati e la prenotazione è obbligatoria al seguente link:
https://shop.tobevents.it/degustando-atplavazzaexperience/

Il biglietto è cedibile - previa comunicazione alla nostra segreteria all'indirizzo - ma non è rimborsabile.

Non sono previsti posti a sedere.

You may also like the following events from Menu à porter:

- This month, 13th November, 07:30 pm, LAVAZZA EXPERIENCE in Turin

Also check out other Food & Drink Events in Turin.

Tickets

Tickets for DEGUSTANDO: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza can be booked here.

Get Tickets

Search By Related Topics In Turin

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE
INFO NOTIZIE/DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE/MARCHI PUBBLICAZIONI PDF NEGOZIO LIBRI/BANCHEDATI

beverfood.com
EXBERRY GROWING COLORS
Ottieni sfumature di rosso straordinarie

cerca notizie e documenti
cerca aziende e prodotti

EVENTI MARKETING & COMUNICAZIONE
CAFFÈ - TÈ - BEVANDE CALDE E COLONIALI FOOD

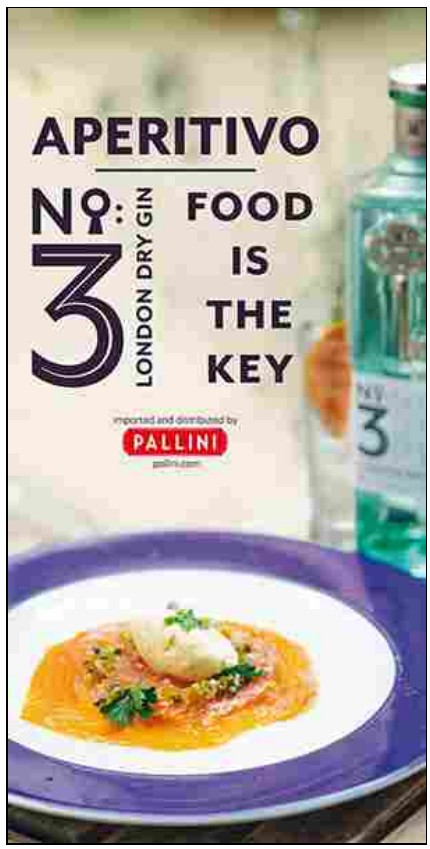
Tennis, cocktail, vino e cucina gourmet: la combo di Lavazza Experience per le Nitto ATP Finals 2022

11/11/2022 - 100 LETTURE

Share on Facebook
Share on Twitter



Iscriviti alla newsletter!
inserisci la tua email
ISCRIVITI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Da domenica 13 a domenica 20 novembre **all'interno della Nuvola Lavazza, in occasione delle Nitto ATP Finals, Lavazza Eventi** in collaborazione con **l'agenzia di comunicazione e organizzazione eventi To Be** allestirà un ricco **palinsesto di eventi enogastronomici, la Lavazza Experience (lavazza-experience.it/).**



Come l'anno scorso, la prima delle cinque annate dell'evento internazionale ospitato a Torino in cui sfidano i primi 8 tennisti della classifica mondiale ATP, anche quest'anno si ha una conferma di quanto il capoluogo piemontese rappresenti uno degli epicentri culturali principali in Italia. Tra sport ed enogastronomia, nella otto giorni che i torinesi e i turisti si apprestano a vivere, vi saranno partite, interviste, set e game alternati ad alta cucina, miscelazione d'autore, cucina tradizionale, grandi etichette vinicole e street food d'eccellenza.

"*Siamo molto orgogliosi di organizzare un'intera settimana di eventi, alla Nuvola di Lavazza e, per un'occasione così prestigiosa sul piano internazionale, abbiamo deciso di curare i sei appuntamenti "off" proponendo i nostri format che, in 14 anni di attività dell'agenzia To Be, si sono rivelati più di successo*" commenta **Edoardo Gatti, co-owner**





altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti



Beverfood.com alla TriestEspresso Expo: le interviste ai fornitori e produttori del caffè



Proclamati i vincitori di "Fuori fuoco", International Photography Contest 2022 promosso da Caffè Moak



Guida Michelin Italia 2023, lo chef Antonino Cannavacciuolo nuovo 3 Stelle



The Milan Coffee Festival, focus sulla 3^ edizione dal 12 al 14 novembre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

di ToBe. *"L'obiettivo, già realizzato l'anno scorso e che intendiamo conseguire nuovamente, è dare lustro a Torino facendo sistema, valorizzando le sue eccellenze nel campo dell'enogastronomia e dell'intrattenimento. Durante le Nitto ATP Finals, la città potrà godere di un altro grande beneficio. Saranno coinvolte più di 250 persone nell'organizzazione e comunicazione dell'evento: chef, barman, camerieri, hostess e steward, blogger, influencer, giornalisti, content creator, videomaker, fotografi, social media manager, dj, pr ma anche tecnici, elettricisti, allestitori e grafici. Il meglio delle eccellenze, dei talenti e dell'impresa sarà chiamato a dare il proprio contributo agli eventi:* ***oltre 35 saranno gli chef e ristoratori presenti, più di 30 i bartender*** *che arriveranno da tutta Italia e saranno* ***presenti oltre 60 aziende*** *tra imprese produttrici di food & beverage di qualità e realtà del mondo retail, design e automotive.* ***Gli eventi legati alle Nitto ATP Finals, avranno anche un evidente beneficio occupazionale ed economico per la città****, oltre a una ricaduta in felicità per chiunque vorrà parteciparvi."*



E ancora, **Pier Rosito, CEO & founder di To Be**, *"Come To Be proviamo insieme l'orgoglio e la* ***responsabilità di dimostrare*** *a una platea locale e internazionale – dopo il successo dell'anno scorso –* ***che Torino è una realtà viva, in grado di fare sistema, di valorizzare talenti ed eccellenze*** *e – non ce ne vergogniamo affatto – di ritrovarsi e divertirsi, quando è il momento giusto! Gli otto giorni delle Nitto ATP Finals, alla Nuvola Lavazza sono il momento perfetto! Per l'occasione, To Be è stata chiamata a organizzare gli eventi collaterali delle "Finals" alla Nuvola Lavazza, che dell'evento è main partner. In questo frangente, abbiamo l'opportunità perfetta per mostrare alla città e agli ospiti nazionali e internazionali i nostri migliori format: dalle cene firmate a più mani da chef di fama internazionale a eventi più popolari legati allo street food, fino a competizioni di miscelazione e serate dedicate a vini di pregio. I comuni denominatori di ogni serata sono l'eccellenza, il talento dei protagonisti, le materie prime di grande qualità e la capacità di To Be di creare eventi, in cui il* ***piacere della convivialità è centrale.***"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

beverfood.com

www.ecostampa.it



IL PROGRAMMA SERALE

La Nuvola Lavazza, headquarter del Gruppo Lavazza, si presenta anche quest'anno come il palcoscenico di una serie di eventi che si succederanno l'uno all'altro lungo tutta la settimana dal 13 al 20 novembre 2022. Sempre alla Nuvola sarà possibile vedere tutti i match serali grazie alla presenza di un maxischermo dedicato. **È la Lavazza Experience, sette giorni tra tennis e buon cibo. In questa occasione inoltre il Museo Lavazza sarà sempre aperto dalla 10 alle 21, per informazioni www.lavazza.it/it/museo-lavazza.html.**

DOMENICA 13 NOVEMBRE – Cena a 10 mani

Ad aprire le danze della Lavazza Experience sarà la ***Cena a 10 mani***, in programma per domenica 13 novembre: una cena di gala, in cui cinque grandi chef, insieme a uno tra i più grandi nomi contemporanei della pasticceria torinese, firmano un menu completo, dall'antipasto al dessert, con abbinamento vini ad hoc. L'aperitivo di benvenuto servito all'inizio della serata è curato da Anna Fantini di Bananna Kitchen di Chieri, mentre il cestino del pane da Sergio Scovazzo della panetteria Grano di Santena. Prima e dopo la cena vi saranno un momento cocktail e un momento degustazione, delle grappe Berta e di una selezione di distillati e spiriti premium come Rum Barcelò, Vermouth Mancino e Amaro Lucano.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it



Gli chef che parteciperanno alla *Cena di gala* sono:

- Moreno Cedroni, *Madonnina del Pescatore* ** (Senigallia – AN)
  – Gazpacho con ricciola, melone, rafano e uova di pesce volante
- Maurilio Garola, *La Ciau del Tornavento* * (Treiso – CN)
  – Cubi di filetto di Fassona Piemontese, pane, burro, acciughe e nocciole IGP Piemonte
- Christian Mandura, *Unforgettable* * (Torino)
  – Seppie in zimino
- Andrea Larossa, *Ristorante Larossa* * (Torino)
  – Carnaroli Acquerello mantecato al gorgonzola, kumquat e capperi
- Davide Scabin, *Carignano* * (Torino)
  – Lingua di vitello glassata al Barolo Marasco 2016, Franco M. Martinetti, purè di patate ratte
- Fabrizio Racca, *Pastry Chef Fabrizio Racca* (Torino)
  – Battuta Finale

LUNEDÌ 14 NOVEMBRE – Mix Contest Italy Tour Torino

Il Mix Contest Italy Tour torna a Torino, dopo aver viaggiato in diverse città italiane, per **una sfida all'ultimo cocktail tra i migliori locali della città** sabauda. Il format, ormai ben avviato,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

beverfood.com

www.ecostampa.it

prevede che nell'arco della serata **ogni bartender proponga due cocktail votati dal pubblico e da una giuria tecnica:** proprio la somma di questi voti andrà a decretare il vincitore della tappa. I primi due classificati parteciperanno alla finalissima di Mix Contest Italy Tour che si terrà a Torino a Marzo 2023. Vista la cornice d'eccezione delle Nitto ATP Finals, **ai bartender torinesi si affiancheranno alcuni ospiti provenienti dai migliori cocktail bar d'Italia.**



I locali partecipanti al Mix Contest sono:

- Piano35 (Beam Suntory): Simone Sacco. **Guest**: Enrico Scarzella – Velluto (Bologna)
- Barz8 (Lucano, Vermouth Mancino): Alessia Mittone. **Guest**: Chiara Domenichini – The Spirit (MI)
- Pout Pourri (Beam Suntory): Giuliana Giancano e Samuele Cerri. **Guest**: Umberto Oliva – Bella (MI)
- La Reserve (Coca-Cola): Vittorio Rosso, Simone Francesia. **Guest**: Marco Defra – Easy Peasy (GE)
- Punto Sette (Cocchi): Federica Di lella. **Guest**: Sebastiano Garante from Radici Cocktail Bar (Asti)
- NAt Cocktail House (Onesti): Michael Faccenda, Martina Brischetti. **Guest**: Emanuele Cosi – Mag (MI)
- La Drogheria (Gin Arte): Serio Pisu; **Guest**: Veronica Costantino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

– Gin Arte

- Port Royale (Rinaldi): Roberto Di Gioia, Riccardo Gareffi. **Guest**: Jacopo Misiano – Lococomodo (PT)
- Civico 1 (Rinaldi): Branka Vukasinovic. **Guest**: Luana Bosello – La Gassa d'Amante (Andora)
- Caffè Elena (Onesti): Matias Griffa. **Guest**: Santino Calderone – The Stage, Octavius (Milano)
- Lève (Onesti): Edoardo Vincenzo Mastroianni, Alessio Corrao. **Guest**: Marco Zanella – Cogo (Cogoleto)
- Azotea (Onesti): Matteo Fornaro. **Guest**: Ken Rodriguez – The Doping Club (MI)
- Cloud9/Villa Sassi (Coca-Cola HBC): Roberto Palestini. **Guest**: Alessio Braccia – La Santeria (MI)
- Otium (Coca-Cola HBC): Pierpaolo Cavalli. **Guest**: Diego Giacalone – Godot (MI)
- Smile Tree (Pernod Ricard): Adrian Margineanu e Alex La Rocca. **Guest**: Niccolò Rossi Bar Castellina (FI)

MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE – Degustando: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza

Degustando è il format iconico di To Be, che ormai dal 2017 registra il sold-out e un ottimo successo di pubblico. Gli ingredienti sono una location d'eccellenza e **la presenza di 10 grandi chef** del panorama italiano, ognuno dei quali presenta un proprio piatto espressione di una filosofia chiara e contemporanea, la stessa che detta i tempi nelle loro cucine.

In parallelo, una decina di cantine vitivinicole italiane porteranno in degustazione le proprie etichette: Marchesi di Barolo, Bonfandini, Extreme Champagne, Poderi Moretti, Fontanafredda, Cuvage, Tenute Delogu, Gancia, Montalbera, Bertodo Vini, la distribuzione di Tannico, Castello di Perno, Clara C, Filadora, Tappero Merlo e molti altri. Saranno presenti postazioni per i cocktail curate da Onesti, Rinaldi 1957, Vermouth Mancino e Amaro Lucano. Inoltre, una selezione di produttori artigianali selezionati, come Cibrario per i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

panificati, Mastro Taricco, La Perla, Aurelio Ceresa, Renatino La Dieta Domani, Olivero, Bibanesi. Una cena itinerante, informale, il cui fil-rouge è rigorosamente **l'alta cucina in chiave pop**, un modo divertente per portare i nomi del fine dining italiano nello stesso luogo.



La serata di mercoledì 16 novembre è dedicata a loro, nella cornice della Nuvola Lavazza.

Gli chef che parteciperanno alla cena di Degustando sono:

- Francesco Marchese, *Fre* * (Monforte D'Alba – CN)
- Walter Ferretto, *Il Cascinale Nuovo* * (Isola D'Asti – AT)
- Federico Gallo, *Locanda del Pilone* * (Località Madonna di Como, Alba – CN)
- Raffaele Lenzi, *Il Sereno Al Lago* (Torno – CO)
- Enrico Marmo, *Ristorante Balzi Rossi* (Ventimiglia – IM)
- Stefano Sforza, *Opera – Ingegno e Creatività* (Torino)
- Niccolò Giugni, *Razzo* (Torino)
- Marco Massaia, *Radici A Mura Mura* (Costigliole D'Asti – AT)
- Michela Quaglio, *Between* (Torino)
- Antonio Sinicropi, *Otium Rooftop* (Torino)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

VENERDÌ 18 NOVEMBRE – La notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco

Se si parla di Piemonte, è inevitabile pensare al **Nebbiolo, il grande vitigno che dà vita a due dei più famosi vini rossi al mondo, il Barolo e il Barbaresco**. Quindi, la serata di venerdì 18 novembre che prenderà vita all'interno della Nuvola Lavazza è **dedicata proprio al Re dei Vini, con più di 20 cantine piemontesi** presenti in degustazione con le loro etichette. Insieme ai produttori, saranno presenti una selezione di chef e street food per giocare con l'enogastronomia, a cavallo tra cucina gourmet e proposte pop.

Le cantine del territorio che parteciperanno alla Notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco sono:

- Agricola Marrone (La Morra – CN)
- Astemia Pentita (Barolo – CN)
- Azienda Vitivinicola Pier (Treiso – CN)
- Bertodo Wine con Cantina Rossello (Cortemilia – CN)
- Boeri, Cascina Adelaide (Barolo – CN)
- Cascina Fonda (Neive – CN)
- Cuvage (Acqui Terme – AL) e Ricossa (Castel Boglione – AT)
- Fontanafredda (Serralunga d'Alba – CN)
- Marchesi di Barolo (Barolo – CN)
- Marco Capra (Costigliole d'Asti – CN)
- Montalbera (Castagnole Monferrato – AT)
- Pietro Rinaldi (Alba – CN)
- Rizieri (Diano d' Alba – CN)
- Rocciarossa (Brusnengo – BI)
- Tannico (Prunotto, Cà Viola, Josetta Saffirio)

Ad affiancare le cantine, la proposta food che vede la presenza di: Bananna Kitchen, Claudio Olivero, Ristorante Euthalia, La bottega di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Mastro Taricco, Tellia, Totzo.

SABATO 19 NOVEMBRE – FUUD: I migliori street food di Torino alla Nuvola

Il fine settimana è il momento in cui ci si rilassa, si lasciano andare le formalità e ci si diverte. Così, per la Lavazza Experience, sabato 19 novembre è in programma **FUUD, la serata dedicata allo streetfood**, con 10 interpreti del territorio ciascuno chiamato a presentare un cibo da strada diverso. Colori, profumi e un mix di entusiasmo, per chiudere la settimana di Nitto ATP Finals nel migliore dei modi.



Gli street food che parteciperanno all'edizione torinese di FUUD sono:

Alpi Empanadas, Aria: gelato e dolci, A Tavola!, Bananna Kitchen, Bao Lab, Bell'e Buon!, Magno, Mastro Taricco, Pescaria, Piadora, Totzo, Tuttofabrodo, Vanver Burger.

PER INFORMAZIONI E ACQUISTO DEI BIGLIETTI: lavazza-experience.it

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Gazzetta d'Asti
Settimanale
Tiratura: 10.000

www.ecostampa.it

Domenica 13, con ritrovo alle 9 alla panchina gigante

Passeggiata sulle colline del Ruché



Una passeggiata di 10 chilometri con cinque tappe per degustare e scoprire tutte le peculiarità del Ruchè. Domenica 13 novembre a Castagnole Monferrato fa tappa "Il Cammino del Ruchè", escursione lungo l'anello in cui viene prodotto il pregiato vino della zona tra campagne e colline mozzafiato.

Il ritrovo della camminata è fissato alle 9 nei pressi della panchina gigante di Castagnole. Da qui i partecipanti faranno visita alle aziende Montalbera, Mondianese, Bosco, Esse Erre e Ferraris.

Il costo della giornata è di 25 euro a persona ed è comprensivo di assicurazione, bicchiere con tasca, caffè alla partenza, cinque degustazioni, sacchetto gustoso e un piatto caldo.

Per maggiori info e/o e prenotazioni: 328/7647567 (Manuel – solo WhatsApp) oppure via mail a ilgrandecamminodelmonferrato@gmail.com.

Ad aprire e chiudere il tour di domenica 13 novembre due aziende che hanno recentemente ottenuto il prestigioso premio dei Tre Bicchieri 2023 del Gambero Rosso. Tra le circa 46mila etichette degustate nel corso dell'ultima edizione del concorso, infatti, solo 455 sono state premiate, e tra queste spiccano anche il Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic 2021 di Ferraris Agricola e il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2021 di Montalbera, inseriti nella prestigiosa guida Vini d'Italia 2023.

> St. V.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


Arrivano "Gli Omini"
Passeggiata sulle colline del Ruchè
Nuovi cartelli informativi

182484

11-11-2022
Pagina 18
Foglio 1

Il Monferrato

Bisettimanale

Diffusione: 18.500

www.ecostampa.it

La rassegna di cucina in Monferrato

Il tartufo va in tavola nei nostri ristoranti

MONFERRATO

● Prosegue in questo periodo autunnale la "Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 36ma edizione e iniziata come da tradizione il weekend successivo alla Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Moncalvo.
Dieci ristoranti del moncalvese hanno iniziato a proporre dallo scorso fine settimana sino al prossimo 2 dicembre, menu ad hoc con protagonista indiscusso il tartufo bianco monferrino.
Dopo la Trattoria "Corona Reale" di Moncalvo e il Relais "Il Borgo" di Cioccaro di Penango, prossimo appuntamento è per oggi, venerdì 11 novembre con il ristorante "Il Bagatto" di Grazzano Badoglio che proporrà in abbinamento al menu i vini dei Fratelli Natta, e il ristorante "Piatto Piano" di Ottiglio, che servirà i vini di Cinquequinti. Sabato 12 novembre vedrà protagonista l'"Agriturismo Bispeder" di Casorzo, vini Edoardo Biletta, il 18 novembre il ristorante "Crealto" di Alfiano Natta, vini propri, e, per la prima volta il "Ristorante dei limoni" di Orsolina28, vini propri, a Moncalvo. Il 25 novembre, si va a Ponzano, alla trattoria "Boccadoro" che proporrà i vini della Tenuta Tenaglia mentre l'ultima serata, 2 dicembre, doppio appuntamento all'osteria "Antico granaio" di Calliano, con i vini Montalbera e al ristorante "Materia prima" di Altavilla che vedrà protagonisti i vini di Ferraris Agricola. AL.AN.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484


L'INNOVAZIONE, SEMPLICEMENTE
COMPRENSORIO
Adesso anche Grana diventa "Monferrato"
Le visite alle bellezze dei paesi monferrini

La Prima di WineNews.it
Quotidiano
Diffusione: 31.000
www.ecostampa.it

WineNews.tv

Amore, passione, coraggio, consapevolezza e molto altro: le parole del futuro del vino

Le riflessioni di produttori, manager, ma anche giornalisti e show man, sul futuro del settore, e sul delicato rapporto tra vino, alcol e salute. Nei commenti dei vertici di cantine come Caparzo, Guado al Melo, Angelo Negro, Tua Rita, San Michele Appiano, Francesco Bellei, Conte Vistarino, Di Majo Norante, Montalbera, Lungarotti, Il Marroneto, Velenosi e Angelini Wines & Estates, del giornalista Leonardo Romanelli, dello show man e produttore Gerry Scotti, dell'influencer Stefano Quaglierini, e dell'enologo Luca D'Attoma.

Approfondimento su WineNews.tv

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

mentelocale.it
www.ecostampa.it

Attualità Torino Venerdì 11 novembre 2022

Nitto ATP Finals: la Lavazza Experience tra tennis, cocktail, vino e cucina gourmet

di Giulia De Sanctis



Dal 13 al 20 novembre 2022 la **Nuvola Lavazza** di Torino ospiterà gli eventi **To Be** in occasione delle **Nitto ATP Finals**, il torneo professionistico di tennis più importante dell'anno.

La **Nuvola Lavazza** si presenta anche quest'anno come palcoscenico di una serie di eventi che si succederanno l'uno all'altro lungo tutta la settimana e sempre all'interno della Nuvola sarà possibile vedere tutti i match serali presenza di un maxischermo dedicato.

Spazio pubblicitario in vendita
pubblicita@mentelocale.it

Spazio pubblicitario in vendita
pubblicita@mentelocale.it

Si tratta della **Lavazza Experience**, sette giorni tra tennis e buon cibo. In questa occasione inoltre il Museo Lavazza sarà sempre aperto dalla 10.00 alle 21.00.

Qui di seguito il programma

Domenica 13 novembre

Ad aprire le danze della Lavazza Experience sarà la **Cena a 10 mani**, in programma per domenica 13 novembre: una cena di gala, in cui cinque grandi chef, insieme a uno tra i più grandi nomi contemporanei della pasticceria torinese, firmano un menu completo, dall'antipasto al dessert, con abbinamento vini ad hoc.

L'aperitivo di benvenuto servito all'inizio della serata è curato da Anna Fantini di Bananna Kitchen di Chieri, mentre il cestino del pane da Sergio Scovazzo della panetteria Grano di Santena. Prima e dopo la cena vi saranno un momento cocktail e un momento degustazione, delle grappe Berta e di una selezione di distillati e spiriti premium come Rum Barcelò, Vermouth Mancino e Amaro Lucano.

Lunedì 14 novembre

Il **Mix Contest Italy Tour** torna a Torino, dopo aver viaggiato in diverse città italiane, per una sfida all'ultimo cocktail tra i migliori locali della città

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

mentelocale.it
www.ecostampa.it

sabauda. Il format, ormai ben avviato, prevede che nell'arco della serataogni bartender proponga due cocktail votati dal pubblico e da una giuria tecnica: proprio la somma di questi voti andrà a decretare il vincitore della tappa. I primi due classificati parteciperanno alla finalissima di Mix Contest Italy Tour che si terrà a Torino a Marzo 2023.

Vista la cornice d'eccezione delle Nitto ATP Finals, ai bartender torinesi si affiancheranno alcuni ospiti provenienti dai migliori cocktail bar d'Italia.

Mercoledì 16 novembre

Degustando: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza è il format iconico di To Be e i suoi ingredienti sono una location d'eccellenza ela presenza di 10 grandi chef del panorama italiano, ognuno dei quali presenta un proprio piatto espressione di una filosofia chiara e contemporanea, la stessa che detta i tempi nelle loro cucine.

In parallelo, una decina di cantine vitivinicole italiane porteranno in degustazione le proprie etichette: Marchesi di Barolo, Bonfandini, Extreme Champagne, Poderi Moretti, Fontanafredda, Cuvage, Tenute Delogu, Gancia, Montalbera, Bertodo Vini, la distribuzione di Tannico, Castello di Perno, Clara C, Filadora, Tappero Merlo e molti altri. Saranno presenti postazioni per i cocktail curate da Onesti, Rinaldi 1957, Vermouth Mancino e Amaro Lucano. Inoltre una selezione di produttori artigianali selezionati, come Cibrario per i panificati, Mastro Taricco, La Perla, Aurelio Ceresa, Renatino La Dieta Domani, Olivero, Bibanesi.

Una cena itinerante, informale, il cui fil-rouge è rigorosamentel'alta cucina in chiave pop, un modo divertente per portare i nomi del fine dining italiano nello stesso luogo.

Venerdì 18 novembre

La notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco

Se si parla di Piemonte, è inevitabile pensare al Nebbiolo, il grande vitigno che dà vita a due dei più famosi vini rossi al mondo, il Barolo e il Barbaresco. Quindi, la serata di venerdì 18 novembre che prenderà vita all'interno della Nuvola Lavazza è dedicata proprio al Re dei Vini, con più di 20 cantine piemontesi presenti in degustazione con le loro etichette.

Insieme ai produttori, saranno presenti una selezione di chef e street food per giocare con l'enogastronomia, a cavallo tra cucina gourmet e proposte pop.

Sabato 19 novembre

FUUD: I migliori street food di Torino alla Nuvola, la serata dedicata allo street food, con 10 interpreti del territorio ciascuno chiamato a presentare un cibo da strada diverso. Colori, profumi e un mix di entusiasmo, per chiudere la settimana di Nitto ATP Finals nel migliore dei modi.

Potrebbe interessarti anche:

- Celebrating nerd culture al Xmas Comics & Games

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

- [Flashback: dopo una decima edizione di 25mila persone, ora attività e progetti per Flashback Habitat]
- [Artissima 2022: chiude la 29esima edizione con 33 mila visitatori e maggiore credibilità di mercato sulla scena mondiale]
- [Collisioni annuncia la prima data dell'edizione 2023 con l'arrivo di Checco Zalone ad Alba]
- [A Torino la Golden Age del Rally al Museo Nazionale dell'Automobile]

Scopri cosa fare oggi a Torino consultando la nostra agenda eventi.
Hai programmi per il fine settimana? Scopri gli eventi del weekend.

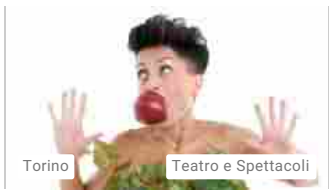
Spazio pubblicitario in vendita
pubblicita@mentelocale.it



Le previsioni del traffico in autostrada per oggi e domani a cura di MY WAY LIGURIA



Ferito a Morte



Eva Diario di una costola con Rita Pelusio



Guida Michelin 2023 a Torino e in Piemonte. Tutti i ristoranti stellati. 3 stelle ad Antonino

Mentelocale Web Srl - Piazza della Vittoria 6/6 - Genova
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Genova nr. 16/2005
Iscrizione al Registro delle Imprese di Genova n.02437210996 - R.E.A. di Genova: 486190 - Codice Fiscale / P.Iva 02437210996
Copyright © 2022 (V3) - Tutti i diritti riservati

Mentelocale.it è presente nelle seguenti città:

Agrigento, Alessandria, Aosta, Arezzo, Asti, Belluno, Bergamo, Biella, Bologna, Bolzano, Brescia, Cagliari, Caltanissetta, Catania, Como, Cremona, Cuneo, Enna, Ferrara, Firenze, Forlì - Cesena, Frosinone, Genova, Grosseto, Imperia, La Spezia, Latina, Lecco, Livorno, Lodi, Lucca, Mantova, Massa - Carrara, Messina, Milano, Modena, Monza Brianza, Napoli, Novara, Nuoro, Oristano, Padova, Palermo, Parma, Pavia, Piacenza, Pisa, Pistoia, Prato, Ragusa, Ravenna, Reggio Emilia, Rieti, Rimini, Roma, Rovigo, Sassari, Savona, Siena, Siracusa, Sondrio, Sud Sardegna, Torino, Trapani, Trento, Treviso, Varese, Venezia, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli, Verona, Vicenza, Viterbo

e si occupa delle seguenti tematiche:

Concerti e Nightlife, Teatro e Spettacoli, Ristoranti e Sagre, Mostre e Musei, Bambini e Famiglia, Shopping e Moda, Cinema e TV, Itinerari e Visite, Sport e Fitness, Libri e

Per offrire un servizio migliore, questo sito fa uso di cookies tecnici e di terze parti.
Continuando la navigazione nel sito, si acconsente al loro impiego secondo la nostra Cookie Policy.
OK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it


















VIDEO

Amore, passione, coraggio, consapevolezza e molto altro: le parole del futuro del vino

Le riflessioni di produttori, manager, ma anche giornalisti e show man, sul futuro del settore, e sul delicato rapporto tra vino, alcol e salute

MERANO, 11 NOVEMBRE 2022, ORE 17:03

Le riflessioni di produttori, manager, ma anche giornalisti e show man, sul futuro del settore, e sul delicato rapporto tra vino, alcol e salute. Nei commenti dei verti di cantine come Caparzo, Guado al Melo, Angelo Negro, Tua Rita, San Michele Appiano, Francesco Bellei, Conte Vistarino, Di Majo Norante, Montalbera, Lungarotti, Il Marroneto, Velenosi e Angelini Wines & Estates, del giornalista Leonardo Romanelli, dello show man e produttore Gerry Scotti, dell'influencer Stefano Quaglierini, e dell'enologo Luca D'Attoma.

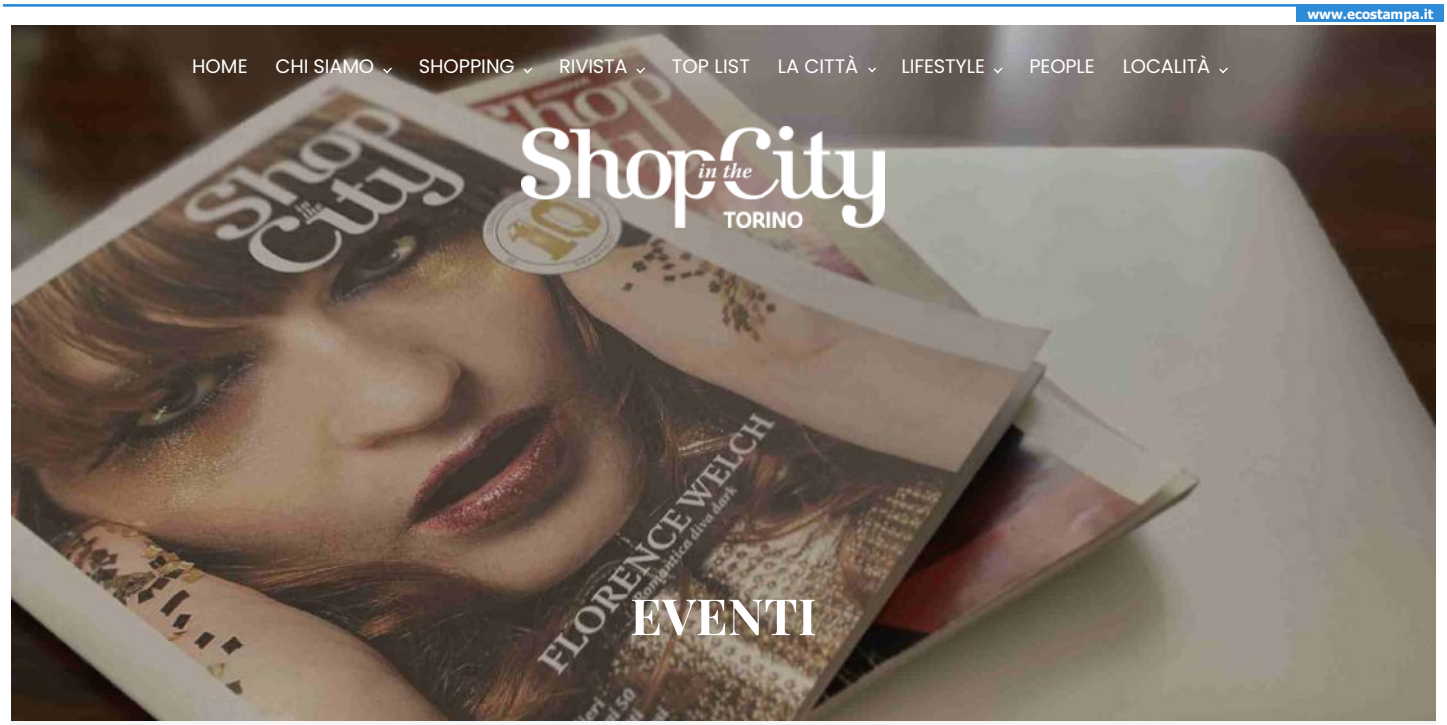
Copyright © 2000/2022

TAG: **FUTURO**, **MERANO WINE FESTIVAL**, **PAROLE**, **TAG**, **VINO**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Tennis, cucina e caffè: Lavazza Experience per ATP Finals 2022



Da domenica 13 a domenica 20 novembre **all'interno della Nuvola Lavazza, in occasione delle Nitto ATP Finals**, **Lavazza Eventi** in collaborazione con **l'agenzia di comunicazione e organizzazione eventi To Be** allestirà un ricco **palinsesto di eventi enogastronomici, la Lavazza Experience (https://lavazza-experience.it/)**

Ultimi Articoli



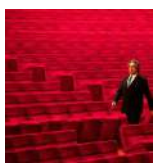
EVENTI

Tennis, cucina e caffè: Lavazza Experience per ATP Finals 2022



FOOD

Alla scoperta del Buttafuoco storico all'Enoteca Regionale dell'Albugnano



EVENTI

DON GIOVANNI: Riccardo Muti dirige il capolavoro di Mozart, con la regia di Chiara Muti

Top List



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Come l'anno scorso, la prima delle cinque annate dell'evento internazionale ospitato a Torino in cui sfidano i primi 8 tennisti della classifica mondiale ATP, anche quest'anno si ha una conferma di quanto il capoluogo piemontese rappresenti uno degli epicentri culturali principali in Italia. Tra sport ed enogastronomia, nella otto giorni che i torinesi e i turisti si apprestano a vivere, vi saranno partite, interviste, set e game alternati ad alta cucina, miscelazione d'autore, cucina tradizionale, grandi etichette vinicole e street food d'eccellenza.

"*Siamo molto orgogliosi di organizzare un'intera settimana di eventi, alla Nuvola di Lavazza e, per un'occasione così prestigiosa sul piano internazionale, abbiamo deciso di curare i sei appuntamenti "off" proponendo i nostri format che, in 14 anni di attività dell'agenzia To Be, si sono rivelati più di successo*" commenta **Edoardo Gatti, co-owner di ToBe**. "*L'obiettivo, già realizzato l'anno scorso e che intendiamo conseguire nuovamente, è dare lustro a Torino facendo sistema, valorizzando le sue eccellenze nel campo dell'enogastronomia e dell'intrattenimento.*

Durante le Nitto ATP Finals, la città potrà godere di un altro grande beneficio. Saranno coinvolte più di 250 persone nell'organizzazione e comunicazione dell'evento: chef, barman, camerieri, hostess e steward, blogger, influencer, giornalisti, content creator, videomaker, fotografi, social media manager, dj, pr ma anche tecnici, elettricisti, allestitori e grafici. Il meglio delle eccellenze, dei talenti e dell'impresa sarà chiamato a dare il proprio contributo agli eventi: ***oltre 35 saranno gli chef e ristoratori presenti, più di 30 i bartender*** *che arriveranno da tutta Italia e saranno* ***presenti oltre 60 aziende*** *tra imprese produttrici di food & beverage di qualità e realtà del mondo retail, design e automotive.* ***Gli eventi legati alle Nitto ATP Finals, avranno anche un evidente beneficio occupazionale ed economico per la città****, oltre a una ricaduta in felicità per chiunque vorrà parteciparvi.*"

E ancora, **Pier Rosito, CEO & founder di To Be**, "*Come To Be proviamo insieme l'orgoglio e la* ***2 responsabilità di dimostrare*** *a una platea locale e internazionale – dopo il successo dell'anno scorso – **che Torino è una realtà viva, in grado di fare sistema, di valorizzare talenti ed eccellenze** e – non ce ne vergogniamo affatto – di ritrovarsi e divertirsi, quando è il momento giusto! Gli otto giorni delle Nitto ATP Finals, alla Nuvola Lavazza sono il momento perfetto!*

Per l'occasione, To Be è stata chiamata a organizzare gli eventi collaterali delle "Finals" alla Nuvola Lavazza, che dell'evento è main partner. In questo frangente, abbiamo l'opportunità perfetta per mostrare alla città e agli ospiti nazionali e internazionali i nostri migliori format: dalle cene firmate a più mani da chef di fama internazionale a eventi più popolari legati allo street food, fino a competizioni di miscelazione e serate dedicate a vini di pregio.

I comuni denominatori di ogni serata sono l'eccellenza, il talento dei protagonisti, le materie prime di grande qualità e la capacità di To Be di creare eventi, in cui ***il piacere della convivialità è centrale.***"

Il programma serale







Categorie

- 4 Passi
- Bambini
- Beauty
- Cover
- Eventi
- Food
- Green
- In evidenza
- Lifestyle
- Magazine
- Modamadame
- News
- News & Gossip
- News per i negozianti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

La Nuvola Lavazza, headquarter del Gruppo Lavazza, si presenta anche quest'anno come il palcoscenico di una serie di eventi che si succederanno l'uno all'altro lungo tutta la settimana dal 13 al 20 novembre 2022. Sempre alla Nuvola sarà possibile vedere tutti i match serali grazie alla presenza di un maxischermo dedicato. **È la Lavazza Experience, sette giorni tra tennis e buon cibo. In questa occasione inoltre il Museo Lavazza sarà sempre aperto dalla 10 alle 21, per informazioni https://www.lavazza.it/it/museo-lavazza.html.**

DOMENICA 13 NOVEMBRE – Cena a 10 mani

Ad aprire le danze della Lavazza Experience sarà la ***Cena a 10 mani***, in programma per domenica 13 novembre: una cena di gala, in cui cinque grandi chef, insieme a uno tra i più grandi nomi contemporanei della pasticceria torinese, firmano un menu completo, dall'antipasto al dessert, con abbinamento vini ad hoc. L'aperitivo di benvenuto servito all'inizio della serata è curato da Anna Fantini di Bananna Kitchen di Chieri, mentre il cestino del pane da Sergio Scovazzo della panetteria Grano di Santena. Prima e dopo la cena vi saranno un momento cocktail e un momento degustazione, delle grappe Berta e di una selezione di distillati e spiriti premium come Rum Barcelò, Vermouth Mancino e Amaro Lucano.

Gli chef che parteciperanno alla *Cena di gala* sono:
▪ Moreno Cedroni, *Madonnina del Pescatore* ** (Senigallia – AN)

o Gazpacho con ricciola, melone, rafano e uova di pesce volante **3** ▪ Maurilio Garola, *La Ciau del Tornavento* * (Treiso – CN)

o Cubi di filetto di Fassona Piemontese, pane, burro, acciughe e nocciole IGP Piemonte ▪ Christian Mandura, *Unforgettable* * (Torino)

o Seppie in zimino
▪ Andrea Larossa, *Ristorante Larossa* * (Torino)

o Carnaroli Acquerello mantecato al gorgonzola, kumquat e capperi ▪ Davide Scabin, *Carignano* * (Torino)

o Lingua di vitello glassata al Barolo Marasco 2016, Franco M. Martinetti, purè di patate ratte ▪ Fabrizio Racca, *Pastry Chef Fabrizio Racca* (Torino)

o Battuta Finale

LUNEDÌ 14 NOVEMBRE – Mix Contest Italy Tour Torino
Il Mix Contest Italy Tour torna a Torino, dopo aver viaggiato in diverse città italiane, per **una sfida all'ultimo cocktail tra i migliori locali della città** sabauda. Il format, ormai ben avviato, prevede che nell'arco della serata **ogni bartender proponga due cocktail votati dal pubblico e da una giuria tecnica**: proprio la somma di questi voti andrà a decretare il vincitore della tappa. I primi due classificati parteciperanno alla finalissima di Mix Contest Italy Tour che si terrà a Torino a Marzo 2023.
Vista la cornice d'eccezione delle Nitto ATP Finals, **ai bartender torinesi si affiancheranno alcuni ospiti provenienti dai migliori cocktail bar d'Italia**.

I locali partecipanti al Mix Contest sono:
▪ Piano35 (Beam Suntory): Simone Sacco. **Guest:** Enrico Scarzella - Velluto (Bologna)

▪ Barz8 (Lucano, Vermouth Mancino): Alessia Mittone. **Guest:** Chiara Domenichini - The Spirit (MI)

- Non sembra Torino
- People
- Personal Shopper
- Questo mese
- Style
- Top List
- Vetrina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

▪ Pout Pourri (Beam Suntory): Giuliana Giancano e Samuele Cerri. **Guest:** Umberto Oliva - Bella (MI)

▪ La Reserve (Coca-Cola): Vittorio Rosso, Simone Francesia. **Guest:** Marco Defra - Easy Peasy (GE)

▪ Punto Sette (Cocchi): Federica Di lella. **Guest:** Sebastiano Garante from Radici Cocktail Bar (Asti)

NAt Cocktail House (Onesti): Michael Faccenda, Martina Brischetti. **Guest:** Emanuele Cosi - Mag (MI)

▪ La Drogheria (Gin Arte): Serio Pisu; **Guest:** Veronica Costantino - Gin Arte

▪ Port Royale (Rinaldi): Roberto Di Gioia, Riccardo Gareffi. **Guest:** Jacopo Misiano - Lococomodo (PT)

▪ Civico 1 (Rinaldi): Branka Vukasinovic. **Guest:** Luana Bosello - La Gassa d'Amante (Andora)

▪ Caffè Elena (Onesti): Matias Griffa. **Guest:** Santino Calderone - The Stage, Octavius (Milano)

▪ Lève (Onesti): Edoardo Vincenzo Mastroianni, Alessio Corrao. **Guest:** Marco Zanella - Cogo(Cogoleto)

▪ Azotea (Onesti): Matteo Fornaro. **Guest:** Ken Rodriguez - The Doping Club (MI)

▪ Cloud9/Villa Sassi (Coca-Cola HBC): Roberto Palestini. **Guest:** Alessio Braccia - La Santeria (MI)

▪ Otium (Coca-Cola HBC): Pierpaolo Cavalli. **Guest:** Diego Giacalone – Godot (MI)

▪ Smile Tree (Pernod Ricard): Adrian Margineanu e Alex La Rocca. **Guest:** Niccolò Rossi Bar Castellina (FI)

MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE – Degustando: 10 Chef alla Centrale Nuvola Lavazza

Degustando è il format iconico di To Be, che ormai dal 2017 registra il sold-out e un ottimo successo di pubblico. Gli ingredienti sono una location d'eccellenza e **la presenza di 10 grandi chef** del panorama italiano, ognuno dei quali presenta un proprio piatto espressione di una filosofia chiara e contemporanea, la stessa che detta i tempi nelle loro cucine.In parallelo, una decina di cantine vitivinicole italiane porteranno in degustazione le proprie etichette: Marchesi di Barolo, Bonfandini, Extreme Champagne, Poderi Moretti, Fontanafredda, Cuvage, Tenute Delogu, Gancia, Montalbera, Bertodo Vini, la distribuzione di Tannico, Castello di Perno, Clara C, Filadora, Tappero Merlo e molti altri. Saranno presenti postazioni per i cocktail curate da Onesti, Rinaldi 1957, Vermouth Mancino e Amaro Lucano. Inoltre una selezione di produttori artigianali selezionati, come Cibrario per i panificati, Mastro Taricco, La Perla, Aurelio Ceresa, Renatino La Dieta Domani, Olivero, Bibanesi.Una cena itinerante, informale, il cui fil-rouge è rigorosamente **l'alta cucina in chiave pop**, un modo divertente per portare i nomi del fine dining italiano nello stesso luogo.
La serata di mercoledì 16 novembre è dedicata a loro, nella cornice della Nuvola Lavazza.

Gli chef che parteciperanno alla cena di Degustando sono:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

▪ Francesco Marchese, *Fre* * (Monforte D'Alba – CN)
▪ Walter Ferretto, *Il Cascinale Nuovo* * (Isola D'Asti – AT) **5** ▪ Federico Gallo, *Locanda del Pilone* * (Località Madonna di Como, Alba – CN)
▪ Raffaele Lenzi, *Il Sereno Al Lago* (Torno – CO)
▪ Enrico Marmo, *Ristorante Balzi Rossi* (Ventimiglia – IM)
▪ Stefano Sforza, *Opera – Ingegno e Creatività* (Torino)
▪ Niccolò Giugni, *Razzo* (Torino)
▪ Marco Massaia, *Radici A Mura Mura* (Costigliole D'Asti - AT)
▪ Michela Quaglio, *Between* (Torino)
▪ Antonio Sinicropi, *Otium Rooftop* (Torino)

VENERDÌ 18 NOVEMBRE – La notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco
Se si parla di Piemonte, è inevitabile pensare al **Nebbiolo, il grande vitigno che dà vita a due dei più famosi vini rossi al mondo, il Barolo e il Barbaresco**. Quindi, la serata di venerdì 18 novembre che prenderà vita all'interno della Nuvola Lavazza è **dedicata proprio al Re dei Vini, con più di 20 cantine piemontesi** presenti in degustazione con le loro etichette.
Insieme ai produttori, saranno presenti una selezione di chef e street food per giocare con l'enogastronomia, a cavallo tra cucina gourmet e proposte pop.

Le cantine del territorio che parteciperanno alla Notte del Barolo, Nebbiolo e Barbaresco sono:

▪ Agricola Marrone (La Morra – CN)
▪ Astemia Pentita (Barolo – CN)
▪ Azienda Vitivinicola Pier (Treiso – CN)
▪ Bertodo Wine con Cantina Rossello (Cortemilia – CN) ▪ Boeri, Cascina Adelaide (Barolo – CN)

▪ Cascina Fonda (Neive – CN)
▪ Cuvage (Acqui Terme – AL) e Ricossa (Castel Boglione – AT) ▪ Fontanafredda (Serralunga d'Alba - CN)
▪ Marchesi di Barolo (Barolo – CN)
▪ Marco Capra (Costigliole d'Asti – CN)
▪ Montalbera (Castagnole Monferrato – AT)

▪ Pietro Rinaldi (Alba – CN)
▪ Rizieri (Diano d' Alba – CN)
▪ Rocciarossa (Brusnengo – BI) **6** ▪ Tannico (Prunotto, Cà Viola, Josetta Saffirio)
Ad affiancare le cantine, la proposta food che vede la presenza di: Bananna Kitchen, Claudio Olivero, Ristorante Euthalia, La bottega di Mastro Taricco, Tellia, Totzo.

SABATO 19 NOVEMBRE – FUUD: I migliori street food di Torino alla Nuvola

Il fine settimana è il momento in cui ci si rilassa, si lasciano andare le formalità e ci si diverte. Così, per la Lavazza Experience, sabato 19 novembre è in programma **FUUD, la serata dedicata allo street- food**, con 10 interpreti del territorio ciascuno chiamato a presentare un cibo da strada diverso. Colori, profumi e un mix di entusiasmo, per chiudere la settimana di Nitto ATP Finals nel migliore dei modi.

Gli street food che parteciperanno all'edizione torinese di FUUD sono:

Alpi Empanadas, Aria: gelato e dolci, A Tavola!, Bananna Kitchen, Bao Lab, Bell'e Buon!, Magno, Mastro Taricco, Pescaria, Piadora, Totzo, Tuttofabrodo, Vanver Burger.

PER INFORMAZIONI E ACQUISTO DEI BIGLIETTI: https://lavazza-experience.it/

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

mentelocale.it
www.ecostampa.it

Cultura Asti Martedì 8 novembre 2022

Asti, Castagnole Monferrato e le Terre del Ruchè

di Cristina Torriano

La cittadina di **Asti** (circa 73mila abitanti), nonché capoluogo dell'omonima provincia piemontese, è nota in Italia e nel mondo per lo spumante e per il suo **Palio storico** risalente al 1200 circa e quindi molto più antico del seicentesco palio di Siena. Asti è anche una delle città del **tartufo** (si è appena svolta la Fiera Nazionale in piazza Alfieri) e tra poco sarà il momento del **Bagna Cauda Day**, a cui aderiscono più di 150 locali.



Vigneti astigiani
© Cristina Torriano



Ad Asti si tiene anche la **Douja d'Or** (la douja è il tipico boccale panciuto piemontese), un concorso enologico nazionale tappa imperdibile per gli amanti del vino. L'Astigiano è infatti terra di vigneti e produce *Moscato dolce, Asti Spumante, Malvasia, Brachetto*, nonché *Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa* e *Ruchè*. Dal 1999 è nata qui la prima **strada del vino** piemontese con diversi percorsi tra la provincia di Asti e le Langhe.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

mentelocale.it

www.ecostampa.it



Ma torniamo al **Ruchè**, ne avete mai sentito parlare? Si tratta di un vitigno autoctono, la cui *rinascita* si deve, negli anni Settanta, a Don Giacomo Cauda, a cui viene attribuita la riscoperta del vitigno che rischiava di scomparire. Arrivato a **Castagnole Monferrato**, rimane colpito dalle caratteristiche del vitigno, se ne appassionò e decise di riportarlo in produzione, iniziando ad impiantare nuovamente questa varietà e ad incoraggiare i viticoltori del luogo a fare altrettanto.



Nel 1987 arrivò la **DOC**, nel 2010 la **DOCG** e oggi il Ruchè è conosciuto e apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali per le sue caratteristiche uniche ed affascinanti che hanno origine da quello straordinario terroir che è il Monferrato. Il 60% del Ruchè è prodotto nelle vigne e nelle cantine della tenuta **Montalbera**, di proprietà della Famiglia Morando da 3 generazioni. L'azienda ha recentemente ottenuto i *Tre Bicchieri del Gambero Rosso* proprio per il loro Ruchè.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

mentelocale.it
www.ecostampa.it



Passeggiare tra i vigneti incastonati tra le dolci colline astigiane e prendersi un pò di tempo per degustare i prodotti locali, è un'esperienza rilassante, indubbiamente da provare. E non dimenticate di assaporare le prelibatezze della cucina astigiana.



FOTOGALLERY











Scopri [cosa fare oggi a Asti] consultando la nostra agenda eventi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

03-11-2022
Pagina 32
Foglio 1

la Riviera
Settimanale d'informazione della Riviera dei Fiori e della Costa Azzurra

Settimanale

Diffusione: 6.000

www.ecostampa.it

LA RUBRICA ENOGASTRONOMICA DI LUIGINO FILIPPI

Recensione - Ristorante SANTO SPIRITO

MOLINI DI TRIORA (fl2) Compie 125 anni, ma non li dimostra tutti, l'Antico Ristorante Albergo il cui cuoco **BEPPE RINALDI** scrive solennemente: "La nostra continuità nasce dal piacere che proviamo nel soddisfare le vostre aspettative".

Fino alla attuale ultima generazione (la quinta) che ha aperto prudentemente a qualche brezza di novità nei piatti, mentre la famiglia riesce ancora a seguire in prima persona gli orti e gli uliveti degli avi, che procurano la materia prima per il ristorante.

Cercate cucina tipica dell'Alta Valle Argentina? Ecco i quattro **ANTIPASTI** (€ 10-12) tra i quali le Lumache sgusciate e impanate, su crema di pane ai cereali di Triora, spaghetti di verdure. Per i più "delicati" c'è anche la delicata Ricotta all'erba cipollina su cialda di canestrello Benedettino.

I **PRIMI PIATTI** sono cinque (€ 10-13): gli Gnocchi di patate alla zucca con fonduta al Brus (gnocchi di inattesa consistenza!), oppure le Trofie, cipolla rossa e guanciale di Norcia, mantecate in diretta nella forma di Parmigiano Reggiano: un piccolo spettacolino al centro sala mentre qualche cliente filma... .Dei sei **SECONDI** (€ 14-16), oltre alle lumache stufate alla molinasca, cito il sempiterno e immancabile coniglio alla ligure, con pinoli, olive Taggiasche con patate al forno, per i quali molti avventori vengono appositamente qui. Per i **DOLCI** (€ 6) occorre chiedere allo staff; io ho optato per la crostata casereccia.

In **CARTA VINI** le etichette sono circa 60, quasi tutte sotto ai 20 euro. C'è anche la possibilità di mezze bottiglie tra le quali il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021 La Tradizione di Montalbera che figura onorevolmente (12 euro). Tra i Liquori finali, sono originali della zona il Latte di Lumaca e il Filtro delle Streghe.

Il **SERVIZIO**, oltre che dalla patronne, iperattiva che parrebbe quasi severa di primo acchito, ma poi si apre franca e cordiale, è assicurato anche dal validissimo Fernando, cameriere affabile e professionale: impagabile davvero. Non ci sono tempi morti.

L'**AMBIENTE**: è quello che ci si aspetta da albergatori orgogliosi della propria storia secolare, con pareti onuste di attrezzami da ristorante, oggetti significativi e tovaglie color salmone in stoffa damascata con timidi quadratini di carta come tovagliolo (li ho sostituiti per tutta la cena con il mio fazzoletto bianco); è un dettaglio che ha però il suo "controcanto" positivo, ovvero: qui non si bada alle quisquilie ma si va alla sostanza, attenti che al tavolo non manchi il necessario per coniugare seriamente il verbo mangiare, in uno dei pochi indirizzi che conservano ancora le radici.

Si viene qui per una cucina onesta, rispettosa della tradizione di questa valle, cucinata per il meglio per chi desidera la semplicità non artefatta e porzioni bastevoli. Con immutato orgoglio, rispetto ai tempi nei quali qui fioccavano onori e diplomi (del Veronelli, dei Disciples d'escoffeier, del Cuoco d'Oro etc...) ed importanti riconoscimenti che ancora oggi ornano le storiche pareti.

A solo mezzora di strada da Arma di Taggia esiste ancora l'antica Liguria, sempre più rara.

www.buongiornogourmet.it
sanremobella@gmail.com



SANTO SPIRITO ALBERGO RISTORANTE
Molini di Triora
Piazza Roma 23
Tel. 0184 94019




«Jammin Juan» alla scoperta dei talenti jazz
Recensione - Ristorante SANTO SPIRITO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SOCIAL

Presentata la guida dei migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023: cinque i riconoscimenti all'Abruzzo

All'Abruzzo sono stati conferiti ben cinque riconoscimenti. Uno per i migliori vini e gli altri quattro per le cantine che si sono distinte

Redazione
02 novembre 2022 12:07



Finalmente è uscita la nuova guida dei **Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023**, di Luciano Ferraro e Luca Gardini, a opera del **Corriere della Sera**. Tanti i riconoscimenti e i premi speciali assegnati, tra cui spiccano quello a Francesca Moretti, "donna della svolta green del gruppo Terra Moretti", alla quale va il "Premio dell'Anno 2023". Non passa inosservato quello a Valentina Argiolas che ha trionfato come "Vignaiola dell'Anno", mentre il "Premio Vignaiolo Verde" è andato al cantante Sting e a sua moglie Trudie Styler, che hanno la tenuta Palagio in Toscana.

All'**Abruzzo** sono stati conferiti ben cinque riconoscimenti. Uno per i **migliori vini** e gli altri quattro per le **cantine** che si sono distinte.

Con 98 punti su 100 troviamo il **Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich**, azienda vinicola che spicca tra le migliori cantine 2023 insieme a **Codice Citra di Sandro Spella**, **Tenuta Cerulli Spinozzi di Enrico Cerulli** e **Valentini di Francesco Paolo Valentini**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Di seguito tutti i vincitori d'Italia suddivisi per categorie, punteggio e regioni:

La guida 2023 "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia"

110/100

Barolo Docg Monvigliero - 2018 Comm. G.B. Burlotto

Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno

Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

100/100

Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso

Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia

Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista

Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa

Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina

Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti

Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille

Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

99/100

Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri

Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia

Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo

Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio

Toscana Igt Petra 2019 Petra

98+/100

Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi

Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso

Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

98/100

Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano

Barolo Docg Brunate 2018 Vietti

Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso

Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine

Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani

Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi

Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988

Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano

Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich

Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

97+/100

Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin

Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera

Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

97/100

Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter

Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof

Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012 Tenuta Sant'Antonio

Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano

Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone

Barolo Docg Brunella 2018 Boroli

Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio

Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2019 Marchesi Mazzei

Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa

Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019 Specogna

Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020 2020 Marco De Bartoli

Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

96+/100

Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi

Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore

Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

96/100

Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin

Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio Carlotto

Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso

Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano

Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare

Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi

Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano

Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017 Castello di Albola

Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina Coppi

Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito

Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio Pompili

Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021 Mongioia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430 Colesel

Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021 Ronco Dei Tassi

95+/100

Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione

Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali

Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016 Antonelli San Marco

95/100

Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein

Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi

Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019 Geografico

Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo

Lambrusco Leclisse Paltrinieri

Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014 Tonello

Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte

Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni

Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della Mugazzena

Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021 Santa Barbara

Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

94/100

Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina

Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2019 Cantine Villa Dora 211

Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo

Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali

Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198

Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna

Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020 La Contralta

93/100

Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018 Agnanum

Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta Viglione

Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano

Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra

Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

92/100

Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

91/100

Salento Igt Rosato Flarò 2021 Vespa

Focus - Le cantine de "I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023"

Valle d'Aosta

Grosjean - Fratelli Grosjean

Les Crêtes - Elena e Eleonora Charrère

Piemonte

Ceretto - Bruno Ceretto

Damilano - Paolo Damilano

Elvio Cogno - Nadia Cogno e Valter Fissore

La Spinetta - Giorgio Rivetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

RISTORANTI

Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023: la nuova guida che premia anche l'Abruzzo

Anche all'Abruzzo sono stati assegnati diversi riconoscimenti, di cui uno tra i migliori vini d'Italia, e quattro per le migliori cantine

Redazione
02 novembre 2022 18:12



Di Luciano Ferraro e Luca Gardini, la nuova guida ai **Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023** del Corriere della Sera è finalmente disponibile. Premiati i vini che si sono distinti e le cantine che hanno lavorato meglio in termini di qualità. Tra i riconoscimenti e i premi speciali più importanti sono stati assegnati il "Premio dell'Anno 2023" a Francesca Moretti, "donna della svolta green del gruppo Terra Moretti". Quello di "Vignaiola dell'Anno" è andato a Valentina Argiolas, mentre a Sting e sua moglie Trudie Styler è stato conferito il "Premio Vignaiolo Verde" per il lavoro fatto nella loro tenuta Palagio in Toscana.

Anche all'**Abruzzo** sono stati assegnati diversi riconoscimenti, di cui uno tra i migliori vini d'Italia, e quattro per le migliori cantine.

A trionfare c'è il **Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Per quanto riguarda le **migliori cantine d'Abruzzo** troviamo, ancora una volta, **Ciavolich** insieme a **Codice Citra** di Sandro Spella, **Tenuta Cerulli Spinozzi** di Enrico Cerulli e **Valentini** di Francesco Paolo Valentini.

La guida 2023 "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia"

110/100

Barolo Docg Monvigliero - 2018 Comm. G.B. Burlotto

Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno

Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

100/100

Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso

Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia

Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista

Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa

Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina

Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti

Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille

Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

99/100

Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri

Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia

Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo

Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio

Toscana Igt Petra 2019 Petra

98+/100

Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi

Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso

Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

98/100

Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano

Barolo Docg Brunate 2018 Vietti

Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso

Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco

Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani

Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi

Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988

Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano

Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich

Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

97+/100

Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin

Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera

Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

97/100

Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter

Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof

Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012 Tenuta Sant'Antonio

Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano

Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone

Barolo Docg Brunella 2018 Boroli

Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio

Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2019 Marchesi Mazzei

Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa

Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019 Specogna

Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020 2020 Marco De Bartoli

Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

96+/100

Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi

Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari

96/100

Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin

Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio Carlotto

Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso

Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano

Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare

Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi

Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano

Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017 Castello di Albola

Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina Coppi

Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito

Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio Pompili

Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021 Mongioia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430 Colesel

Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021 Ronco Dei Tassi

95+/100

Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione

Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali

Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016 Antonelli San Marco

95/100

Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein

Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi

Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019 Geografico

Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo

Lambrusco Leclisse Paltrinieri

Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014 Tonello

Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte

Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni

Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della Mugazzena

Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021 Santa Barbara

Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

94/100

Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina

Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2019 Cantine Villa Dora 211

Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo

Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali

Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198

Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna

Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020 La Contralta

93/100

Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018 Agnanum

Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta Viglione

Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano

Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra

Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

92/100

Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

91/100

Salento Igt Rosato Flarò 2021 Vespa

Le cantine de "I migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2023"

Valle d'Aosta

Grosjean - Fratelli Grosjean

Les Crêtes - Elena e Eleonora Charrère

Piemonte

Ceretto - Bruno Ceretto

Damilano - Paolo Damilano

Elvio Cogno - Nadia Cogno e Valter Fissore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ALTROCONSUMO inchieste
Mensile
Tiratura: 317.000
Diffusione: 297.011

www.ecostampa.it

VINO

CONCEDITI UN CALICE DI ROSSO

Alla prova 21 bottiglie di rosso italiano selezionate dalla nostra Guida vini 2023. Fatti ispirare dal test. Bevi poco, ma bevi bene.

di Manuela Cervilli



Il vino è più di una bevanda alcolica. È un piccolo concentrato di euforia, una pausa da concedersi, un bicchiere per festeggiare, un momento da condividere con amici e persone care. Sul vino - sui suoi effetti negativi e suoi ipotetici benefici- si è detto di tutto. Ma l'unica cosa certa - o meglio scientificamente valida - è che non esiste un consumo di alcol esente da rischi per la salute: lo confermano le linee guida Crea per una sana alimentazione, l'Oms, e tante altre voci istituzionali. È importantissimo dunque bere poco, per minimizzare i rischi per la nostra salute. Le raccomandazioni ufficiali dicono fino a due unità alcoliche al giorno per un uomo adulto; un'unità alcolica al giorno per una donna o una persona con più di 65 anni. Che cos'è l'unità alcolica? Così si definisce la quantità di alcol presente in un drink. In Italia l'unità alcolica è la quantità di etanolo presente in un bicchiere di vino (125 ml) a media gradazione (12% vol) o in una lattina (330 ml) di birra a media gradazione (4.6% vol) o in un bicchierino (40 ml) di superalcolico (40% vol). Concedersi, dunque, un buon bicchiere di vino al giorno - se si è adulti (l'alcol non va mai consumato sotto i 18 anni) - si può. Ecco i nostri suggerimenti perché questo bicchiere sia all'altezza delle aspettative.

Bottiglie di qualità dal test

Un calice di rosso nazionale - in autunno - si sposa con tutto: con la carne rossa e le cotture lunghe ed elaborate; con un tagliere di formaggi stagionati e saporiti; con un piatto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ALTROCONSUMO inchieste
Mensile

www.ecostampa.it

Vini rossi italiani

		PREZZI	CARATTERISTICHE	RISULTATI			
		Indicativi in euro a bottiglia (agosto 2022)	Grado alcolico dichiarato (% vol.)	Etichetta	Solfiti	Assaggio	QUALITÀ GLOBALE %
■	**MARCHESI ANTINORI** Toscana IGT Rosso Villa Antinori 2019	15,40	13,50	★★	★★★★★	★★★★★	84
	COL D'ORCIA Rosso di Montalcino DOC Vino Biologico 2020	16,50	14,50	★★★	★★★★★	★★★★★	82
■	**TENUTE DEL CERRO** Montefalco DOC Rosso Colpetrone 2018	10,90	13,50	★★★	★★★★★	★★★★★	82
	TENUTE RUBINO Susumaniello Brindisi DOC Rosso Oltremé 2019	11,70	13,50	★★	★★★★	★★★★★	82
	NATIV Irpinia Campi Taurasini DOC Eremo San Quirico 2018	17,90	14,50	★★★	★★★★	★★★★★	81
	COLLEMASSARI Montecucco DOC Rosso Riserva Vino Biologico 2017	13,20	14,50	★★★	★★★★★	★★★★★	80
	PIO CESARE Barbera d'Alba DOC 2020	15,70	14,50	★★	★★★★★	★★★★★	80
■	**MONTEMAJOR** Aglianico Calabria IGP Petra Ceci 2018	8,50	13,50	★★★	★★★★	★★★★★	80
	AMBROGIO e GIOVANNI FOLONARI Bolgheri DOC Rosso Campo al Mare 2020	18,90	15	★★	★★★★★	★★★★	78
	TENUTA ARGENTIERA Bolgheri DOC Poggio ai Ginepri 2020	19,90	14,50	★★★	★★★★★	★★★★	78
■	**LA PRUINA** Negroamaro Puglia IGP 2019	8,80	12,50	★★	★★★	★★★★★	77
	VITE COLTE Nizza DOCG La Luna e i Falò 2019	17,60	15	★★★	★★★★	★★★★★	77
■	**LUNGAROTTI** Rosso di Torgiano DOC Rubesco 2019	9,90	14	★★★★	★★★★★	★★★★	76
■	**MICHELE CHIARLO** Barbera d'Asti DOCG Le Orme 16 Mesi 2019	9,80	14	★★★	★★★★★	★★★★	76
	PRODUTTORI DEL BARBARESCO Nebbiolo Langhe DOC 2020	17,90	14	★★★	★★★★★	★★★★	76
	POLIZIANO Morellino di Scansano DOCG Lohsa 2021	11,80	14,50	★★★	★★★★★	★★★★	76
	MONTALBERA Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2020	15,90	15	★★★	★★★★	★★★★	76
	BORGOGNO Barbera d'Alba DOC 2020	18,60	14,50	★★	★★★★	★★★★	75
■	**VILLAMATTA** Veneto IGP Rosso 2018	8,90	12,50	★★★★	★★★★	★★★★	74
■	**ALBERTO BALLARIN** Dolcetto d'Alba DOC 2021	9,90	12,50	★★	★★★★★	★★★★	74
■	**TENUTE SILVIO NARDI** Toscana IGT Rosso 43°	10	14,50	★★★	★★★★★	★★★★	74

RISULTATI COMPLETI SU www.altroconsumo.it/vini

■ qualità ottima

di risotto cremoso e profumato. Ma - perché no - un buon rosso (un po' acido, con pochi tannini e non troppo corposo) si abbina anche con il pesce. Prova ad accostare un Barbera d'Asti a un trancio di spada con peperoni o al pesce alla livornese; oppure un Dolcetto d'Alba con le seppie al sugo o con un trancio di tonno quasi crudo. Per scoprire tutti i profumi e gli abbinamenti del rosso, ne abbiamo selezionati 21 dalla nostra Guida Vini 2023. Si tratta di bottiglie da vitigni e da zone differenti, tutti italiani. Il *fil rouge* che lega questi prodotti è la qualità: tutte le etichette sono uscite bene dal test, superando sia le prove di laboratorio (in cui valutiamo la quantità di solfiti contenuta) sia la prova di assaggio, fatta da 17 esperti. Scopri i migliori: bevi poco, bevi bene.

IL METODO DEL TEST

DATA DI ACQUISTO E DI ANALISI DEI PRODOTTI
Acquisto: giugno 2022. Analisi: giugno-luglio 2022. Prezzi: agosto 2022.

LA SCELTA DEI PRODOTTI Il test è basato sui vini presentati nella "Guida Vini 2023": la selezione è stata eseguita dalla piattaforma di vendita online Vino.com in base a vari criteri. Tra i 100 vini presenti nella "Guida Vini 2023" abbiamo scelto per il test i vini rossi caratterizzati dalla qualità globale più alta.

IL PESO DELLE PROVE L'analisi del contenuto di anidride solforosa, un conservante usato nella produzione del vino, pesa per il 35% sul giudizio globale. L'assaggio (fatto da 17 giudici assaggiatori con un elevato grado di formazione in analisi sensoriale) influisce per il restante 65%. La valutazione dell'etichetta invece non influenza il giudizio globale (tutti i vini hanno le informazioni obbligatorie): le etichette migliorabili sono quelle in cui mancano alcune informazioni facoltative.

Per sapere come testiamo e valutiamo vai su:
www.altroconsumo.it/metodo-test
www.altroconsumo.it/metodo-test-vino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ALTROCONSUMO inchieste
Mensile

www.ecostampa.it

VINO

LA NOSTRA SCELTA: **VINI ROSSI ITALIANI**



Vino.com I VANTAGGI PER I NOSTRI SOCI

Quest'anno la nostra Guida Vini 2023 ci regala una novità: tutti i vini presentati e valutati dai nostri esperti sono stati selezionati con l'aiuto di Vino.com, l'enoteca online specializzata che vanta un'accurata selezioni di vini e di distillati (oltre 2.000 produttori, più di 7.500 etichette, 8 milioni di bottiglie spedite).
L'enoteca online Vino.com ha selezionato per la Guida Vini 2023 cento campioni di vini italiani, in base ad alcuni criteri precisi (tipologia, prezzo, annata): tra queste bottiglie ne abbiamo scelte 21 (di rossi italiani) che vi presentiamo in queste pagine.

La collaborazione con Vino.com non finisce qui. Solo per i nostri soci, Vino.com ha messo a disposizione due offerte vantaggiose:

ALTROCONSUMOS8AP Un codice sconto del valore di 20€*, valido per il primo acquisto su Vino.com. Ordine minimo 90€. Valido solo per nuovi clienti fino al 30/04/2023 su tutti i prodotti disponibili a catalogo.
bit.ly/CouponVini20

ALTROCONSUMOL6BR Un codice sconto del 15% valido per gli acquisti successivi. Valido per tutti i clienti fino al 30/04/2023 solo sulla categoria vini e non cumulabile con altre promozioni.
bit.ly/CouponVini15

84 QUALITÀ OTTIMA

Marchesi Antinori Toscana IGT Rosso Villa Antinori 2019



MIGLIORE DEL TEST

15,40 € (750 ml)

PRO Vino molto corposo, persistente e di profumo intenso, con note di rosa, ciliegie e marmellata di prugne: molto apprezzato all'assaggio. Il contenuto di anidride solforosa è tra i più bassi.
CONTRO Da migliorare l'etichetta.
IL NOSTRO PARERE Ottima qualità.

TOSCANA IGT Prodotto con uve Cabernet, Sangiovese, Petit Verdot, Syrah e Merlot. Abbinalo con la carne grigliata o a un piatto di pappardelle al sugo di cinghiale.

82 QUALITÀ OTTIMA

Tenute Del Cerro Montefalco DOC Rosso Còlpetrone 2018



MIGLIOR ACQUISTO

10,90 € (750 ml)

PRO Ottiene un ottimo giudizio all'assaggio: ha note floreali, un profumo intenso e una buona ricchezza aromatica. Pochi solfiti.
CONTRO Mancano informazioni utili in etichetta.
IL NOSTRO PARERE Buon rapporto fra la qualità (alta) e il prezzo.

MONTEFALCO DOC Il rosso si ottiene da uve Sangiovese (60–70%) e Sagrantino (10–15%). In questo si aggiunge il Merlot. Ideale con carni bianche e rosse, sia arrosto che alla griglia.

80 QUALITÀ OTTIMA

Montemajor Aglianico Calabria IGP Petra Ceci 2018



MIGLIOR ACQUISTO

8,50 € (750 ml)

PRO Caratterizzato da sentori di viola, rosa, ciliegia, mora, vaniglia e chiodi di garofano, questo vino corposo e persistente è stato apprezzato dagli assaggiatori.
CONTRO Ci sono vini con meno solfiti.
IL NOSTRO PARERE Il prezzo più basso di questa selezione.

CALABRIA IGP Questo vino è da uve Aglianico in purezza, coltivate in provincia di Cosenza. Ottimo con affettati, salumi e formaggi stagionati. Da provare con le castagne arrosto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ALTROCONSUMO inchieste
Mensile

www.ecostampa.it

77 QUALITÀ OTTIMA

La Pruina Negroamaro Puglia IGP 2019



MIGLIOR ACQUISTO

8,80 € (750 ml)

PRO Dal profumo intenso con note di fragola, tamarindo, ciliegia e chiodi di garofano, corposo e persistente: ottimo all'assaggio.
CONTRO Il giudizio dato ai solfiti è accettabile: tra i migliori rossi, è il vino con il tenore più alto di solforosa.
IL NOSTRO PARERE Qualità, prezzo contenuto.

PUGLIA IGP Questo vino nasce da uve Negroamaro, vitigno diffuso nel Leccese e nella zona di Brindisi e Taranto. Ottimo anche d'estate, servito leggermente fresco.

74 QUALITÀ OTTIMA

Villamatta Veneto IGP Rosso 2018



MIGLIOR ACQUISTO

8,90 € (750 ml)

PRO Gli assaggiatori hanno apprezzato questo vino di profumo intenso con sentori di violetta, ciliegia, amarena e chiodi di garofano. Sulla bottiglia ci sono diverse informazioni utili.
CONTRO Contenuto di solfiti buono, ma ci sono vini con livelli più bassi di solforosa.
IL NOSTRO PARERE Qualità e prezzo giusto.

VENETO IGP Questo vino deriva principalmente da vitigni Corvina, Molinara e Rondinella. Ideale in abbinamento a carni bianche, pesce al forno e con fritture di pesce.

76 QUALITÀ OTTIMA

Lungarotti Rosso Di Torgiano DOC Rubesco 2019



MIGLIOR ACQUISTO

9,90 € (750 ml)

PRO Profumato e corposo, ha un tenore molto basso di anidride solforosa (pari a poco più di un terzo del limite legale). Il giudizio sull'etichetta è buono.
CONTRO Apprezzato, ma non osannato.
IL NOSTRO PARERE Supera molto bene le prove di laboratorio. Buona bottiglia.

ROSSO DI TORGIANO DOC Questo vino è prodotto da uve Sangiovese e Colorino coltivate a Torgiano. Perfetto per accompagnare primi piatti e risotti.

74 QUALITÀ OTTIMA

Alberto Ballarin Dolcetto d'Alba DOC 2021



MIGLIOR ACQUISTO

9,90 € (750 ml)

PRO Vino dai sentori di ciliegie e frutti di bosco, ottiene un buon giudizio all'assaggio. Il tenore di solfiti è molto basso (un terzo del limite).
CONTRO L'etichetta riporta solo le indicazioni obbligatorie: da migliorare.
IL NOSTRO PARERE Alta qualità, buon prezzo.

DOLCETTO D'ALBA DOC Deve essere prodotto esclusivamente con uve del vitigno Dolcetto. Prova questa bottiglia con secondi a base di carni bianche alla brace, zuppe e minestre.

76 QUALITÀ OTTIMA

Michele Chiarlo Barbera d'Asti DOCG Le Orme 16 Mesi 2019



MIGLIOR ACQUISTO

9,80 € (750 ml)

PRO Vino dal profumo piuttosto intenso con note di viola, rosa, ciliegia e chiodi di garofano, ottiene un buon giudizio all'assaggio. Il tenore di solfiti è piuttosto basso.
CONTRO Etichetta da migliorare.
IL NOSTRO PARERE Aromi piacevoli, buon prezzo.

BARBERA D'ASTI DOCG Per legge deve essere ottenuto da uve Barbera per almeno il 90%. Provalo con la pasta al pomodoro, la pizza e il pesce alla livornese.

74 QUALITÀ OTTIMA

Tenute Silvio Nardi Toscana IGT Rosso 43°



MIGLIOR ACQUISTO

10 € (750 ml)

PRO Gradito all'assaggio: è corposo e di gradevole e intenso profumo, con note prevalenti di frutta essiccata e ribes.
CONTRO L'informazione in etichetta è da migliorare. Ci sono vini con meno solfiti.
IL NOSTRO PARERE Un vino di ottima qualità a un prezzo non eccessivo.

TOSCANA IGT È ottenuto da uve Sangiovese (40%), Merlot (40%) e Petit Verdot (20%). Gusta questo vino con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e saporiti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

N. 229

DAL 23 AL 29 OTTOBRE 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 229 - Dal 23 al 29 Ottobre 2022 - 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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

I VINI DI WINENEWS





MASSETO

Toscana Igt Rosso Massetino

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Masseto
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Axel Heinz, Gaia Cinnirella

Il Massetino 2020, la cui fermentazione malolattica si è svolta in barrique (per il 50% di rovere nuovo), dopo 12 mesi di invecchiamento è stato reintrodotto in legno piccolo, dove è rimasto per altri 3 mesi prima dell'imbottigliamento. I suoi profumi spaziano dalla marasca, ai frutti neri, dalla rosa, ai balsami, dalla curcuma al tabacco. Polposo e denso il sorso, dallo sviluppo solido, dove la fitta trama tannica contiene a stento il frutto rigoglioso e fragrante, terminando in un finale avvolgente e ricco. Il "second vin" del Masseto nasce dalla selezione realizzata per il fratello maggiore con cui condivide l'identità. La sua prima annata è la 2017, arrivata un anno prima dell'entrata in produzione della nuova cantina esclusivamente dedicata al Masseto, che ha debuttato definitivamente nell'aprile del 2019. Una tenuta a sé stante e un progetto autonomo dalla Tenuta dell'Ornellaia, posto nel bel mezzo dei 13 ettari di vigneto (da cui escono 33.000 bottiglie complessive), dove storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza, protagonista delle più importanti aste internazionali. Un luogo del tutto diverso, dal punto di vista della composizione dei suoi terreni (argille azzurre) che, narra la leggenda, il celebre enologo André Tchelistcheff, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, "battezzò" come luogo d'elezione per il Merlot, con l'orecchio appoggiato al terreno e annusandone le zolle.

(are)



MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso
Bottiglie prodotte: 9.100
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cantine Marisa Cuomo
Proprietà: Andrea Ferraioli, Marisa Cuomo
Enologo: Andrea Ferraioli, Luigi Moio

Dai suoli calcarei di Furore, a picco sul golfo di Salerno, e dalla maestria di Andrea Ferraioli, coadiuvato dal Prof. Luigi Moio, nasce il Furore Rosso Riserva, blend di Aglianico e Piedirosso, etichetta di grande pregio e, insieme al Fiorduva, fiore all'occhiello delle Cantine Marisa Cuomo. La cura certosina delle vigne esposte a Sud, il particolare microclima influenzato dal mare e la tecnica di vinificazione sono garanzie dell'eccellenza di questo vino. Le uve vengono raccolte manualmente al momento della loro completa maturazione; dopo la diraspatura e la pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa della durata di 30 giorni, successiva fermentazione malolattica ed elaborazione in barriques nuove di rovere francese. Segue quindi un affinamento di 12 mesi sempre in barriques. Il vino, dalla bella veste rosso rubino intenso ma brillante, si mostra al naso elegante e complesso, con una delicata nota floreale alla quale subentrano, subito dopo, sentori di mora, amarena, piccoli frutti rossi e neri, foglia di pomodoro e, ancora, evidenti note di pepe nero, tabacco e cacao amaro. L'ingresso in bocca è fresco, con un tannino che si palesa presto con tutto il suo carattere e tutta la sua eleganza, ben integrato, per un vino che al palato si mostra complesso e di grande equilibrio. Il finale è lungo e piacevole, su note speziate. Perfetto in abbinamento con primi e secondi piatti a base di carne rossa.

(Paolo Lauria)



TORRE MORA

Doc Etna Rosso Scalunera

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Tenute Piccini
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi

L'Etna Rosso Scalunera 2019, il cui nome rimanda ai terrazzamenti dove sono allevati i vigneti ad alberello, come a formare "scaloni neri", appunto, possiede bagaglio aromatico accentato su toni di ribes, more, prugne, spezie e caffè. In bocca, il sorso è ben profilato e tendenzialmente sapido, dai tannini soffici e dalla freschezza acida discreta, che contribuisce a renderlo persistente e arioso nel finale. Piccini, storico imbottigliatore toscano, possiede in Sicilia la tenuta Torre Mora, che conta su dodici ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Alla tenuta etnea il brand toscano, oggi moderna realtà commerciale e produttiva di respiro internazionale, affianca la chiantigiana Vallano, settanta ettari a vigneto, la maremmana Morala, sessanta ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, a cui è unito un ulteriore e significativo tassello toscano con il Chianti Geografico, a formare un mosaico articolato dalla massa critica non da poco, espressa da 400 ettari di vigne e 16.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, con il recente coinvolgimento di Riccardo Cotarella come consulente aziendale.

(fp)



MONTEVERRO

Toscana Igt Rosso Terra di Monteverro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Monteverro Società Agricola
Proprietà: Georg Weber
Enologo: Matthieu Taunay, Michel Rolland

Dieci anni di Terra di Monteverro sono una sorta di compleanno per l'azienda stessa, che aveva iniziato il proprio percorso pochi anni prima, grazie al desiderio di Georg Weber di produrre vino in Toscana, senza ricalcare le orme di territori già noti. La scelta è caduta su Capalbio: 60 ettari di cui 35 vitati, che vedono il mare. Ulivi, macchia mediterranea, lago e antiche querce da sughero, compongono il resto della tenuta. Le viti vengono vendemmiate a parcelle per cercare le piccole differenze che ci sono in vigna e fermentate separatamente per non perderle in cantina; acciaio e barrique i tini usati per la fermentazione e la maturazione: l'idea che sottende alla creazione di Terra di Monteverro è l'accessibilità in gioventù, senza impedirne un buon invecchiamento. Una piccola verticale dedicata (2010 – 2016 – 2018) ne conferma per lo più gli intenti, rivelando un forte carattere comune legato alla speziatura. Con variazioni significative, certamente legate all'annata, ma anche all'aumentare dell'età delle piante (e quindi anche del loro equilibrio) e ad una maggior capacità di interpretazione raggiunta da Monteverro. La 2018 si rivela quindi la più centrata: più fruttata, sviluppa note floreali prima assenti, note speziate meno prepotenti e balsami più dolci, con un tocco ematico. In bocca ha un tannino vivo e aderente, c'è sapidità, calore, e una certa succosità finale agrumata e amaricante.

(ns)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



ARTIMINO

Docg Carmignano Grumarello Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 16.600
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tenuta di Artimino
Proprietà: Artimino Spa, famiglia Olmo
Enologo: Filippo Paoletti

Rosso, invecchiato per 16 mesi in legno grande e 4 in barrique, il Carmignano Grumarello Riserva 2016 propone aromi di frutti maturi rossi e neri, tabacco, fiori appassiti e sottobosco, con tocchi speziati e balsamici a rifinitura. In bocca, il vino possiede sorso succoso e avvolgente, dallo sviluppo solido e dal finale persistente, dai piacevoli ritorni fruttati. La Tenuta di Artimino è una realtà posta tra le colline delle denominazioni del Carmignano e del Chianti Montalbano che, specie nel recente passato, si è spesso messa in mostra con vini ben eseguiti e non privi di fascino. Con i suoi 88 ettari vitati per una produzione complessiva di 420.000 bottiglie contribuisce non poco alla massa critica soprattutto della denominazione del Carmignano, dalla storia antica ma, probabilmente, un po' sacrificata dal blasone delle denominazioni toscane, poste tra Siena e Firenze. La Tenuta è di proprietà della famiglia Olmo dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso ed oggi è condotta da Annabella Pascale e Francesco Spotorno Olmo, configurandosi come una realtà composita in cui l'attività vitivinicola si affianca a quella dell'ospitalità e della ristorazione nella prestigiosa villa medicea, sede dell'azienda. I vigneti sono posti su suoli limoso-sabbiosi e a galestro e argilla, coltivati a Sangiovese, Syrah e Merlot, a costituire un portafoglio etichette aziendale tendenzialmente articolato.
(are)



VEUVE CLICQUOT

Doc Champagne Brut Édition 250éme Anniversaire

Vendemmia: 2002
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 300,00
Azienda: Veuve Clicquot Ponsardin
Proprietà: LVMH
Enologo: Didier Mariotti

La Maison Veuve Clicquot celebra i 250 anni di storia don un'edizione speciale del Vintage 2002 proposto solo in Magnum. Uno champagne figlio di un'annata speciale e straordinariamente longeva che, come sottolinea lo chef des caves Didier Mariotti, rende omaggio a Madame Clicquot e al suo spirito visionario, e che rappresenta il 63° vintage prodotto dal 1810, anno in cui Madame Clicquot creò il primo champagne Millesimato della storia. Si tratta di un anniversario importante per la Maison che per questa occasione ha anche presentato sul mercato le riedizioni più emblematiche della collezione "The Icons" i packaging emblema della Culture Solaire. Vintage 2002 Edizione Limitata è uno champagne di straordinaria concentrazione e finezza, con una rara ricchezza aromatica tra pasticceria al miele, caramello salato e composta di susine gialle nata dal lungo affinamento sui lieviti e caratterizzato da una scintillante freschezza agrumata frutto della sboccatura recente (2019) e del grande formato, che ne ha preservato la giovinezza. Uno champagne - ottenuto da uve Premier e Grands Crus al 60% di Pinot Noir, 33% di Chardonnay e 7% di Meunier - che celebra non solo un anniversario importante ma il grande savoir-faire di una Maison che, ispirandosi all'audacia visionaria di Madame Clicquot, ha saputo declinare nella contemporaneità il raffinato classicismo del suo stile, facendone la sua cifra stilistica.
(Chiara Giovoni)



RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Ruffino
Proprietà: Constellation Brands Inc.
Enologo: Gabriele Tacconi

Tra le etichette simbolo dell'azienda di Pontassieve, il Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro riveste senz'altro il ruolo di protagonista. Se la creazione del Chianti Stravecchio, all'inizio del secolo scorso, consentì all'azienda fondata dai cugini Ilario e Leopoldo Ruffino di diventare fornitore ufficiale della Casa Reale dei Savoia, la nascita della Riserva Ducale nel 1927, e successivamente quella della sua evoluzione "Oro" nel 1947, consentirono a Ruffino di poter custodire e tramandare sino ad oggi un pezzo importante della storia della viticoltura e dell'enologia toscana e italiana. La versione 2018, maturata per 36 mesi in legno grande, barrique e cemento, profuma di piccoli frutti rossi, spezie e tocchi ematici e ferrosi. In bocca, il sorso è profondo per sapore e lunghezza, fitto e serrato nella sua struttura e avvolgente nel suo finale. Ruffino, fondata nel 1877 a Pontassieve è sinonimo, evidentemente, di storia del vino toscano. Fanno inoltre capo al marchio fiorentino, rilevato nel 2011 da Constellation Brands, anche Greppone Mazzi a Montalcino, Santedame, Gretolaio, Montemasso e Poggio Casciano nella denominazione del Chianti Classico e La Solatia a Monteriggioni, nel senese. Recente l'acquisizione (2018) anche di due tenute in Veneto per la produzione di Prosecco. Ruffino oggi è presente in 90 paesi del mondo, a rappresentare un segno forte di toscanità e italianità.
(fp)



LE GUAITE DI NOEMI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri uvaggi permessi dal disciplinare
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Le Guaite di Noemi
Proprietà: Giulietta Dal Bosco
Enologo: Roberto Vassanelli

Il felice passaggio generazionale a Le Guaite si intuisce dagli sguardi di complicità tra Stefano Pizzighella e Noemi, che dal padre ha preso il testimone nel 2015, e di affetto orgoglioso di mamma Giulietta. Un passaggio suggellato anche dal cambio del nome dell'azienda. Tutto è cominciato dai 3 ettari di oliveto e dal frantoio, che vanta un brevetto di Stefano per preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio Evo prodotto in cinque tipologie. Poi la vigna: dieci ettari suddivisi in particelle collinari "sparse per evitare la grandine" - spiega Noemi. Nella parte est della denominazione a Mezzane di sotto, la storia di Le Guaite è intrecciata alla tradizione vitivinicola della Valpolicella, come hanno raccontato le verticali di Valpolicella Superiore - al meglio le annate 2011, 2009 e 2005 - e di Amarone, concentrati e tesi - con cui l'azienda nel 2022 ha festeggiato i suoi primi 20 anni. A Le Guaite vinificano soltanto le uve provenienti da 5 ettari per una produzione totale di 30mila bottiglie, di cui meno di 6.000 di Amarone: dal 2007 con una nuova etichetta. Difficile scegliere l'annata preferita tra gli Amarone proposti in verticale (2002-2014). La 2012, annata corrente - rosso intenso con riflessi granati - ha naso elegante di frutta rossa cotta con china, tabacco e note eteree e balsamiche. In bocca rotondo con una nota vegetale e un'elegante integrazione tra frutto-ciliegia e spezie.
(Clementina Palese)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

I VINI DI WINENEWS











MONTALBERA

Docg Ruché di Castagnole Monferrato Laccento

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Ruché
Bottiglie prodotte: 190.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Il Ruchè Laccento è uno dei vini simbolo dell'azienda Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, e si distingue per la sua particolare vinificazione che prevede una vendemmia svolta all'80% nei tempi della giusta maturazione, con un 20% della materia prima raccolta invece in sovramaturazione. Il risultato è un vino piacevolmente caldo che trova nella sua versione 2021 un'amplificazione del suo carattere fondamentale, fino a rivelare perfino tratti mediterranei. I suoi profumi infatti sono caratterizzati da note di frutti rossi maturi, resina e tocchi di erbe aromatiche, ad anticipare un sorso ammaliante, morbido e scorrevole, saporito, fruttato e ben profilato. Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 110 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando, oggi condotta da Franco Morando, investe nella viticultura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè e Grignolino con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, il "progetto Anfora" e della Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza.

(fp)



SELLA & MOSCA

Doc Alghero Liquoroso Anghelu Ruju Riserva

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 42,50
Azienda: Tenute Sella&Mosca Società Agricola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Giovanni Pinna

Ottenuto da sole uve Cannonau, l'Anghelu Ruju, che prende il suo nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle Tenute, è ottenuto da uve appassite al sole per 15-20 giorni su telai di canne. Dopo di che si procede alla vinificazione in rosso, la cui fermentazione viene interrotta con l'abbassamento della temperatura. Dopo una stabilizzazione in acciaio si procede con la fortificazione, aggiungendo alcool, e poi con l'affinamento, svolto in legno grande per 10 anni. Si tratta quindi di un affascinante vino liquoroso, capace di rivelare sapori ed aromi antichi. La versione 2006 possiede profilo aromatico articolato di frutta secca, fichi, amarene, canditi, liquirizia, tabacco, china e spezie. Al palato è potente, dolce e strutturato, dal sorso avvolgente e dal finale di grande persistenza. Sella & Mosca è una delle realtà produttive più importanti e storiche della Sardegna enoica. Entrata a far parte nel 2016 del Gruppo Terra Moretti continua a rappresentare uno dei fulcri fondamentali dell'enologica sarda, sfornando la bellezza di 4.500.000 di bottiglie annue. Tutto inizia nella Sardegna di fine '800 quando si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. L'opera pionieristica dei piemontesi Sella e Mosca, appunto, rispettivamente ingegnere e avvocato. Oggi, come allora, l'azienda regala ancora un impressionante spettacolo che ha come protagonista 542 ettari vitati.

(are)



VILLA MATILDE AVALLONE

Dop Falerno del Massico Vigna Caracci

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Villa Matilde Avallone
Proprietà: famiglia Avallone
Enologo: R. Cotarella, F. Gennarelli

Fondata nel 1965, l'azienda Villa Matilde Avallone insiste nell'area anticamente conosciuta come Ager Falernus. Sulle pendici del vulcano di Roccamonfina, le tenute di San Castrese e Parco Nuovo si estendono su settanta ettari vitati e da questo terroir deriva un mix intrigante di mineralità vulcanica e leggerezza salmastra. Il richiamo alla tradizione vitivinicola regionale e familiare sono il punto di partenza di un lavoro che si ammoderna, ma sempre nella direzione dell'espressione di territorio, peculiare soprattutto per i vini bianchi. La Falanghina è alla base del Vigna Caracci Falerno del Massico Dop, bianco iconico per Villa Matilde Avallone. Prodotta solo nelle annate migliori, l'etichetta deriva dalle uve dell'omonimo vigneto, uno dei più vecchi e meglio esposti alle falde del Roccamonfina. Dopo la criomacerazione, che ricerca una maggiore estrazione aromatica e di struttura, la fermentazione avviene parte in anfore di terracotta - dove il vino affina con bâtonnage sulle fecce fini - e parte in acciaio e in barrique di Allier. Caratterizzato da un colore intenso con riflessi dorati, il vino esprime al naso una potenza di profumi fruttati e agrumati, ma con un fondo leggermente balsamico. Il sorso è pieno e persistente, con un'eleganza dettata dalla sapidità, anche se il calore non manca. Decisamente strutturato, richiede un abbinamento con piatti che ne reggano il carattere.

(Giambattista Marchetto)



TENUTA LUCE

Toscana igt Rosso Luce

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 97.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Società Luce della Vite
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Stefano Ruini

C'è un particolare che si nota facilmente lungo la strada che porta da Montalcino a Tenuta Luce: l'aperta campagna poco urbanizzata che si dispiega davanti agli occhi, man mano che si scende verso Tavernelle, girando poi a sinistra e gradualmente risalendo per svariati altri chilometri. Di più: il declivio che dalla Provinciale 103 si distende verso ovest, verso Luce, verso il mare e le sue influenze, anticipa il quadrante disabitato di Montalcino. Da qui, in piedi in mezzo alle vigne, lo sguardo che si alza vede tanto bosco, poche case e un cielo stellato sfacciatamente limpido, se si ha la fortuna di passarci la notte. È un contesto collinare che ha richiesto naturalmente la conversione al biologico, ottenuta nel 2015. Lo stesso contesto che permette allo chef della casa, Riccardo Cappelli, di creare menù a partire dall'orto di tenuta, arricchendolo con prodotti elaborati da aziende agricole locali. Cibo e vino assaporati insieme da dove provengono, è un'esperienza sempre speciale: a Luce lo sanno e la lunga ristrutturazione della cantina e del casale sovrastante oggi permettono di goderne appieno. Sangiovese dai terreni più alti, drenati dal galestro, e Merlot dai terreni più bassi, freschi di argilla, compongono il Luce. La regolarità del 2013 ha dato un vino calmo: ematico e caldo, scuro di amarena e alloro, immerge la bocca in un sorso sapido che solo nel finale concede spazio alla freschezza agrumata.

(ns)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

I VINI DI WINENEWS

AEB IL NOSTRO VIAGGIO NELL'ENOLOGIA SOSTENIBILE

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI



GIOVANNI ROSSO

Doc Etna Rosso Contrada Montedolce

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese e altri vitigni autoctoni
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Giovanni Rosso
Proprietà: Davide Rosso
Enologo: Davide Rosso, Andrea Delpiano

Da Serralunga alla Sicilia il passo è diventato breve, verrebbe da dire. Ed è certo che questo è un fatto per il barolista Davide Rosso che nel maggio del 2016 ha acquisito 14 ettari a vigneto in contrada Montedolce (il maggiore cratere estinto dell'Etna) a poca distanza dalla frazione di Solicchiata nel territorio di Castiglione di Sicilia, sul versante nord est del Vulcano. Da qui Rosso ha cominciato la sua nuova sfida con protagonista il Nerello Mascalese ad affiancarsi al suo amato Nebbiolo. L'Etna Rosso 2019 possiede un bagaglio aromatico tutto giocato tra cenni di grafite e sale affumicato, mirtilli, melograno, pesca noce e macchia mediterranea, con lievi cenni balsamici. Delicato il sorso, tendenzialmente raffinato se pure incisivo, dai tannini levigati e dal finale fragrante segnato da una bella nota agrumata. Davide Rosso è, ormai da oltre un ventennio, patron della celebre cantina di Serralunga d'Alba Giovanni Rosso, che lavora Cru celeberrimi: Cerretta, La Serra, Broglio, Meriame, Sorano, Costa Bella, Lirano e Damiano. Per non parlare del famosissimo Cru Vigna Rionda. Ma non solo. Davide Rosso, tornando sull'isola, ha anche introdotto il suo Etna Rosso ne La Place de Bordeaux, l'hub più prestigioso al mondo per la vendita dei vini sui mercati internazionali, attraverso un accordo con cinque tra i più rinomati négociant internazionali (Joanne, DIVA, Barriere Frères, Louis Vialard e LD).

(are)



CANTINA VINGNAIOLI DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Sicomoro Riserva

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

La cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano - oggi 700 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 5.400.000 bottiglie e oltre 200 soci - ha avuto un ruolo centrale fin dalla sua fondazione, nel 1972, come risposta alla crisi del settore minerario che colpì il grossetano. Una missione sociale che trova ancora un suo senso nel recentissimo progetto "Poderi di Toscana", avviato per supportare i soci che, con il ricambio generazionale, non riescono più a condurre personalmente i vigneti. Una nuova società agricola costituita da Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, che si propone di acquistare o condurre direttamente le proprietà dei soci che non possono più farlo, con lo scopo di creare un nuovo marchio, basato su progetti innovativi legati al territorio e ai vitigni tipici dell'areale. E, ad oggi, la cantina con sede a Scansano ha già acquisito i primi tre ettari di vigneto, coltivati a Sangiovese e situati nel Comune di Magliano. Venendo ai vini della cooperativa, il Morellino Sicomoro Riserva, una delle etichette simbolo dell'azienda, si conferma rosso di buona esecuzione. La versione 2013, maturata per 15 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio, possiede aromi di fiori appassiti, frutta rossa matura, sottobosco e spezie, ad anticipare una progressione gustativa solida dai tannini pieni e saporiti e dal finale caldo e dai rimandi fruttati.

(fp)

ZOOM



SCALDAFERRO, MANDORLATO ARTIGIANALE

VIA CA' TRON, 31 - DOLO (VE)
Tel: +39 041 410467
Sito Web: www.scaldaferro.it

Il Torronificio Scaldaferro, nei primi anni del Novecento, cominciò la sua attività a Mira Porte (Venezia) con una pasticceria che produceva focacce, biscotti, wafer, caramelle e torroni. Oggi è un laboratorio artigianale specializzato nella produzione di torrone ed altri prodotti dolciari di qualità (è anche gelateria e cioccolateria) e, grazie ad un secolo di esperienza nel settore e al sapere artigianale tramandato di generazione in generazione, l'azienda è un punto di riferimento per gli amanti del miglior torrone artigianale italiano. La tradizionale ricetta (mandorle, zucchero, miele, albume d'uovo e vaniglia, perché la Repubblica di Venezia fino al Cinquecento aveva il monopolio sia delle mandorle che dello zucchero in Europa) con cui si realizza questo torrone che in dialetto veneziano viene chiamato "mandorlato" (ricco di mandorle), ed il susseguirsi ininterrotto della produzione aziendale dal 1919, ha fatto sì che il dolciume sia stato inserito tra i prodotti agroalimentari tipici del Veneto.

RISTORANTE



PIPERO

CORSO VITTORIO EMANUELE II, 250 - ROMA
Tel: +39 06 68139022
Sito Web: www.piperoroma.it

"Da Pipero esiste solo il massimo, punto". Parola di Alessandro Pipero, maitre, sommelier, accattivante "oste" dei clienti che sa intrattenere alla perfezione nel suo elegante ristorante 1 stella Michelin nel centro di Roma. A dar man forte ad Alessandro nell'accoglienza in sala ci pensa Achille Sardiello, chef sommelier e restaurant manager. Per gli eno-appassionati, il tavolo speciale in Cantina permette di cenare circondati da bottiglie pregiate provenienti da tutto il mondo. In cucina da Pipero si destreggia Ciro Scamardella, talentuoso chef di origini campane che nei piatti presenta ricette classiche studiate in chiave moderna e realizzate con tecniche contemporanee. Il piatto da non perdere è comunque l'iconica Carbonara di Pipero, dove, come spiega Alessandro, "non ci va l'olio, non ci va il bianco dell'uovo e non ci va la pancetta ma il guanciale". La tradizione va forte nel piatto anche con il cremoso risotto burro e alici, mentre tra i secondi si distingue la zolla di manzo, mandorle e acetosa.

(Cristina Latessa)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SOCIAL

Migliori vini e vignaioli d'Italia 2023, la provincia di Livorno nella guida del Corriere: tutti i premiati

Cinque vini e tre cantine del nostro territorio nella speciale classifica presentata a Milano

Redazione
29 ottobre 2022 14:48



C'è anche un po' del nostro territorio nella guida "**I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023**" edita dal Corriere della Sera e presentata nella giornata di martedì 25 ottobre a Milano. Nella classifica dei migliori vini, stilata da Luciano Ferraro e Luca Gardini, ben cinque sono infatti quelli prodotti nella provincia di **Livorno**. A spiccare è il Bolgheri Sassicaia Doc 2019 della Tenuta San Guido (Bolgheri), al comando della classifica generale con i suoi 110/100 insieme al Barolo Docg Monvigliero - 2018 Comm. G. B Burlotto ed il Barolo Docg Ravera della Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno. Ottimi risultati anche per il Toscana Igt Petra 2019 della Cantina Petra (Suvereto), il Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 dell'azienda vinicola I Greppi (Castagneto Carducci), il Bolgheri Superiore Doc Guardo al Tasso 2019 Marchinesi Antinori della Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri) e l'Elba Vermentino Doc 2021 di Chiesina di Lacona (Capoliveri).

Tra i vignaioli, invece, spazio per **Antonio Arrighi** dell'Azienda agricola Arrighi (Porto Azzurro), **Caterina Mastella Allegrini** di Poggio al Tesoro (Bolgheri) e **Niccolò Marzichi Lenzi** di Tenuta Biserno (Bibbona).

I migliori 100 vini d'Italia 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

110/100

- Barolo Docg Monvigliero - 2018 Comm. G.B. Burlotto
- Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno
- Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

100/100

- Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso
- Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia
- Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista
- Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa
- Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina
- Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti
- Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille
- Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

99/100

- Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri
- Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia
- Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
- Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio
- Toscana Igt Petra 2019 Petra

98+/100

- Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi
- Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso
- Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

98/100

- Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca
- Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano
- Barolo Docg Brunate 2018 Vietti
- Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso
- Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine
- Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco
- Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani
- Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi
- Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

- Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano
- Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich
- Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo
- Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

97+/100

- Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin
- Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti
- Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera
- Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

97/100

- Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca
- Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter
- Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof
- Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012 Tenuta Sant'Antonio
- Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano
- Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone
- Barolo Docg Brunella 2018 Boroli
- Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio
- Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2019 Marchesi Mazzei
- Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa
- Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019 Specogna
- Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020 2020 Marco De Bartoli
- Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari
- Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

96+/100

- Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi
- Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore
- Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari

96/100

- Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin
- Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio Carlotto
- Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

- Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano
- Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare
- Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi
- Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano
- Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017 Castello di Albola
- Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina Coppi
- Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito
- Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio Pompili
- Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021 Mongioia
- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430 Colesel
- Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021 Ronco Dei Tassi

95+/100

- Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione
- Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali
- Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016 Antonelli San Marco

95/100

- Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster
- Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein
- Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi
- Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019 Geografico
- Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo
- Lambrusco Leclisse Paltrinieri
- Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014 Tonello
- Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte
- Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni
- Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della Mugazzena
- Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021 Santa Barbara
- Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

94/100

- Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina
- Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona
- Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2019 Cantine Villa Dora 211

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

- Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo
- Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali
- Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna
- Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis
- Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020 La Contralta

93/100

- Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018 Agnanum
- Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta Viglione
- Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

92/100

- Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

91/100

Salento Igt Rosato Flarò 2021 Vespa

(Nella pagina seguente le cantine inserite nella guida del Corriere)

1 / 2

Continua >

© Riproduzione riservata

Si parla di **vino**

I più letti

1. SOCIAL
Osterie d'Italia 2023, Azzighe conquista la "chiocciola" di Slow Food

2. SOCIAL
Enrico Nigiotti, "Nonno Hollywood" diventa un vino: "Forte ma buono, come era lui"

3. SOCIAL
Halloween: storia, significato e curiosità della festa più paurosa dell'anno

In Evidenza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Degustazioni

ENO-GOLIARDATA DI FINE SETTEMBRE. DA UN'IDEA A DIR POCO GENIALE

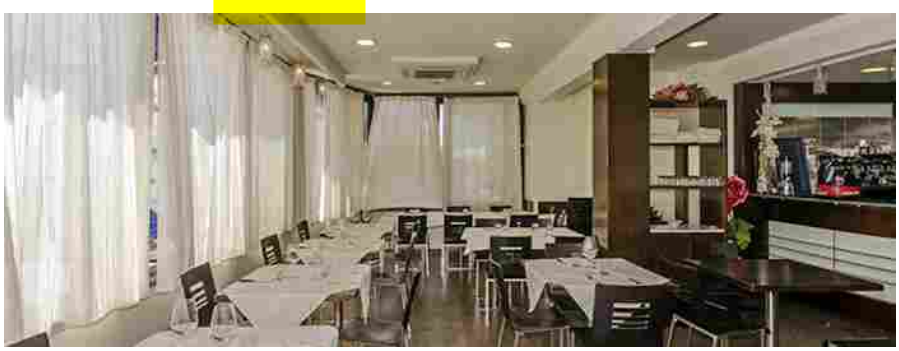
Di **Urano Cupisti** - 28 Ottobre 2022 33 0



I campioni assaggiati

Dopo aver assistito ed essere stato coinvolto all'**Eno-Goliardata** di fine agosto perché non partecipare e curiosare all'appuntamento di fine settembre?

Come sempre nella prospettiva di: *Azione, audacia, convivialità, conoscenza, bere bene, stimolare il confronto, la ricerca e selezione delle bottiglie veramente "uniche".* Quell'idea geniale alla base comportamentale ed organizzativa difficile da spiegare ma con risultati registrati ne confermano la validità. E continua **la fila per entrare nel club degli eno-goliardi.**



La location Ristorante Europa

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3370
PRIMO PIANO	1493
DEGUSTAZIONI	1174
GASTROVIAGGIANDO	1018

MUST READ

Feste del Vino: un gustoso invito a scoprire tradizioni, prodotti e borghi della Tuscia

La Fondazione Brunello di Montalcino inizia ufficialmente la sua attività

Il regno delle cèe: Boccadarno a Marina di Pisa

Vinitaly 2017 con doppie nozze d'oro per l'Emilia Romagna (e tanta sostenibilità)

A Wine2wine con Jancis Robinson per la promozione del vino italiano nel mondo

- Advertisement -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Ristorante Europa, lungomare di Lido di Camaiore. La location che rende possibile questi incontri (anche perché una dei titolari fa parte di questo gruppo).
Appuntamento mensile: settembre.

Tutto come da programma: tovagliette bianche per meglio controllare i colori dei vini, foglietti per prendere appunti e bottiglie presentate nel numero di una per ogni partecipante alla goliardata. Tutto in BLIND WINE TASTING. Aver portato un vino e non sapere in quale calice sia stato versato. Fantastico!



Eno-Goliardi

8 bottiglie per 8 goliardi presenti

Queste quelle presentate per l'occasione nell'ordine di servizio:

1. **Vernaccia di Serrapetrona di Alberto Quacquarini.** Vernaccia Nera di Serrapetrona 100% La particolarità di questa scelta? La unicità di produzione con uve appassite al 60%. Perlage fine, morbido, vellutato, gradevolmente amarognolo;
2. **Le Petit Beaufort, Domaine Alice Beaufort, Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%.** vendemmia 2009. Permanenza sui lieviti 3 anni, sboccatura 2013. 9 anni in bottiglia. Caratteristiche? Champagne che non è champagne ma bensì **Vin Effervescent Réserve.** Altra caratteristica degna di un banco eno-goliardico? **Demi-sec, 40 g/l.** Chapeau!;
3. **Nyetimber, dell'omonima azienda.** Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Brut Classic Cuvée **Sparkling inglese** proveniente da West Sussex. Permanenza sui lieviti: 36 mesi. **Novità assoluta in un contesto di appassionati. Chapeau!;**
4. **Moscato Giallo della cantina altoatesina J.Hutte 2020.** Viticoltore contadino che conferisce le proprie uve alla Cantina Sociale di Bolzano e in parte vinifica con proprie etichette. Caratteristica: proprio la conoscenza di queste piccole realtà;


5. *Gli assaggi*

5. Monticello, azienda Villa il Pozzo 2020. Un Chianti della zona di Certaldo con Sangiovese 70%, Syrah 15%, Cabernet Sauvignon 10% e Merlot 5%. Percorso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

solo inox;

6. **L'Aietta, azienda Mulinari Montalcino.** Sangiovese Grosso 100% vendemmia 2020. Percorso per addivenire **Rosso di Montalcino**. 2 anni in botte;
7. **L'Accento, azienda Montalbera.** Vendemmia 2020. Vitigno Ruché. Particolarità? Vitigno poco conosciuto e percorso con sovramaturazione;
8. **Molinetta di Romanelli 2012.** Sangiovese umbro 65%, Sagrantino 15% e Merlot 20%. ***Montefalco Rosso Riserva.*** Titolo 15,5%. Caratteristiche? Un Rosso di Montefalco diverso con lieve sovramaturazione.

Serata strepitosa, scoppiettante, didattica che si è conclusa con un convivio librando al futuro nella prospettiva segnata degli eno-goliardi. *Chapeau!!!*

Urano Cupisti

TAGS Blind wine tasting | eno-goliardata | Ristorante Europa

Articolo precedente
LE "MOSTRUOSE" CREAZIONI DI PECK PER HALLOWEEN

Articolo successivo
SIGNORVINO INAUGURA A PARIGI

URANO CUPISTI
https://www.pr-vino.it

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



I 40 ANNI DI GHIAIE DELLA FURBA – LA STORIA DI



I GRANDI DELLA CÔTE DE BEAUNE



ASPASIE. STORIA DI UNA PASSIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

28-10-2022
Pagina 17
Foglio 1

Il Monferrato

Bisettimanale

Diffusione: 18.500

www.ecostampa.it

Cucina e territorio Il tartufo re della tavola dal 4 novembre al 2 dicembre

Rassegna enogastronomica nei ristoranti del Monferrato

MONCALVO

● Il tartufo è l'indiscusso re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristornate del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. In occasione della 68ma Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo, in scena domenica prossima 30 ottobre con il secondo appuntamento nelle piazze Carlo Alberto e Garibaldi, torna infatti anche quest'anno la nota "Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta quest'anno alla sua 36ma edizione.

Dieci ristoranti del Moncalvese proporranno a cena dal weekend successivo alla Fiera, ovvero dal 4 novembre, al 2 dicembre, menu ad hoc con protagonista indiscusso il tartufo. Ad aprire la rassegna sarà il 4 novembre la Trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini del Castello di Uviglie.

Il 5 novembre sarà il Relais "Il Borgo" di Cioccaro di Penango con i vini dei Fratelli Natta a proseguire con le serate a base di tartufo mentre l'11 novembre toccherà al ristorante "Il Bagatto" di Grazzano Badoglio con i vini dei Fratelli Natta, e al ristorante "Piatto Piano" di Ottiglio, che proporrà i vini di Cinquequinti. Il 12 novembre vedrà protagonista l'"Agriturismo Bispeder" di Casorzo, vini Edoardo Biletta, il 18 il ristorante "Crealto" di Alfiano Natta, vini propri, e per la prima volta il "Ristorante dei limoni" di Orsolina28, vini propri, a Moncalvo. Il 25 novembre, si va a Ponzano, alla trattoria "Boccadoro" che proporrà i vini della Tenuta Tenaglia mentre l'ultima serata, 2 dicembre, doppio appuntamento all'osteria "Antico granaio" di Calliano, con i vini Montalbera e al ristorante "Materia prima" di Altavilla che vedrà protagonisti i vini di Ferraris Agricola.

AL.AN.


L'INNOVAZIONE, SEMPLICEMENTE
COMPRENSORIO
Arriva la seconda domenica di fiera col Tartufo Bianco
Notti mostruose tra paure, delitti, scherzetti e segreti
Arte, visite, degustazioni e passeggiate tra le colline
68ª Fiera del tartufo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Facce de Zena



L'ENOTECA RICCI, BOTTEGA STORICA, COMPIE NOVANT'ANNI E INVITA A UNA SERATA DI FESTA

27 OTTOBRE 2022

SERATA "OPEN" NELLA BOTTEGA STORICA DI VIA ROVETTA A PEGLI. APPUNTAMENTO DOMANI, VENERDÌ 28 OTTOBRE, ALLE 19:00. LA MUSICA DI FABRIZIO CASALINO E I DISEGNI AUTOGRAFI DI BOTERO PER LE 90 CANDELINE DELL'ENOTECA. IL TITOLARE MINO RICCI: «LA SERATA È APERTA A TUTTI. IL MIO INVITO SPECIALE AI COLLEGHI DELLE BOTTEGHE STORICHE». VINI, SPUMANTI E CIBO SARANNO INTERAMENTE OFFERTI. OBLAZIONE LIBERA PER LA CROCE VERDE PEGLIESE





Una sedia, la chitarra a tracolla, microfono, amplificatore e... un bicchiere di vino. È racchiusa in queste semplici cose l'alchimia necessaria al cantautore, autore comico, attore Fabrizio Casalino per rendere magica una serata tra amici. Pegliese doc, Casalino metterà un pizzico di comicità al peperoncino nell'evento in programma venerdì 28 ottobre all'enoteca Ricci di via Rovetta 4 R, a Pegli. Serata del tutto gratuita, offerta dal titolare, Giacomo "Mino" Ricci, a chiunque voglia partecipare. L'occasione è di quelle da segnare sul calendario, anche del commercio genovese: 90 anni dalla fondazione dell'azienda a conduzione famigliare, insignita del titolo di "bottega storica" nel 2017.

[Continua sotto]

PREVISIONI METEO



METEO ARPAL: SOLEGGIATO CON TEMPERATURE PIU ALTE DELLA MEDIA DEL PERIODO. UMIDITÀ ALTA

27 OTTOBRE 2022

TEMPI DI PERCORRENZA AUTOSTRADE





COSA FARE A GENOVA E DINTORNI



LA TRANSUMANZA DI SANTO STEFANO D'AVETO, NEL FINE SETTIMANA LA FESTA CONTADINA

25 OTTOBRE 2022



ALLA BIBLIOTECA BENZI "DAI CANTIERI NAVALI AI CANTIERI DELLA CULTURA: I CAPANNONI ANSALDO CERUSA"

25 OTTOBRE 2022



PALAZZO REALE E PALAZZO SPINOLA, OGGI APERTURA STRAORDINARIA

23 OTTOBRE 2022



"SETTIMANA DEL MISTERO": GHOST TOUR, VISITE GUIDATE, LEGGENDE E RACCONTI DI FANTASMI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Luciano Caprile ne traccerà l'origine e li contestualizzerà nella vasta produzione del pittore e scultore, celebre nel mondo per le sue figure tondeggianti, inno alla normalità e all'inclusione. «Botero nacque a Medellin, in Colombia, il 19 aprile del 1932 – anticipa Caprile – Lo stesso anno in cui aprì i battenti l'enoteca pegliese della famiglia Ricci. Ci sembra una coincidenza sufficientemente curiosa per associare le due circostanze in una unica occasione di festa».

Il titolare, Mino Ricci, 87 anni compiuti ad aprile, ha letteralmente mosso i suoi primi passi nei locali di via Rovetta 4 R. «Non conservo ricordi che non siano legati in qualche modo a questo posto – dice Ricci – La bottiglieria fu fondata da mio padre, Elia, che insieme a mia madre, Rosa, aveva avviato un fiorente commercio di vini dal Piemonte. "Importava" Barbera, Dolcetto, Cortese all'ingrosso a Genova superando il passo del Turchino e li smerciava al dettaglio nei negozi e nelle osterie che via via aveva aperto». Tra gli esercizi c'era anche quello di Pegli, dove Mino Ricci, nonostante le numerose esperienze parallele della sua vita, è sempre rimasto. «Devo molto a questo posto – assicura – Sono felice che sia stato insignito, ormai cinque anni fa, del titolo di "bottega storica". Vorrei invitare tutti i colleghi delle altre botteghe storiche genovesi a venire a brindare qui, con me, venerdì sera. Sarebbe un onore poterli avere come ospiti, così come tutti coloro che vorranno venire a trascorrere con noi qualche ora in allegria".

L'appuntamento è alle 19. "Un grande ringraziamento all'amico Fabrizio Casalino, a tutti gli sponsor (Villa Sandi, Montalbera, Rugger, La Polenza, Zangani, Rappresentanze Ettore Gavino, ndr) – conclude Mino Ricci – e agli amici e vicini del panificio Di Cara e della macelleria Traverso". Chi vorrà, potrà versare un contributo volontario che sarà devoluto alla Croce Verde Pegliese.

CONDIVIDI:

E-mail Stampa WhatsApp Telegram Tweet

MI PIACE:

Caricamento...

CORRELATI



ANCHE LE BOTTEGHE STORICHE DI GENOVA "STREGATE DALLA LUNA"
21 Luglio 2019
In "Cosa fare a Genova"



LADRO IDENTIFICATO DALLA POLIZIA GRAZIE ALLA MASCHERA DI ANONYMOUS SULLA MAGLIA
22 Ottobre 2019
In "Cronaca"



DOMANI LINEA VERDE RACCONTA GENOVA. BACCINI, LA CUCCARINI RACCONTANO LA CITTÀ IN MUSICA
8 Agosto 2019
In "comune"

«

LE FRECCE TRICOLORI SORVOLANO GENOVA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL SECOLO XIX .it

www.ecostampa.it

BOTTEGHE STORICHE

Genova Pegli, l'enoteca Ricci festeggia i 90 anni di attività con la chitarra di Fabrizio Casalino

Musica e comicità venerdì 28 ottobre alle 19 per celebrare uno dei locali più antichi del ponente genovese

27 Ottobre 2022 alle 08:32 1 minuto di lettura



Giacomo "Mino" Ricci, 87 anni

Genova – Una sedia, la chitarra a tracolla, microfono, amplificatore e... un bicchiere di vino. È racchiusa in queste semplici cose l'alchimia necessaria al cantautore, autore comico, attore **Fabrizio Casalino per rendere magica una serata tra amici**. Pegliese doc, Casalino metterà un pizzico di comicità al peperoncino nell'evento in programma venerdì 28 ottobre all'enoteca Ricci di via Rovetta 4 R, a Pegli. Serata del tutto gratuita, offerta dal titolare, **Giacomo "Mino" Ricci,** e chiunque voglia partecipare. L'occasione è di quelle da segnare sul calendario, anche del commercio genovese: 90 anni dalla fondazione dell'azienda a conduzione famigliare, insignita del titolo di "bottega storica" nel 2017.

Non solo musica, buon vino e cibo per tutti, ma anche arte, con la "A" maiuscola. Per gli intenditori, saranno esposti due disegni autografi (matita su carta e carboncino su carta) del maestro colombiano Fernando Botero: **Il critico d'arte Luciano Caprile ne trascorrà l'origine** e il contestualizzerà nella vasta produzione del pittore e scultore, celebre nel mondo per le sue figure tondeggianti, inno alla normalità e all'inclusione. «Botero nacque a Medellin, in Colombia, il 19 aprile del 1932 – anticipa Caprile – Lo stesso anno in cui apri i battenti l'enoteca pegliese della famiglia Ricci. Ci sembra una coincidenza sufficientemente curiosa per associare le due circostanze in una unica occasione di festa».

Il titolare, **Mino Ricci, 87 anni compiuti ad aprile**, ha letteralmente mosso i suoi primi passi nei locali di via Rovetta 4 R. «Non conservo ricordi che non siano legati in qualche modo a questo posto – dice Ricci – La bottiglieria fu fondata da mio padre, Elia, che insieme a mia madre, Rosa, aveva avviato un fiorente commercio di vini dal Piemonte. "Importava" Barbera, Dolcetto, Cortese all'ingrosso a Genova superando il passo del Turchino e il smerciava al dettaglio nei negozi e nelle osterie che via via aveva aperto». Tra gli esercizi c'era anche quello di Pegli, dove Mino Ricci, nonostante le numerose esperienze parallele della sua vita, è sempre rimasto. «Devo molto a questo posto – assicura – Sono felice che sia stato insignito, ormai cinque anni fa, del titolo di "bottega storica". **Vorrei invitare tutti i colleghi dello stesso bottegha storiche genovesi** a venire a brindare qui, con me, venerdì sera. Sarebbe un onore poterli avere come ospiti, così come tutti coloro che vorranno venire a trascorrere con noi qualche ora in allegria".

L'appuntamento è alle 19. "Un grande ringraziamento all'amico Fabrizio Casalino, a tutti gli sponsor (Villa Sandi, Montalbera, Rugger, La Polenza, Zangani, Rappresentanze Ettore Gavino, ndr) – conclude Mino Ricci – e agli amici e vicini del panificio Di Cara e della macelleria Traverso". Chi vorrà, potrà versare un contributo volontario che **sarà devoluto alle Croce Verde Pegliese.**

COMMENTA CON I LETTORI

© Riproduzione riservata

LEGGI ANCHE



Galliera, rivoluzione ai vertici dell'ospedale genovese. Va via Lagostena, Quaglia in pole

Genova, il futuro di Ponte Parodi è da ridisegnare. Bucci e Signorini: "Valutazioni in corso su progetti diversi"

Genova, raffica di furti con la tecnica del "vol à la portière". Prese di mira donne anziane e sole

GREEN AND BLUE



L'INTERVISTA

In Canada la scommessa del nucleare di quarta generazione

di Luca Franzi

RACCOMANDATI PER TE

Sigarette elettroniche, in Liguria è boom fra i teenagers

Genoa, Perinetti: "Blessin e Ciotet portano idee nuove. Coda è un'assicurazione sulla Serie A"

Galliera, rivoluzione ai vertici dell'ospedale genovese. Va via Lagostena, Quaglia in pole

Genova, il futuro di Ponte Parodi è da ridisegnare. Bucci e Signorini: "Valutazioni in corso su progetti diversi"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ultimo:

giovedì, Ottobre 27, 2022

LucaniaNews24

NOTIZIE CULTURA ECONOMIA SALUTE CUCINA CRONACA SPORT TURISMO SCIENZA E TECNOLOGIA DESIGN



Cucina

Migliori 20 Vini Piemontesi

14 Views

Il Piemonte si segnala per la spiccata eterogeneità relativa al clima, alla composizione e alle origini geologiche dei terreni che nutrono le sue pregiate uve autoctone e alloctone. Dalle Langhe al Monferrato, dal Roero ai Colli Tortonesi, il sontuoso Nebbiolo, gli intensi Barbera e Barolo, i raffinati Pinot e Chardonnay trovano le condizioni ideali per esprimersi al meglio, restituendo vini di eccezionale qualità e personalità, frutto della sapienza secolare degli enologi e dei vignaioli piemontesi.

Cerca

Categorie

- Animali
- Cronaca
- Cucina
- Cultura
- Design
- Economia
- Impresa
- Lucania
- Motori
- Notizie
- Politica
- Salute
- Scienza e Tecnologia
- Sport
- Turismo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Barolo e Barbaresco: i figli del Nebbiolo, vitigno simbolo della tradizione vinicola del Piemonte

- Barolo Langhe DOP Sperss 2013 Gaja. Rosso rubino con riflessi granato, ha naso variegato di more e lamponi sotto spirito, liquirizia, menta e caffè tostato, poi petali di rosa macerati, china ed erbe aromatiche, con accenni di torrefazione e una nota che ricorda un pò la cera lacca e un pò il catrame
- Barolo Ornato 2017 Pio Cesare. Prodotto in quantità limitate e affinato 30 mesi in legno, è un vino di grande potenza e struttura, dominato da tannini fitti e da aromi di tabacco, ciliege e lamponi maturi.

Se vuoi approfondire la storia del Barolo e trovare altre bottiglie d'eccellenza sul sito dell'**enoteca online Berevecchio** trovi una sezione tutta dedicata al Barolo: https://berevecchio.it/tipologie-rossi/barolo/

- Barbaresco Asili Riserva 2016 Produttori del Barbaresco. Freschezza, intensità ed eleganza contraddistinguono questo vino di grande struttura, impreziosito da sentori di spezie, fiori secchi e ciliege sotto spirito.
- Barbaresco Rio Sordo 2018 Cascina delle Rose. Complesso ed elegante, seduce con profumi di frutti rossi maturi, sottobosco e macchia mediterranea. Al palato è corposo, tannico e strutturato.

La Barbera, versatilità ed eleganza del vitigno che rappresenta il 30% della produzione piemontese

- Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2019 Luigi Spertino. Vigne di età superiore a 60 anni regalano bacche dalla particolare concentrazione di aromi. L'affinamento di 18 mesi in botti di rovere restituisce un vino di grande struttura, fresco e persistente, caratterizzato da note balsamiche e floreali e da sentori di liquirizia, cioccolato e amarene.
- Barbera d'Alba 2015 Roagna. Uve provenienti dalla medesima, piccola particella in Castiglione Falletto danno vita a un vino invitante, equilibrato, dalla fine trama tannica. Lunghissimo il finale.
- Barbera del Monferrato Albarola 2017 Luigi Tacchino. Lasciato fermentare in acciaio e affinato in botti di rovere, ammalia con i suoi sentori di frutti rossi e il sorso succoso, fresco e avvolgente.

Alta Langa: lo spumante Metodo Classico del Piemonte

- Alta Langa Brut Paolo Berutti. 100% uve Pinot Nero per uno spumante strutturato, morbido e armonico. Acidità e sapidità sono esaltate da sentori di miele, frutta secca e mandorle.
- Alta Langa Brut Rosé Riserva 2015 Colombo Cascina Pastori. Attende sui lieviti almeno 60 mesi questo spumante rosè che delizia il naso con note di ribes e fiori. Al palato mostra un ottimo equilibrio tra sapidità, mineralità e morbidezza, sottolineato da bollicine setose.

Timorasso, Chardonnay e Cortese: le uve bianche locali e d'oltralpe

Articoli recenti

Opere d'arte che possono lasciare perplessi: quali sono quelle che hanno fatto più scalpore?

Migliori 20 Vini Piemontesi

Soldi in Svizzera: ecco come aprire un conto in maniera legale!

Noleggio pulmini 9 posti: la soluzione di trasporto ideale?

Scrisse Teogonia: ecco cosa c'è da sapere su Esiodo e la sua opera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

- Timorasso Fausto 2017 Vigne Marina Coppi. Un bianco che vanta il carattere e la struttura di un rosso. Col il suo gusto sapido, fresco e avvolgente è un'ottima espressione delle peculiarità del terroir dei Colli Tortonesi.
- La Scolca Etichetta Nera Gavi dei Gavi. Hanno anche 60 anni le viti di Cortese che danno vita a questo grande classico del Piemonte. Un vino dagli intensi aromi fruttati e floreali, capace di conquistare con la sua appagante sapidità, impreziosito nel finale da note di frutta secca.
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade La Toledana. Sentori di agrumi, frutti freschi e petali bianchi anticipano il sapore fresco e secco, piacevolmente ammandorlato.
- Timorasso Derthona Montecitorio 2020 Vigneti Massa. Un bianco di ottima struttura, potenza e personalità. Il sorso fresco e minerale è anticipato da aromi di agrumi e fiori bianchi.
- Gaja & Rey 2018 Gaja mostra l'ottima qualità delle uve Chardonnay coltivate nelle Langhe. Il bouquet olfattivo è ampio e raffinato, il sorso morbido e caldo, il finale sorprendentemente lungo.
- Erbaluce di Caluso La Rustia 2020 Orsolani. Dalle uve più mature dell'antichissimo vitigno piemontese nasce un vino che profuma di salvia, frutti a polpa bianca e pompelmo e delizia il palato con spiccati sentori minerali.

I vini del Monferrato e del Roero

- Grignolino d'Asti Monferace Tenuta Santa Caterina. 30 mesi di affinamento in botti di rovere e ulteriori 30 in bottiglia restituiscono un vino dai riflessi aranciati e dal sorso fresco, persistente e speziato.
- Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento Montalbera. Un altro grande vitigno a bacca nera del Piemonte, il Ruchè, per un vino di gran corpo, gradevolmente tannico e caldo, arricchito da fragranze persistenti di violette e rose rosse.
- Roero Arneis Bricco delle Ciliege 2020 Giovanni Almondo. Si tratta di un vino di media struttura dal sorso intenso, sapido e armonioso. Intriganti le fragranze di gelsomino, agrumi e piccoli fiori bianchi.
- Pinot Nero Bricco del Falco Isolabella della Croce. Raffinato e gradevolmente tannico, mostra sentori di frutti rossi maturi e viole, cannella e pepe bianco. I tannini sono evidenti, avvolgenti e vivaci.
- Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020 Scagliola. Profumi di fiori di montagna ed erbe aromatiche aprono il sorso, persistente e appagante, attraversato da lievi bollicine e da una gradevole dolcezza.

← Soldi in Svizzera: ecco come aprire un conto in maniera legale!

Opere d'arte che possono lasciare perplessi: quali sono quelle che hanno fatto più scalpore? →

Copyright © 2022 Lucania News. Tutti i diritti riservati.

Privacy Contatti Consenso Cookies Chi siamo

Per Contatti e pubblicità puoi scrivere a pubblicita @ tinetwork.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

21-10-2022
Pagina 22
Foglio 1

Il Monferrato

Bisettimanale

Diffusione: 18.500

www.ecostampa.it

Dal 4 novembre al 2 dicembre

La cucina del tartufo bianco arriva in dieci ristoranti monferrini

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristornate del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna infatti anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 36ma edizione.

Dieci ristoranti proporranno a cena dal 4 novembre al 2 dicembre menu ad hoc con protagonista il tartufo.

Ad aprire la rassegna sarà il 4 novembre la Trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini del Castello di Uviglie. Il 5 novembre sarà il Relais "Il Borgo" di Cioccaro di Penango con i vini dei Fratelli Natta a proseguire con le serate a base tartufo mentre l'11 novembre toccherà al ristorante "Il Bagatto" di Grazzano Badoglio, vini Fratelli Natta, e al ristorante "Piatto Piano" di Ottiglio, con i vini di Cinquequinti. Il 12 vedrà protagonista l'"Agriturismo Bispeder" di Casorzo, vini Edoardo Biletta, il 18 il ristorante "Crealto" di Alfiano Natta, vini propri, e per la prima volta il "Ristorante dei limoni" di Orsolina28, vini propri, a Moncalvo. Il 25 novembre, si va a Ponzano alla trattoria "Boccadoro" che proporrà i vini della Tenuta Tenaglia mentre l'ultima serata, 2 dicembre, doppio appuntamento all'osteria "Antico granaio" di Calliano, con i vini Montalbera e al ristorante "Materia prima" di Altavilla che vedrà protagonisti i vini di Ferraris Agricola.

AL.AN.


Fiera del Tartufo Moncalvo
Le "trifole" tornano in piazza e la città si prepara alla festa
MOBILART
68ª Fiera del Tartufo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



NEWS

Riconferma Tre Bicchieri Gambero Rosso, *RUCHE' DOCG LACCENTO 2021*

INVIATO DA BRUSSELSDIPLOMATIC · OTTOBRE 21, 2022 · LASCIA UN COMMENTO

ARCHIVIATO IN LACCENTO, MONFERRATO, MONTALBERA

Conferma dei Tre Bicchieri per Laccento®di Montalbera, l´eccellenza qualitativa nella categoria dell´autoctono Ruchè nella Guida Vini d´Italia 2022 del Gambero Rosso

Castagnole Monferrato, Ottobre 2022



Stupisce, spiazza, gratifica, emoziona, è sempre lui, **Laccento**®Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, questa volta espressione dell´annata 2021, il vino che allinea il gioiello di Montalbera con il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla medesima denominazione **Laccento** per 5 anni consecutivi. 7 sono i Tre Bicchieri continuativi della cantina Montalbera, capitanata da Franco Morando, giovane ed estroso produttore, interprete del Monferrato e di Langa. Primato dell´azienda Montalbera è quello di aver portato per la prima volta il riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla denominazione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG con l´etichetta **"La Tradizione"** annata 2015 – edizione Guida 2016, ancor più importante per i festeggiamenti dei trent´anni della Guida del Gambero Rosso.

SOSTIENI VINOESTILE

Donate

I PIU' LETTI








PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE

RT @WineNewsIt: I "#virtualtasting" sopravvivono alla pandemia: ecco "#Conegliano #Valdobbiadene at home". L'iniziativa per gli appassionat… 1 year ago

Field day dimostrativo sulla gestione sostenibile del vigneto basata sull'impiego di teli pacciamanti biodegradabil… twitter.com/i/web/status/1… 1 year ago

Elvira Bortolomiol nuova Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG prosecco.it/it/elvira-bort… 1 year ago

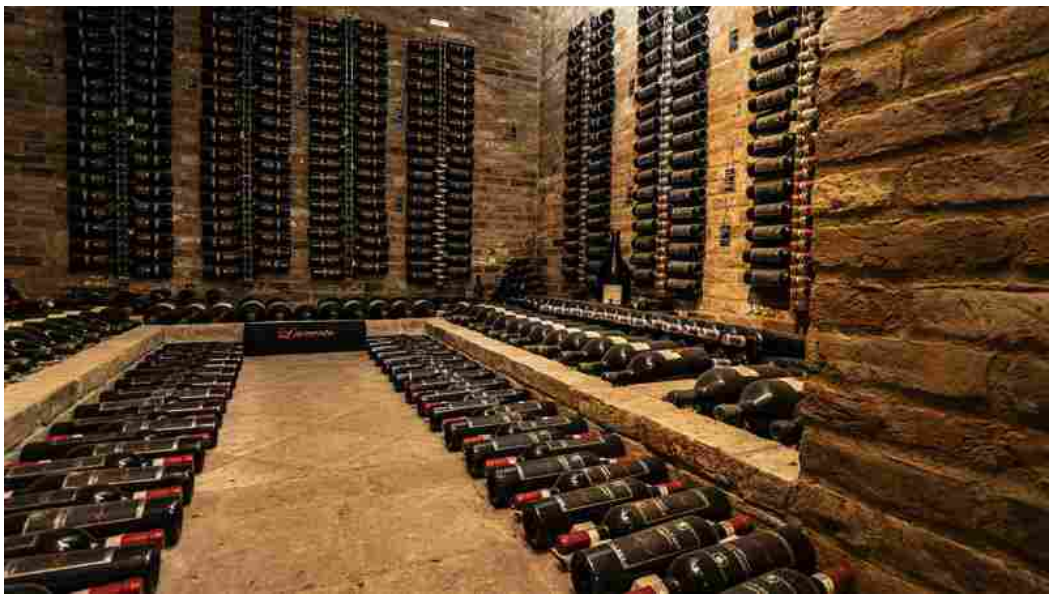
Follow Vino&Stile on WordPress.com

SEGUI IL BLOG VIA EMAIL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



C´è sempre un perché e anche qui il successo incontrastato di **Laccento®** si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all´80% in maturazione ottimale e il 20% in sovramaturazione direttamente in vigna. È questa la sua unicità, un ´interpretazione del vitigno capace di creare un vino caldo, piacevole, di rara setosità, dal profumo persistente di frutti rossi e petali di rosa, con un caratteristico cenno di aromaticità. Non un vino ma una cifra stilistica che si fa ricordare.
Quella di Montalbera e, prima ancora, di Franco Morando, anima, mente e corpo della Cantina che guida con lungimiranza e creatività. Sotto la sua egida sono nati anche **La Tradizione®**, il Ruchè con vinificazione tradizionale e **Limpronta®**, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG che matura in tonneaux di rovere francese e affina in bottiglia, fino alla prima Riserva 2019 che dopo un anno di legno richiede un affinamento di almeno 12 mesi.
Laccento® è la conferma di un riconoscimento dell´impegno di Montalbera nella valorizzazione degli autoctoni, in particolare del Ruchè che occupa 67 dei 110 ettari a Castagnole Monferrato oltre ai 10 ettari a Castiglione Tinella, azienda storica della famiglia e casa natale del Capostipite, il "*Pioniere*" Enrico Riccardo Morando.
Nel futuro della Cantina nuovi focus sulla Barbera d´Asti, quella del Monferrato e sul Nebbiolo del Monferrato, vini capaci di nuove espressioni che Montalbera saprà interpretare nel suo stile sempre riconoscibile.

Share this:

Twitter Facebook LinkedIn Stampa

Caricamento...

« Cantina Riboli: la filosofia, il territorio e i prodotti

DISCUSSIONE

NON C'È ANCORA NESSUN COMMENTO.

RISPONDI

E-mail (L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome

Inserisci il tuo indirizzo email per seguire questo blog e ricevere notifiche di nuovi messaggi via e-mail.

Indirizzo email

Iscriviti Unisciti ad altri 189 follower

VIDEO – LA TROUFFE NOIR, LUIGI CICIRIELLO, BRUXELLES



VIDEO – CANTINA SCOFFONE



VIDEO – TRATTORIA BOLOGNESE, NATAL, BRASILE



VIDEO – LVMH A BRUXELLES



VINO&STILE

Vino&Stile

COMMENTI RECENTI

albina@clapcommunica… su Superata, nel 2020, la soglia…

A. su "RESTO IN CAMPO", L'APP ISTITU…

Distilleria Deta Ian… su Distilleria Deta lancia Gin Gi…

GUIDE G A L A Antoni… su L'Oltrepò Pavese territorio di…

GUIDE G A L A Antoni… su BREXIT: COLDIRETTI, PATTO SALV…

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

BEVERAGE

Tre Bicchieri 2023. I vini premiati

0 SHARES Share on Twitter Share on Facebook

19 OTTOBRE 2022 0 1 LIKE 10



Tre Bicchieri 2023: vediamo l'elenco completo – regione per regione – dei più importanti vini italiani, premiati con il massimo riconoscimento (i Tre Bicchieri) nella nuova edizione della guida "Vini d'Italia" targata Gambero Rosso.

Seguiamo ogni anno qui su Universofood i giudizi e le classifiche del Gambero Rosso sui vini italiani. Abbiamo visto un anno fa tutti i migliori vini 2022, e per quanto riguarda le anticipazioni relative alla nuova edizione 2023 della guida "Vini d'Italia" abbiamo già visto quali sono le eccellenze vinicole del Piemonte, del Veneto, della Sardegna, della Lombardia, della Puglia, della Sicilia, della Calabria, della Valle d'Aosta e dell'Alto Adige. Vediamo ora l'elenco completo con tutti i 455 vini – scelti tra le oltre 46mila etichette degustate – che raggiungono il riconoscimento più prestigioso (i "Tre Bicchieri") nella nuova edizione 2023 (edizione numero 36) della storica guida del Gambero Rosso "Vini d'Italia".

TRE BICCHIERI 2023 – I VINI PREMIATI

Valle d'Aosta – Tre Bicchieri 2023

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

QUBI SOFTWARE
La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana

Questo mese Ultimi mesi



NEWS

19 OTTOBRE 2022 0

Migliori formaggi italiani. Classifica Italian Cheese Awards 2022



BEVERAGE

17 OTTOBRE 2022 0

Migliori vini piemontesi 2023. Classifica Gambero Rosso



NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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 – Tre Bicchieri 2023

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 dël 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

12 OTTOBRE 2022 0

Migliori trattorie italiane 2023. Classifica 50 Top



12 OTTOBRE 2022 0

Migliori Street Food italiani 2023. La classifica



11 OTTOBRE 2022 0

Quali sono i dolci più cercati in rete dagli europei? I numeri

VelaFood

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Ester Canale Rosso 2018 Giovanni Rosso
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 Verdun

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Liguria – Tre Bicchieri 2023

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 2021Ka'Manciné
Rossese di Dolceacqua Posaú 2020 Maccario Dringenberg

Lombardia – Tre Bicchieri 2023

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 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 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

Canton Ticino – Tre Bicchieri 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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

Veneto – Tre Bicchieri 2023

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 AnselmiCartizze 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 CavalchinaCustoza Sup. Ca' del Magro 2020 Monte del Frà
Custoza Sup. Summa 2020 GorgoFrank! 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'RugateSoave Cl. Monte Carbonare 2020 Suavia
Soave Cl. Roccolo del Durlo 2020 Le Battistelle
Soave La Broia 2020 Roccolo GrassiValdadige 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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
BroncaValpolicella Cl. Sup. Ognisanti 2020 Bertani
Valpolicella Sup. La Bandina 2019 Tenuta Sant'Antonio
Valpolicella Sup. Palazzo di Campiano 2017 Agostino Vicentini

Friuli Venezia Giulia – Tre Bicchieri 2023

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 PighinCollio Friulano 2021 Schiopetto
Collio Friulano Ronco delle Cime 2021 Venica & VenicaCollio Friulano Skin Ris. 2019 Primosic
Collio Malvasia 2021 Ronco dei TassiCollio 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 RosazzaFCO 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 – Tre Bicchieri 2023

Brda Bela Carolina 2019 Carolina Jakoncic Winery
Brda Chardonnay Sotto la Chiesa Bigliana II Cru 2019 Vini Noüe Marinic
Brda Rebula Cru Selection 2019 Domaine Marjan Simcic
Brda Rebula Orbis 2018 Erzetic

Trentino – Tre Bicchieri 2023

San Leonardo 2017 San Leonardo
Teroldego Rotaliano Vigilius 2019 De Vescovi Ulzbach

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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
Vin de la Neu 2020 Resistenti Nicola Biasi

Alto Adige – Tre Bicchieri 2023

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

Emilia Romagna – Tre Bicchieri 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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

Marche – Tre Bicchieri 2023

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

Toscana – Tre Bicchieri 2023

Auritea 2017 Tenuta Podernovo
Bolgheri Bianco Ornellaia 2019 Ornellaia
Bolgheri Rosso Sup. 2019 Tenuta Argentiera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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
Cancellaia 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 Macìe
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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Terraelectae 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 DuemaniFilare 18 2020 Tenuta Casadei
Flaccianello della Pieve 2019 FontodiFSM 2018 Castello Vicchiomaggio
Guardiavigna 2018 Podere FortelSodi 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 Silìneo 2019 Tenute del Cerro
Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2019 Salcheto
Oreno 2020 Tenuta Sette PontiOrma 2020 Orma
Palazzi 2020 Tenuta di Trinoro
Paleo Rosso 2019 Le Macchiole
Petra 2019 PetraPoggio de' Colli 2019 Piaggia
Poggioraso Cabernet Franc 2020 PoggioargentierA
Riecine di Riecine 2019 RiecineSapaio 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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

Umbria – Tre Bicchieri 2023

FiorFiore Grechetto 2020 Roccafiore
Montefalco Rosso 2019 Moretti Omero
Montefalco Rosso Ris. 2019 F.lli Pardi
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018 Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2018 Giampaolo Tabarrini
Montefalco Sagrantino Carapace 2017 Tenute Lunelli – Castelbuono
Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016 Terre de la Custodia
Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2019 Palazzone
Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2019 Barberani
Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi
Ràmici Ciliegiolo 2019 Leonardo Bussoletti
Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima 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 – Tre Bicchieri 2023

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 – Tre Bicchieri 2023

Abruzzo Pecorino 2021 Tenuta I Fauri
Abruzzo Pecorino 2021 Tenuta Terraviva
Abruzzo Pecorino Sup. Mantica V. di Caprafico 2020 Tommaso Masciantonio
Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

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 – Tre Bicchieri 2023

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 Di Majo Norante

Campania – Tre Bicchieri 2023

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 PietracupaGreco di Tufo Aletheia 2021 Donnachiara
Montevetrano 2020 Montevetrano
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

Basilicata – Tre Bicchieri 2023

Aglianico del Vulture Calice 2020 Donato D'Angelo Filomena Ruppi
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

Puglia – Tre Bicchieri 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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 Felline
Salice Salentino Rosso Ris. 2019 Cantele
Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2019 Cantine Due Palme
Torre del Falco Nero di Troia 2021 Torrevento

Calabria – Tre Bicchieri 2023

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 – Tre Bicchieri 2023

Passopisciaro Contrada S '20
Tenuta di Fessina Etna Bianco A' Puddara '20
I Custodi delle Vigne dell'Etna Etna Bianco Aedes '21
Firriato Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca '21
Maugeri Etna Bianco Sup. Contrada Volpare Frontebosco '21
Alta Mora Etna Rosso Alta Mora '19

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

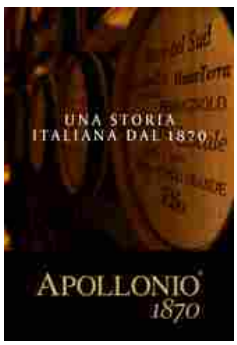






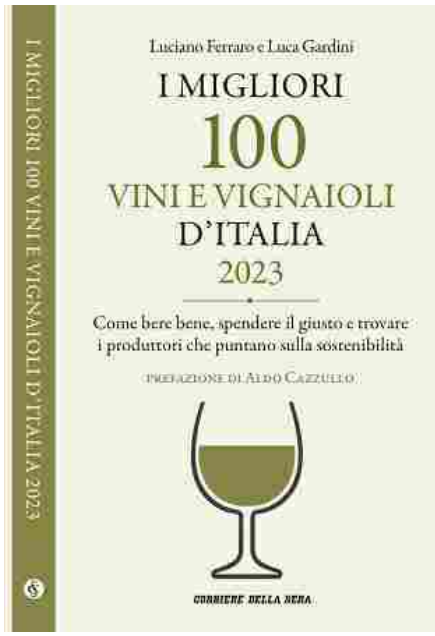






secondo il Corriere - L'ELENCO COMPLETO

Pubblicato in La Guida il 18 Ottobre2022



E' stata pubblicata nei giorni scorsi la guida "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023" del Corriere della Sera dei curatori Luciano Ferraro, vicedirettore del Corriere della Sera e da Luca Gardini, miglior sommelier del mondo nel 2010.

La prefazione, quest'anno, è di Aldo Cazzullo una delle penne più importanti del giornalismo italiano. La Guida sarà presentata ufficialmente a Milano il prossimo 25 ottobre. All'interno del volume, sono state inserite quelle che i due curatori ritengono essere le eccellenze enologiche della nostra penisola. In particolare, come scritto nel sottotitolo del volume si punta ad insegnare al consumatore "Come bere bene, spendere il giusto e trovare i produttori che puntano sulla sostenibilità". Tra i primi riconoscimenti assegnati nella guida c'è quello di "Premio dell'Anno 2023" che va a Francesca Moretti che dirige da anni l'azienda di famiglia Terra Moretti. Il premio di "Vignaiola dell'Anno" va a Valentina Argiolas dell'azienda vini Argiolas. Al cantante rock Sting, invece, è stato assegnato il "Premio Vignaiolo Verde" grazie al lavoro svolto insieme alla moglie, Trudie Styler, nella loro tenuta Il Palagio, in Toscana. Tra i premi speciali assegnati il "Premio Giovane Vignaiolo" a Vlady Bortolin che gestisce con il fratello Antonio l'azienda Colesel, situata tra le colline del Valdobbiadene Docg, dichiarate Patrimonio Unesco. Mentre il "Premio Vignaiolo Estero" va a Blandine de Brier Manoncourt, da 40 anni proprietaria del Chateau Figeac, una delle aziende vitivinicole più note di Bordeaux. Il "Premio Enologo dell'Anno", invece, è stato consegnato a Maurizio Saettini, consulente enologo che ha lavorato con cantine come Castello di Vicarello, Castello di Velona, Basile, Mesa e Contralta.

La guida si divide in due parti. Nella prima parte vengono elencati i 100 migliori produttori, mentre nella seconda parte c'è una selezione dei migliori vini italiani dell'ultima annata. E tra i primi vini in classifica quest'anno spuntano prodotti che hanno ottenuto un punteggio di 110/100 e che sono considerate vere e proprie eccellenze: il Barolo Monvigliero 2018 di Comm. G.B. Burlotto, il Barolo Ravera Doc Riserva Vigna Elena 2016 di Elvio Cogno ed il Sassicaia 2019 della Tenuta San Guido. A seguire i vini che hanno ottenuto un punteggio che va da 110 a 91.

110/100

- Barolo Docg Monvigliero – 2018 Comm. G.B. Burlotto
- Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno
- Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

100/100

27 SET

Avito, Francesco Mazzei confermato presidente









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



BAGLIO DI PIANETTO
DUE TERRITORI
e un Anima
bagliodipianetto.it



TRENTODOC
Bollicine di Montagna

- Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso
- Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia
- Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista
- Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa
- Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina
- Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti
- Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille
- Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

99/100

- Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri
- Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia
- Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
- Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio
- Toscana Igt Petra 2019 Petra

98+/100

- Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi
- Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso
- Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

98/100

- Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca
- Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano
- Barolo Docg Brunate 2018 Vietti
- Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori – Tenuta Guado al Tasso
- Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine
- Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco
- Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani
- Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi
- Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988
- Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano
- Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich
- Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo
- Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

97+/100

- Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin
- Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti
- Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera
- Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

97/100



SIDDURA
OFFERTA SPECIALE



IL POGGIONE
MONTALCINO





LEONE DE CASTRIS
1665

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484







FACEBOOK FAN BOX

- Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca
- Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter
- Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof
- Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012 Tenuta Sant'Antonio
- Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano
- Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone
- Barolo Docg Brunella 2018 Boroli
- Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio
- Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2019 Marchesi Mazzei
- Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa
- Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019 Specogna
- Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020 2020 Marco De Bartoli
- Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari
- Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

96+/100

- Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi
- Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore
- Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari

96/100

- Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin
- Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio Carlotto
- Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso
- Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano
- Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare
- Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi
- Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano
- Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017 Castello di Albola
- Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina Coppi
- Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito
- Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio Pompili
- Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021 Mongioia
- Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430 Colesel
- Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021 Ronco Dei Tassi

95+/100

- Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione
- Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali
- Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016 Antonelli San Marco

95/100

- Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster
- Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein
- Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi
- Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019 Geografico









Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Cronac…
30.997 follower
curiosi e golosi
Segui la Pagina







ULTIMI COMMENTI

Superior Taste Award 2017, ecco le 64 referenze italiane premiate dai giudici

Maria

10.10.2022 17:29

scoperto solo ora questo fantastico caffè Roen! premio strameritato visto che il caffè è super ...

Firmato l'accordo: Planeta commercializzerà i vini di Feudi Spitaleri sull'Etna

Marco

10.10.2022 14:14

FANTASTICO!

La Sicilia candidata al riconoscimento regione gastronomica d'Europa per il 2025

Ignoto Giuseppe

- Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo
- Lambrusco Leclisse Paltrinieri
- Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014 Tonello
- Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte
- Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni
- Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della Mugazzena
- Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021 Santa Barbara
- Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

94/100

- Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina
- Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona
- Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2019 Cantine Villa Dora 211
- Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo
- Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali
- Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna
- Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis
- Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020 La Contralta

93/100

- Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018 Agnanum
- Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta Viglione
- Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra
- Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

92/100

- Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

91/100

- Salento Igt Rosato Flarò 2021 Vespa

I MIGLIORI PRODUTTORI

Valle d'Aosta

- Grosjean - Fratelli Grosjean
- Les Crêtes - Elena e Eleonora Charrère

Piemonte

- Ceretto - Bruno Ceretto
- Damilano - Paolo Damilano
- Elvio Cogno - Nadia Cogno e Valter Fissore
- La Spinetta - Giorgio Rivetti
- Mascarello Giuseppe e figlio - Mauro Mascarello
- Michele Chiarlo - Michele Chiarlo
- Pio Cesare - Federica Boffa
- Poderi Gianni Gagliardo - Stefano Gagliardo
- Rinaldi - Marta e Carlotta Rinaldi
- Tenuta Santa Caterina - Guido Alleva
- Vietti - Elena Penna e Luca Currado

Liguria

- Bio Vio - Caterina Vio
- Bisson - Pierluigi Lugano

Lombardia

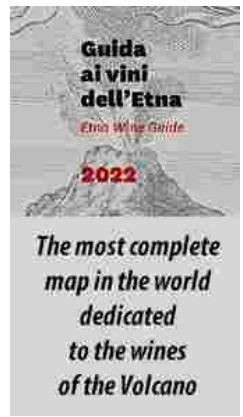
- Ballabio - Filippo e Mattia Nevelli
- Ca' del Bosco - Maurizio Zanella
- Cà Maiol - Alessandro Marzotto
- Cantina Chiara Ziliani - Chiara Ziliani
- Vitari - Davide Bettini
- Monte Rossa - Emanuele Rabotti
- Mosnel - Giulio e Lucia Barzanò
- Nino Negri - Danilo Drocco
- Selva Capuzza - Luca Formentini
- Sincette - Ruggero Brunori

Trentino

- Bellaveder - Andrea Luchetta
- Cantine Ferrari - Matteo, Marcello, Alessandro e Camilla Lunelli
- Foradori - Elisabetta Foradori
- Maso Martis - Roberta Giuriali Stelzer
- Moser - Francesco Moser
- Pojer e Sandri - Mario Pojer e Fiorentino Sandri









Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

10.10.2022 11:15

ne siamo veramente felici, anche se potevano accorgersi, prima , di questa realtà. Noi lo sapevamo. Grazie ...

Tra porcini dell'Etna, carni selezionate e pistacchio: sosta golosa alla Tana del lupo

Salvo Coniglione

09.10.2022 08:57

Sempre al top sempre sorprendente

La minaccia di un mega impianto fotovoltaico nella Val di Noto: "Altera i nostri territori"

Rosario

05.10.2022 23:47

Nord hanno vietato questi scempi, per legge li mettono solo sui tetti, poi vengono in Sicilia a ...

I PIÙ LETTI DI OTTOBRE

Cefalù celebra il suo pesce-simbolo: c'è Eat Capone con il villaggio e il pescaturismo

Firmato l'accordo: Planeta commercializzerà i vini di Feudi Spitaleri sull'Etna

Non solo paella: a Milano apre Señorío, il ristorante della tradizione culinaria spagnolo

Pesto alla genovese e birra, si può: occhio ai nostri consigli

La novità in casa Romeo Vini: nasce il primo gin siciliano al limone Igp dell'Etna

Daniele Vaccarella lascia La Braciera di Palermo: "Apro una pizzeria tutta mia"

Altre sette masterclass a Taormina Gourmet tra Etna Bianco, Beaujolais e nuovi Borgogna

Tra porcini dell'Etna, carni selezionate e pistacchio: sosta golosa alla Tana del lupo

- San Leonardo - Anselmo e Carlo Guerrieri Gonzaga
- Vin de la Neu - Nicola Biasi

Alto Adige

- Alois Lageder - Clemens Lageder
- Erste + Neue - Andrea Moser
- Salurnis - Nicolò Panizza e Andrea Nardin
- Tenuta J. Hofstätter - Martin Foradori Hofstätter

Veneto

- Bortolomiol - Elvira Bortolomiol
- La Collina dei Ciliegi - Massimo Gianolli
- Masi - Sandro Boscaini
- Masottina - Federico Dal Bianco
- Monte Del Fra' - Marica Bonomo
- Montelvini - Alberto Serena
- Pasqua - Riccardo Pasqua
- Ruggeri - Paolo Bisol
- Sartori - Andrea Sartori
- Tedeschi - Sabrina Tedeschi
- Tonello - Diletta Tonello
- Villa Sandi - Giancarlo Moretti Polegato
- Zenato - Nadia Zenato

Friuli Venezia Giulia

- Aganis - Simone, Alessio e Fabio Cecchetto
- Livio Felluga - Laura Felluga
- Marco Felluga - Ilaria Felluga
- Specogna - Cristian e Michele Specogna
- Terre di Plovia - Albino Armani

Emilia Romagna

- Enio Ottaviani - Davide e Massimo Lorenzi
- Mossi - Marco Profumo
- Venturini Baldini - Julia Prestia

Toscana

- Arrighi - Antonio Arrighi
- Belpoggio - Enrico Martellozzo
- Borgo Scopeto - Elisabetta Gnudi Angelini
- Castellare di Castellina - Paolo Panerai
- Castello del Terriccio - Vittorio Piozzo di Rosignano
- Fattoria il Casalone - Pepi Lignana
- Isole e Olena - Paolo De Marchi
- Le Potazzine - Gigliola Giannetti
- Marchesi Antinori - Albiera Antinori
- Mazzei - Filippo Mazzei
- Montevertine - Martino Manetti
- Poggio al Tesoro - Caterina Mastella Allegrini
- Sanlorenzo - Luciano Ciolfi
- Tenuta Biserno - Niccolò Marzichi Lenzi
- Tenuta di Argiano - Bernardino Sani
- Villa Le Prata - Anna Vittoria Brookshaw

Marche

- Velenosi - Marianna Velenosi
- Villa Bucci - Ampelio Bucci

Umbria

- Lungarotti - Chiara Lungarotti

Lazio

- Casale del Giglio - Antonio Santarelli
- Famiglia Cotarella - Dominga, Enrica e Marta Cotarella

Abruzzo

- Ciavolich - Chiara Ciavolich
- Codice Citra - Sandro Spella
- Tenuta Cerulli Spinozzi - Enrico Cerulli
- Valentini - Francesco Paolo Valentini

Campania

- Feudi di San Gregorio - Antonio Capaldo
- Mastroberardino - Piero Mastroberardino
- Ognostro - Marco Tinessa
- Quintodecimo - Luigi Moio
- San Salvatore 1988 - Peppino Pagano

Puglia

- Cantele - Paolo Cantele
- Gianfranco Fino - Gianfranco Fino

LE RICETTE DEGLI CHEF



Giannico Carruggio
Cantina Gianfranco Fino
Manduria (Ta)
1)
Raviolo alle cime di rapa









SITI AMICI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

- Polvanera - Filippo Cassano

Basilicata

- Elena Fucci - Elena Fucci

Calabria

- 'A vita - Francesco De Franco
- Librandi - Paolo Librandi

Sicilia

- Colosi - Piero e Pietro Colosi
- Cusumano - Diago e Alberto Cusumano
- Donnafugata - Antonio e Josè Rallo
- Frank Cornelissen - Frank Cornelissen
- Tasca D'Almerita - Alberto Tasca d'Almerita

Sardegna

- Mesa - Gavino Sanna

C.d.G.

TAGS: luca gardini, corriere, luciano ferraro, corriere della sera, aldo cazzullo, I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi

Aggiorna

Invia

JComments

LE RICETTE PIU' LETTE

Cheesecake cotto al forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Tartare di tonno

Crema catalana

Arrosto in varie salse

Churros

Pignolata

I VIDEO PIU' VISTI

Il maestro della tagliata di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza



AREA RISERVATA

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia

WINE RESEARCH TEAM
La Nuova Frontiera del Vino

WINE POWER LIST 2022



LE GRANDI VERTICALI

A vertical wine tasting in the oasis of silence, five vintages of Ginolfo of Baglio di Pianetto

Adenzia (Baglio del Cristo di Campobello): sei annate di fascino e timidezza

Ajello, dieci annate di Furat

ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid

AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco

CASTELLUCCI MIANO Shiarà

Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale

CEUSO Ceuso

Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso

Cinque annate di Timorasso di Walter Massa

Come cambia il Brunello di Montalcino di Cinelli Colombini: 60 anni di storia in 7 bottiglie

COS Cerasuolo di Vittoria

Cottanera, cinque annate de L'Ardenza

DUCA DI SALAPARUTA Triskelé

Elegance, balance and savory: eight vintages of Pol Roger, Blanc de Blancs

FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PGCASA PAGINEBIANCHE PAGINEBIANCHE SALUTE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

QUESTO SITO CONTRIBUISCE ALL'AUDIENCE DI SiViaggia

in Italia magazine

ECCELLENZE ARTE E CULTURA CURIOSITÀ TERRITORIO
LIFESTYLE EVENTI E SAGRE LA TUA CITTÀ ITINERARI

HOME | ECCELLENZE

I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023

ECCELLENZE - Brescia - Cagliari - Firenze Italia

La nuova Guida enoica del Corriere "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023" premia tutti i migliori vini e vignaioli della nostra penisola



È stata pubblicata anche quest'anno la guida enoica "**I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023"** scritta da Luciano Ferraro, vicedirettore del Corriere della Sera e da Luca Gardini, miglior sommelier del mondo nel 2010. La Guida che viene venduta in edicola con il Corriere della Sera verrà **presentata a Milano** il 25 ottobre ed è arricchita dalla prefazione di

PIÙ LETTI



Napoli

Non era mandragora: ora è allarme stramonio in Italia

TERRITORIO

Roma

Una vipera sta seminando il panico a Roma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Aldo Cazzullo una delle penne più importanti del giornalismo italiano.

I MIGLIORI VIGNAIOLI D'ITALIA 2023

Con la guida del Corriere della Sera "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023" si mira a riconoscere le **eccellenze enologiche** della nostra penisola. In particolare, come scritto nel sottotitolo del volume si punta ad insegnare al consumatore "Come bere bene, spendere il giusto e trovare i produttori che puntano sulla sostenibilità".

Tra i primi riconoscimenti assegnati nella guida "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023" c'è quello di "**Premio dell'Anno 2023"** che va a Francesca Moretti che dirige da anni l'azienda di famiglia Terra Moretti. Fanno parte del gruppo Terra Moretti famosi marchi come Bellavista Franciacorta, Contadi Castaldi e Sella&Mosca. Il premio di "**Vignaiola dell'Anno**" va a Valentina Argiolas dell'azienda vini Argiolas. Nata e cresciuta Serdiana vicino Cagliari, Valentina è ai vertici della cantina di famiglia e ha contribuito a rendere noti anche vitigni autoctoni e poco conosciuti della Sardegna. Al cantante rock Sting, invece, è stato assegnato il "**Premio Vignaiolo Verde**" grazie al lavoro svolto insieme alla moglie, Trudie Styler, nella loro tenuta Il Palagio, in Toscana.

Tra i premi speciali assegnati è d'obbligo ricordare il "**Premio Giovane Vignaiolo**" a Vlady Bortolin che gestisce con il fratello Antonio l'azienda Colesel, situata tra le colline del Valdobbiadene Docg, dichiarate **Patrimonio UNESCO**. Il "Premio Vignaiolo Estero" va a Blandine de Brier Manoncourt, da 40 anni proprietaria del Chateau Figeac, una delle aziende vitivinicole più note di Bordeaux. Il "**Premio Enologo dell'Anno**", invece, è stato consegnato a Maurizio Saettini, consulente enologo che ha lavorato con cantine come Castello di Vicarello, Castello di Velona, Basile, Mesa e Contralta.

I MIGLIORI 100 VINI D'ITALIA 2023

La nuova edizione della guida ad "**I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia**" è orientata raccontare quest'anno l'impegno di moltissimi vignaioli e imprenditori che devono affrontare un periodo storico davvero particolare. Tra crisi climatica e ambientale, guerre e costi energetici anche il mondo del vino ha diverse difficoltà da affrontare. Per questo la guida narra anche storie di grande resistenza, passione e sacrifici.

Nella prima parte vengono elencati i **100 migliori produttori,** mentre nella seconda parte c'è una selezione dei **migliori vini italiani** dell'ultima annata. Dal Trentino alla Sicilia, il vino italiano è sempre sinonimo di eccellenza e qualità ed è un prodotto ormai noto in tutto il mondo. Tra i primi vini in classifica quest'anno spuntano prodotti che hanno ottenuto **un punteggio di 110/100** e che sono considerate vere e proprie eccellenze.

ECCELLENZE

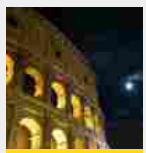
Roma
Le migliori pizze surgelate da comprare al supermer… Italia

COSA SUCCEDE A
Roma

METEO OGGI 26.2°
PROSSIMI 4 GIORNI



Roma, la Macchina di Santa Rosa 'raccontata' alla Sapienza (segui la diretta)



RASSEGNE
La Luna sul Colosseo: visite serali guidate al Colosse… Sotterranei
dal 20 al 22 ottobre 2022
Colosseo
SCOPRI

RASSEGNE
Festa del Cinema di Roma 2022
fino al 23 ottobre 2022
Auditorium Parco della Musica
SCOPRI



SAGRE E FESTE
65ma Sagra del Marrone Segnino
dal 21 al 22 ottobre 2022
Comune di Segni
SCOPRI

NOTIZIE EVENTI CINEMA AZIENDE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tra queste compaiono il Barolo Monvigliero 2018 di Comm. G.B. Burlotto, il Barolo Ravera Doc Riserva Vigna Elena 2016 di Elvio Cogno ed il Sassicaia 2019 della Tenuta San Guido. A seguire i vini che hanno ottenuto un punteggio che va da 110 a 91, ecco la lista completa:

- *110/100*

Barolo Docg Monvigliero – 2018 Comm. G.B. Burlotto
Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno
Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

- *100/100*

Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso
Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia
Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa
Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina
Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti
Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille
Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

- *99/100*

Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri
Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia
Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio
Toscana Igt Petra 2019 Petra

- *98+/100*

Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi
Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso
Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

- *98/100*

Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano

Barolo Docg Brunate 2018 Vietti

Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori – Tenuta Guado al Tasso

Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine

Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco

Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani

Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi

Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988

Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano

Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich

Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

- *97+/100*

Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin

Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera

Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

- *97/100*

Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau

Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter

Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof

Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012

Tenuta Sant'Antonio

Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano

Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone

Barolo Docg Brunella 2018 Boroli

Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe

Mascarello e Figlio

Chianti Classico Docg Gran Selezione Badìola 2019

Marchesi Mazzei

Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa

Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019

Specogna

Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020

2020 Marco De Bartoli

Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

- *96+/100*

Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi

Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore

Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone

2018 Collemassari

- *96/100*

Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin

Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio

Carlotto

Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso

Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano

Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare

Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi

Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

INITALIA.VIRGILIO.IT

www.ecostampa.it

Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017

Castello di Albola

Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina

Coppi

Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito

Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio

Pompili

Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021

Mongioia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430

Colesel

Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021

Ronco Dei Tassi

- *95+/100*

Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione

Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali

Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016

Antonelli San Marco

- *95/100*

Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein

Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi

Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019

Geografico

Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo

Lambrusco Leclisse Paltrinieri

Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014

Tonello

Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte

Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni

Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della

Mugazzena

Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021

Santa Barbara

Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

- *94/100*

Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di

Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina

Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano

2019 Cantine Villa Dora 211

Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo

Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali

Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198

Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna

Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso

2020 La Contralta

- *93/100*

Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018

Agnanum

Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta

Viglione

Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano

Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra

Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

- *92/100*

Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

- *91/100*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

BEVERAGE

Migliori vini piemontesi 2023. Classifica Gambero Rosso

0 SHARES Share on Twitter Share on Facebook

17 OTTOBRE 2022 0 1 LIKE 10



Migliori vini piemontesi 2023: sono 76 i grandi vini del Piemonte che nella nuova edizione della guida “Vini d’Italia” del Gambero Rosso vengono premiati con il massimo riconoscimento (i “Tre Bicchieri”).

Qui su Universofood seguiamo ogni anno i giudizi e le classifiche, regione per regione, della guida targata Gambero Rosso dedicata alle eccellenze vinicole Made in Italy. Avevamo visto un anno fa tutti i migliori vini d’Italia 2022, mentre per quanto riguarda le anticipazioni relative alla nuova edizione 2023 abbiamo già visto quali sono i migliori vini del Veneto, della Sardegna, della Lombardia, della Puglia, della Sicilia, della Calabria, della Valle d’Aosta e dell’Alto Adige. Vediamo ora quali sono i vini del Piemonte che raggiungono il riconoscimento più importante (i “Tre Bicchieri”) nella nuova edizione 2023 di “Vini d’Italia” (per un confronto con l’anno scorso si veda la classifica 2022 dei migliori vini piemontesi).

MIGLIORI VINI PIEMONTESI 2023 – “TRE BICCHIERI”

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

QUBI SOFTWARE
La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana | Questo mese | Ultimi mesi



NEWS

12 OTTOBRE 2022 0

Migliori trattorie italiane 2023. Classifica 50 Top



FOOD

12 OTTOBRE 2022 0

Migliori Street Food italiani 2023. La classifica



FOOD

11 OTTOBRE 2022 0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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 dël 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

Quali sono i dolci più cercati in rete dagli europei? I numeri



10 OTTOBRE 2022 0

Migliori vini veneti 2023. Classifica Gambero Rosso



6 OTTOBRE 2022 0

Caffè. Come diventare Q-Grader: parla l'esperto Marco Bazzara

VelaFood

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Ester Canale Rosso 2018 Giovanni Rosso

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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

Correlati

Migliori vini sardi 2023. Classifica Gambero Rosso
3 Ottobre 2022
In "Beverage"

Migliori vini calabresi 2023. Classifica Gambero Rosso
19 Settembre 2022
In "Beverage"

Migliori vini lombardi 2023. Classifica Gambero Rosso
26 Settembre 2022
In "Beverage"

TAGS:

#Classifica #Gambero Rosso #Gambero Rosso 2023 #Guide #Migliori Vini Italiani #Piemonte #Vini #Vini Artigianali #Vini Biologici #Vini Italiani #Vino #Vino Artigianale #Vino Biologico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it



FIRST online
Presidente: Ernesto Auci Direttore: Franco Locatelli



I migliori vini d'Italia 2023 scelti dalla Guida del Gambero rosso, 67 costano meno di 15 euro

15 Ottobre 2022, 9:55 | di Giuliano De Risi | 0

Scelti 455 vini eccellenti che hanno ricevuto i Tre Bicchieri. Dal quadro generale emerge che Il livello dell'enologia italiana è in crescita. L'elenco di tutti i vini premiati regione per regione. La lista dei vini eccellenti che si possono acquistare sotto i 15 euro



Quarantaseimila etichette degustate da 70 collaboratori in circa 6 mesi di lavoro per **selezionare 2626 produttori**: alla fine gli esperti della **Guida dei vini 2023 del Gambero Rosso**, giunta alla 36^ edizione, hanno individuato **455 vini eccellenti, il top della produzione di quest'anno** tanto da meritare i **Tre Bicchieri** il massimo riconoscimento assegnato dai giudici della Guida.

Dal quadro generale emerge che Il **livello dell'enologia italiana è in crescita**, vendemmia dopo vendemmia. Circa 2.000 vini sono stati ritenuti meritevoli di partecipare alle degustazioni finali, dove però la commissione ha alzato leggermente l'asticella per l'assegnazione dell'ambito traguardo. "Questo è avvenuto solo – dichiara il Presidente Paolo Cuccia – per tutelare il valore del riconoscimento, che continua ad avere un peso importante in Italia come nel resto del mondo, grazie anche alla traduzione che Gambero Rosso pubblica ogni anno in tedesco, inglese, cinese e giapponese, e a un incredibile lavoro di promozione che vede il Gambero Rosso protagonista con i migliori produttori di oltre 40 partecipatissimi eventi in giro per il mondo".

Per quantità di etichette Tre bicchieri la **Toscana batte nettamente tutte le altre regioni: con 97 nomination** svetta solitaria sul podio dell'eccellenza italiana, **seguita a diverse distanze dal Piemonte** che di Tre bicchieri ne colleziona 75, **dal Veneto** che si assesta su 47 tre bicchieri e **dalla Lombardia** che ne conquista 35.

Dei 455 vini considerati al massimo dell'eccellenza **154** hanno ottenuto anche un gratificante attestato, i **Tre Bicchieri verdi per vini prodotti da cantine che lavorano secondo i canoni della viticoltura biologica** o biodinamica certificata. Molto interessante inoltre notare che ben **67 etichette di vino che hanno ottenuto i Tre bicchieri hanno un costo al di sotto dei 15 euro.**

I premi speciali della Guida per le diverse categorie

IN EVIDENZA



Torino-Juve: il derby della Mole è l'ultima chiamata per il riscatto di Allegri e dei bianconeri

Federico Bertone | 15 Ottobre 2022, 7:55

Dopo la collezione di vergognose sconfitte e figuracce delle ultime settimane. la Juve e Allegri hanno nel derby contro l'arrembante Toro di Juric l'ultima occasione di rivincita: sapranno sfruttarla?

COMMENTI ED EDITORIALI



Ugo Bertone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

Passando ai **Premi speciali** la Guida Vini d'Italia 2023 di Gambero Rosso ha riconosciuto **Rosso dell'anno** il Chianti classico Petrignano '19 – Dievole, come **Bianco Dell'anno** il Castelli di Jesi verdicchio classico San Paolo riserva '19 – Pievalta. Il premio **Bollicine dell'anno** è andato a Franciacorta pas dosé parosé '16 – Mosnel. Per i **rosati dell'anno** il premio è andato a Riviera del Garda classico valtènesi chiaretto lettera c '20 – Pasini San Giovanni. **Vino dolce dell'anno** è stato eletto l'Orvieto classico superiore muffa nobile pourriture noble '20 – Decugnano dei Barbl. Il premio speciale **miglior rapporto qualità prezzo** è andato a Abruzzo pecorino '21 – tenuta Terraviva

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Valle d'Aosta

Sopraquota 900 2020 Rosset Terroir

Chambave Muscat Flétri 2020 La Vrille

Chardonnay Cuvée Bois 2020 Les Crêtes

Chardonnay Mains et Cœur 2020 Maison Anselmet

Pinot Noir L'Emerico 2019 Elio Ottin

Rosso Coteau Barrage 2020 Lo Triolet

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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 dël Fiasc 2018 Paolo Scavino



Diplomaticus



Franco Locatelli



ARCHIVIO

Seleziona il mese



Silver economy cresce: l'Italia non è un Paese per i giovani ma lo è di più per gli anziani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRSTonline
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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 Ester Canale Rosso 2018 Giovanni Rosso

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

GIULIANO CAZZOLA | 14 Ottobre 2022, 8:20

Il nuovo Quaderno di Itinerari previdenziali sulla Silver economy cambia il paradigma sul ruolo che nella società e nell'economia...





Migliori trattorie d'Italia: la numero uno è Da Burde a Firenze, segue l'Antica Fattoria del Mirasole. Terza Sora Maria e Arcangelo

GIULIANO DE RISI | 11 Ottobre 2022, 9:37

La Guida 50 Top Italia 2023 laurea i migliori locali in Italia che rappresentano l'autentica anima gastronomica della...

PORTALE FOOD – A CURA DI GIULIANO DE RISI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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



Giuliano De Risi



Rita Cavalli

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI FOOD

PORTALE ARTE – A CURA DI MARIKA LION



Redazione Arte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

Rossese di Dolceacqua Posaú 2020 Maccario Dringenberg

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Lombardia

More Pas Dosé M. Cl. Castello di Cigognola

Brut M. Cl. Monsupello

Capriano del Colle Bianco Fausto 2021 Lazzari

Farfalla Noir Collection Extra Brut M. Cl. Rosé Ballabio

Franciacorta Brut Corte FusiaFranciacorta 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 Animante Barone Pizzini

Franciacorta Extra Brut Eronero 2014 Ferghettina

Franciacorta Nature 61 2015 Guido Berlucchi & C.

Franciacorta Non Dosato Grande Cuvée Alma Bellavista

Franciacorta Pas Dosé Parosé 2016 Mosnel

Lugana Menasasso Ris. 2019 Selva Capuzza

Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2021 Perla del Garda

Nature M. Cl. Monsupello

OP Buttafuoco Il Cacciatore 2020 Fiambert

iOP Cruasé Extra Brut NorEma 2019 Calatroni

OP Riesling Renano 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



Nunzio Ingiusto

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI ARTE

PORTALE TUTORIAL – A CURA DI F. RENDINA



Federico Rendina



Federico Rendina

LEGGI TUTTE LE NOTIZIE DI TUTORIAL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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 Blanc de Blancs Maso Martis

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

Vin de la Neu 2020 Resistenti Nicola Biasi

Tre Bicchieri 2023: i migliori dell'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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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 GorgoFrank! 2019 Barollo

Lessini Durello M. Cl. Extra Brut Cuvée Augusto Ris. 2016 Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe

Lugana Molceo Ris. 2020 Ottella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini dell'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 VoltaLambrusco 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini delle 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Cancellaia 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 Macìe

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 NittardiChianti Cl. Ris. 2019 Tenuta di Arceno

Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2019 Maurizio Alongi

Chianti Cl. Valiano 2020 Piccini 1882

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2019 Torre a Cona

Chianti Rufina Terraelectae 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 Castellinal

I 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 Silìneo 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini delle 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 Paglianetto

Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2019 Bisci

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini dell'Umbria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

FiorFiore Grechetto 2020 Roccafiore

Montefalco Rosso 2019 Moretti OmeroMontefalco Rosso Ris. 2019 F.lli Pardi

Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018 Arnaldo Caprai

Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2018 Giampaolo Tabarrini

Montefalco Sagrantino Carapace 2017 Tenute Lunelli – Castelbuono

Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016 Terre de la Custodia

Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2019 Palazzone

Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2019 Barberani

Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi

Ràmici Ciliegiolo 2019 Leonardo Bussoletti

Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini d’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. Tegèo 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del Molise

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 Di Majo Norante

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 PietracupaGreco di Tufo Aletheia 2021 Donnachiara

Montevetrano 2020 Montevetrano

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Basilicata

Aglianico del Vulture Calice 2020 Donato D'Angelo di Filomena Ruppi

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Puglia

Askos Verdeca 2021 Masseria Li Veli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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 Felline

Salice Salentino Rosso Ris. 2019 Cantele

Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2019 Cantine Due Palme

Torre del Falco Nero di Troia 2021 Torrevento

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 Scorciavacca 2021 Firriato

Etna Bianco Sup. Contrada Volpare Frontebosco 2021 Maugeri

Etna Rosso Alta Mora 2019 Alta Mora

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

FIRST online
Finanza Imprese Risparmio Scenari Tecnologie

www.ecostampa.it

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 Gorghi Tondi

Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2018 Planeta

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 Fradiles

Sobi 2020 Bentu Luna

Stellato Vermentino 2021 Pala

Su' 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

I PREMI SPECIALI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la voce di Asti.it

Viviamo in un posto bellissimo



VIVIAMO IN UN POSTO BELLISSIMO | 15 ottobre 2022, 07:30

Viviamo in un posto bellissimo pieno di bicchieri

Invito nell'Astigiano per conoscere vini e vignaioli premiati con Tre Bicchieri, undici vini in dieci posti così belli da richiedere il massimo delle attenzioni



Il logo dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso

Ottobre nell'Astigiano è un mese di festa per il mondo del vino, ricco di signore manifestazioni un po' in ogni dove. Mondo vivace e in bella crescita. Ottobre è anche il mese di **Anticipazioni Tre Bicchieri**, dalla guida del Gambero Rosso che premia i migliori vini d'Italia.

Quelle sul Piemonte parlano di 78 premiati, di cui **undici nell'Astigiano**: due Barbera d'Asti, due Grignolino d'Asti, due Ruchè, due Nizza, un Moscato d'Asti, un Alta Langa e un Piemonte Pinot Nero. Trentatré bicchieri che raccontano qualità e successi, signore basi per dare continuità al crescere del **turismo enogastronomico** anche nel nostro territorio.

Quando poi parliamo di **Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso, non a caso** detta ***The Italian Wine Bible***, parliamo del **punto di riferimento per il mondo enologico italiano e non solo,** tradotta in inglese, tedesco, cinese e giapponese, e le valenze di vettore turistico sono subito evidenti.

Detto questo, proviamo a giocarci sopra. Proviamo a ipotizzare un circuito che porti in giro per l'Astigiano **enoturisti a caccia dei nostri Tre Bicchieri**. Agli undici vini premiati corrispondono

Viviamo in un posto bellissimo

Davide Palazzetti

Chi sono in tre righe? Ci si prova.
Partiamo dal personale: marito innamorato e padre fortunato. Tergiversando poi su info tipiche da curriculum, amo il nostro territorio. Lo vivo come nostro anche se vi arrivo da Genova nel 2003. Mi occupo di marketing territoriale e promozione turistica con la piacevole consapevolezza di quanta bellezza ci circondi. Racconto un posto bellissimo, qui e su alcuni miei gruppi Facebook, nella certezza che una delle poche vie di riscatto dell'Astigiano sia riempirlo di turisti.

LEGGI ANCHE

sabato 08 ottobre

Viviamo in un posto bellissimo: otium e negotium *(h. 07:30)*



sabato 01 ottobre

Viviamo in un posto bellissimo che ripensa il turismo *(h. 07:30)*



sabato 24 settembre

Viviamo in un posto bellissimo dove si corre tra piaceri e doveri *(h. 07:30)*



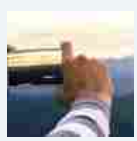
sabato 17 settembre

Viviamo in un posto bellissimo che cambia e cresce con etica *(h. 07:30)*



sabato 10 settembre

Viviamo in un posto bellissimo da fotografare *(h. 07:30)*



sabato 27 agosto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

undici cantine da visitare, un tot di persone da conoscere e dieci posti bellissimi da scoprire con l'occasione.

Partiamo da sud ed ecco che l'*Alta Langa Brut Blanc de Blancs 2018* di Colombo ci accompagna nell'impianto medioevale del centro storico di **Bubbio**, con tanto di antico castello, quello dei Marchesi del Vasto e del Carretto, e nell'arte contemporanea del Parco scultoreo Mayer. Pochi chilometri per dedicarci a un grande rosso, il *Piemonte Pinot Nero Fra 2016* di Isolabella della Croce, a **Loazzolo**.

Altro posto spettacolare dove boschi e natura la fanno magnificamente da padroni, immergendoci, al cambio di ogni stagione, in colori odori e mistiche uniche e diverse. Scendiamo poi verso **Canelli** per degustare il *Nizza Pomorosso 2019* di Coppo e cogliere l'occasione di scendere, ancora, tra gli infiniti spazi delle Cattedrali Sotterranee e, all'opposto, di salire fino in cima alla romantica Sternia a riempirci, dalla colma, di tutto il bello che ci circonda.

Per godere dell'altro Nizza premiato, l'*Epico Riserva 2019* di Pico Maccario, c'è da fare un po' più di strada, nulla di che, giuro, fino a **Mombaruzzo**, fino al suo borgo medioevale, al suo castello e agli amaretti di Moriondo.

Altro vitigno e vini, altri posti da girare a ruota della Barbera d'Asti. Regina del territorio che ha trovato nel *Frem 2020* di Scagliola Sansì da **Calosso**, e nel *La Villa 2021* della Tenuta Olim Bauda di **Incisa Scapaccino** due belle conferme di grandi potenzialità e alto valore. I loro borghi sono tra gli imperdibili, per colline e panorami, per castello e crutin a Calosso, per castello e Santuario Virgo Fidelis a Incisa Scapaccino. E ancora, un grande uvaggio ritrovato, il Grignolino, che di anno in anno cresce in convincimento e gradimenti.

I due premiati sono a **Mombercelli**, con il *Grignolino d'Asti 2021* del sempre grande Luigi Spertino, e a **Graziano Badoglio** con il *Grignolino d'Asti Monferace 2017* della Tenuta Santa Caterina. Che dire dei posti se non: bellissimi. A Mombercelli da non perdere il giro tra bottiglie giganti in location da urlo e a Graziano Badoglio tra testimonianze d'arte e monumenti d'eccezione come l'imponente abbazia benedettina, complesso architettonico risalente a prima del Mille.

Si chiude o si inizia o a metà giro, a libera scelta, basta non perderci di passare a **Castagnole delle Lanze** e a **Castagnole Monferrato**. Due luoghi spettacolo, accomunati giusto da un pezzo di nome. Nel primo, impossibile non fermarci a rimirare il circondario dalla cima della torre dei segnali, quella voluta a fine Ottocento dal conte Paolo **Ballada di San Robert.**

Assieme alla torre e al suo ben curato parco lì il vino da degustare è il *Moscato d'Asti Casa di Bianca 2021* di Gianni Doglia. Magico. Castagnole Monferrato invece, oltre ad essere a nord di Asti, è terra di Ruchè, raro vitigno autoctono tanto da aver ottenuto la docg come Ruchè di Castagnole Monferrato. Due i premiati da incontrare: Ferraris, per il suo *Clàsic 2021*, e Montalbera per il *Laccento 2021*.

Tra una degustazione e l'altra ci aspetta un altro affascinante borgo, la scoperta di alcuni dei suoi tanti crutin e delle tre tele del Moncalvo che arricchiscono gli interni della parrocchiale.

Fine.

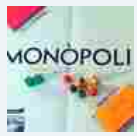
Davide Palazzetti

Viviamo in un posto bellissimo in attesa del piacere
(h. 07:30)



sabato 13 agosto

Viviamo in un posto che torna ad essere bellissimo
(h. 07:30)



sabato 28 maggio

Viviamo in un posto bellissimo che ha perso la fede
(h. 07:30)



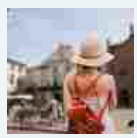
sabato 14 maggio

Viviamo in un posto bellissimo dove la notte finisce presto
(h. 07:30)



sabato 07 maggio

Viviamo in un posto bellissimo: numeroni e numerini
(h. 07:30)



Leggi tutte le notizie di VIVIAMO IN UN POSTO BELLISSIMO ›

Prima Pagina | Archivio | Redazione | Invia un Comunicato Stampa | Pubblicità | Scrivi al Direttore | Premium

Copyright © 2018 - 2022 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy e cookie policy** | **Preferenze privacy**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



This article was added by the user . TheWorldNews is not responsible for the content of the platform.



I migliori vini d'Italia 2023 scelti dalla Guida del Gambero rosso, 67 costano meno di 15 euro



Quarantaseimila etichette degustate da 70 collaboratori in circa 6 mesi di lavoro per **selezionare 2626 produttori**: alla fine gli esperti della **Guida dei vini 2023 del Gambero Rosso**, giunta alla 36^ edizione, hanno individuato **455 vini eccellenti, il top della produzione di quest'anno** tanto da meritare i **Tre Bicchieri** il massimo riconoscimento assegnato dai giudici della Guida.

Dal quadro generale emerge che Il **livello dell'enologia italiana è in crescita**, vendemmia dopo vendemmia. Circa 2.000 vini sono stati ritenuti meritevoli di partecipare alle degustazioni finali, dove però la commissione ha alzato leggermente l'asticella per l'assegnazione dell'ambito traguardo. "Questo è avvenuto solo – dichiara il Presidente Paolo Cuccia – per tutelare il valore del riconoscimento, che continua ad avere un peso importante in Italia come nel resto del mondo, grazie anche alla traduzione che Gambero Rosso pubblica ogni anno in tedesco, inglese, cinese e giapponese, e a un incredibile lavoro di promozione che vede il Gambero Rosso protagonista con i migliori produttori di oltre 40 partecipatissimi eventi in giro per il mondo".

Per quantità di etichette Tre bicchieri la **Toscana batte nettamente tutte le altre regioni: con 97 nomination** svetta solitaria sul podio dell'eccellenza italiana, **seguita a diverse distanze dal Piemonte** che di Tre bicchieri ne colleziona 75, **dal Veneto** che si assesta su 47 tre bicchieri e **dalla Lombardia** che ne conquista 35.

Dei 455 vini considerati al massimo dell'eccellenza **154** hanno ottenuto anche un gratificante attestato, i **Tre Bicchieri verdi per vini prodotti da cantine che lavorano secondo i canoni della viticoltura biologica** o biodinamica certificata. Molto interessante inoltre notare che ben **67 etichette di vino che hanno ottenuto i Tre bicchieri hanno un costo al di sotto dei 15 euro.**

I premi speciali della Guida per le diverse categorie

Passando ai **Premi speciali** la Guida Vini d'Italia 2023 di Gambero Rosso ha riconosciuto **Rosso dell'anno** il Chianti classico Petrignano '19 – Dievole, come **Bianco Dell'anno** il Castelli di Jesi verdicchio classico San Paolo riserva '19 – Pievalta. Il premio **Bollicine dell'anno** è andato a Franciacorta pas dosé parosé '16 – Mosnel. Per i **rosati dell'anno** il premio è andato a Riviera del Garda classico valtènesi chiaretto lettera c '20 – Pasini San Giovanni. **Vino dolce dell'anno** è stato eletto l'Orvieto classico superiore muffa nobile pourriture noble '20 – Decugnano dei BarbI. Il premio speciale **miglior rapporto qualità**

STATISTICS

0
NEWS VIEWED

0
TOTAL USERS

0
ONLINE

LEGAL ISSUES

Denial of responsibility! The World News is a platform for publishing news. Any user can add any publication. In each material the author and a hyperlink to the primary source are specified. All trademarks belong to their rightful owners, all materials to their authors. If you are the owner of the content and do not want us to publish your materials, please contact us by email abuse@theworldnews.net. The content will be deleted within 24 hours.

OTHER NEWS

All News
Great Britain News
Switzerland News
Italy News
Netherlands News
Football sport news
Notizie sul calcio italiano
Noticias de fútbol español
NuralWriter - Paraphrasing tool

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

prezzo è andato a Abruzzo pecorino '21 – tenuta Terraviva

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Valle d'Aosta

Sopraquota 900 2020 Rosset Terroir

Chambave Muscat Flétri 2020 La Vrille

Chardonnay Cuvée Bois 2020 Les Crêtes

Chardonnay Mains et Cœur 2020 Maison Anselmet

Pinot Noir L'Emerico 2019 Elio Ottin

Rosso Coteau Barrage 2020 Lo Triolet

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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 dël 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

OTHER NEWS

- Fa vaccinare figlia, madre no vax denuncia, giudice archivia
  0:0 Comments
- Avellino, caos in carcere: detenuti prendono in ostaggio agenti, poi rissa tra ristretti ed uno sale su tetto
  0:0 Comments
- Lavoro, la Provincia di Trento prevede circa 100 nuove assunzioni a tempo indeterminato: ecco le figure ricercate
  0:0 Comments
- Fitto (FdI): "Unica maggioranza possibile è centro-destra"
  0:0 Comments
- Ancora missili russi su Kiev. È allerta in tutta l'Ucraina
  0:0 Comments
- Taggia, camper a fuoco: muoiono donna disabile e il suo cane
  0:0 Comments
- Esplosione miniera in Turchia, i morti sono 28
  0:0 Comments
- Tensioni nella maggioranza dopo appunti Cav, Meloni: "Non sono ricattabile"
  0:0 Comments
- Real Madrid-Barcellona, probabili formazioni e dove vedere la partita in diretta tv e streaming
  0:0 Comments
- Follia in carcere: "Due detenuti hanno preso in ostaggio due agenti"
  0:0 Comments
- Nuova Ferrari 296 Gts: la prima a montare un motore centrale V6 ibrido. Emozione a cielo aperto
  0:0 Comments

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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 Ester Canale Rosso 2018 Giovanni Rosso

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

- Cucina del riciclo: la ricetta dei tortelli farciti dello chef Simone Maddaleni, mangiare con gusto e con risparmio
  0:0 Comments
- Turchia, esplosione in una miniera di carbone: 28 morti | 15 minatori ancora intrappolati
  0:0 Comments
- Riccione organizza un pranzo per i ragazzi del Centro 21
  0:0 Comments
- Eros Ramazzotti beccato con lei: fisico da urlo e giovanissima. Nuovo amore
  0:0 Comments
- Il Nano Morgante | La funzione dell'agire
  0:0 Comments
- I migliori vini d'Italia 2023 scelti dalla Guida del Gambero rosso, 67 costano meno di 15 euro
  0:0 Comments
- È stallo totale sul Governo Meloni
  0:0 Comments
- Milano, abusi sessuali sulla figlia di 2 anni: arrestato 33enne
  0:0 Comments
- "Ignazio La Russa, Garbatella ti schifa": scritta e stella a cinque punte
  0:0 Comments
- "Lei glielo ha fatto". Edoardo Donnamaria choc sui due ex vipponi. La censura al GF Vip 7 scatta tardi
  0:0 Comments
- Federica Pellegrini, avete mai visto la bellissima mamma? Sembrano sorelle | FOTO
  0:0 Comments
- Cristiano Malgioglio ha visto e sentito troppo:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Lombardia

More Pas Dosé M. Cl. Castello di Cigognola

Brut M. Cl. Monsupello

Capriano del Colle Bianco Fausto 2021 Lazzari

Farfalla Noir Collection Extra Brut M. Cl. Rosé Ballabio

Franciacorta Brut Corte FusiaFranciacorta 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 Animante Barone Pizzini

Franciacorta Extra Brut Eronero 2014 Ferghettina

Franciacorta Nature 61 2015 Guido Berlucchi & C.

Franciacorta Non Dosato Grande Cuvée Alma Bellavista

Franciacorta Pas Dosé Parosé 2016 Mosnel

Lugana Menasasso Ris. 2019 Selva Capuzza

Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2021 Perla del Garda

Nature M. Cl. Monsupello

OP Buttafuoco Il Cacciatore 2020 Fiambert

"Chiamate un'ambulanza"
0:0 Comments

- Messina, smantellata organizzazione criminale dedita al traffico illecito di rifiuti
0:0 Comments
- Fitto: "L'unico governo possibile è quello di una coalizione di centrodestra"
0:0 Comments
- Lavoro, Cgia: "In 2021 autonomi più poveri dei dipendenti"
0:0 Comments
- Ttg, edizione 2022 si chiude con +25% visitatori
0:0 Comments
- Sospeso il volo per Bruxelles: Ryanair taglia la tratta, ma assume in regione
0:0 Comments
- Pensione anticipata a 60 anni per queste categorie, solo se hai superato questa età
0:0 Comments
- Sezze, indebita percezione del reddito di cittadinanza: 11 denunce
0:0 Comments
- Autunno tempo di castagnaccio, la ricetta facile che piace anche ai friulani
0:0 Comments
- Si schianta contro il guardrail e muore sul colpo
0:0 Comments
- Pepe (PD):"Revocati i finanziamenti per il ponte ciclopedonale sul Tronto"
0:0 Comments
- Reddito di cittadinanza, a Napoli 4.307 truffe per 15 milioni euro in 18 mesi
0:0 Comments
- Anticipazioni per "Il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

iOP Cruasé Extra Brut NorEma 2019 Calatroni

OP Riesling Renano 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 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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 Blanc de Blancs Maso Martis

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

Vin de la Neu 2020 Resistenti Nicola Biasi

Tre Bicchieri 2023: i migliori dell'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

Socrate immaginario" di Paisiello del 15 ottobre alle 10.45 su Rai 5: dal Teatro di Corte di Napoli
0:0 Comments

- Maroni: «Al Viminale vada un prefetto, non Salvini»
  0:0 Comments
- Azzerato il valore di Mps. Ora vale appena 99 milioni
  0:0 Comments
- Laurea honoris causa in Ingegneria al CEO di Intesa Sanpaolo Carlo Messina: cerimonia al Politecnico di Bari
  0:0 Comments
- Lega, Maroni: "Per la guida serve un moderato"
  0:0 Comments
- Il vialone di Monza che torna ad illuminarsi
  0:0 Comments
- Pedofilia, filmava gli abusi sulla figlia di 2 anni per venderli
  0:0 Comments
- Samantha Cristoforetti, il rientro sulla Terra
  0:0 Comments
- Anticipazioni per "Buongiorno benessere" del 15 ottobre alle 10.30 su Rai 1: gli ultimi aggiornamenti sul Covid
  0:0 Comments
- Samantha Cristoforetti è tornata a casa
  0:0 Comments
- La polemica di Di Battista sull'ufficio alla Camera di Fico. E la sua risposta
  0:0 Comments
- Governo, le news: si stringe sulla squadra ma il centrodestra è lacerato. Il governatore Visco: "Bankitalia sarà collaborativa al massimo ma occhio ai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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

conti"
0:0 Comments

- L'orrore on line: uomo violenta la figlia di 2 anni e condivide i video con gli 'amici'
  0:0 Comments
- Tremendo incidente in paracadute per il re degli 8mila Nirmal Purja: morto un istruttore 30enne durante un'esercitazione
  0:0 Comments
- Massafra, ecco la sfida de 'La Fabbrica della Solidarietà'
  0:0 Comments
- Ucraina - Russia, le news dalla guerra oggi. Attacco russo a Zaporizhzhia con droni kamikaze. Allarme antiaereo a Kiev
  0:0 Comments
- Comprare casa, trilocale il più gettonato dagli udinesi
  0:0 Comments
- Porto Sant'Elpidio, uomo in monopattino investito dalla terza auto: due l'avevano evitato
  0:0 Comments
- Ucraina, dagli Usa altri 725 milioni di aiuti militari
  0:0 Comments
- Anticipazioni per "Mi Manda Rai Tre" del 15 ottobre alle 9 su Rai 3: il dissesto idrogeologico
  0:0 Comments
- Ucraina: Putin teme scontro diretto della Nato
  0:0 Comments
- Una nuova casa amministrativa e operativa per A&T 2000 spa
  0:0 Comments
- Meloni risponde all'appunto di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Custoza Sup. Summa 2020 GorgoFrank! 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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

Berlusconi: "Non sono ricattabile"
0:0 Comments

- Anticipazioni per Agorà Weekend del 15 ottobre alle 8 su Rai 3: le prossime tappe della legislatura
  0:0 Comments
- Sono almeno 28 gli operai morti nella miniera turca
  0:0 Comments
- Cassetta delle lettere senza nome, ci pensa Poste Italiane: ecco i comuni coinvolti
  0:0 Comments
- Renzi "La faida a destra finirà a tarallucci e vino"
  0:0 Comments
- "L'ha fatta fuori" Re Carlo atroce vendetta dopo la morte della Regina
  0:0 Comments
- Previsioni meteo, nel weekend al via l'Ottobrata bis: torna il sole ed il caldo in pieno autunno
  0:0 Comments
- Serie A, dove vedere in tv e streaming le partite della decima giornata
  0:0 Comments
- Oroscopo del giorno dopo: domenica 16 ottobre 2022 (Santa Margherita)
  0:0 Comments
- "Tutta colpa del GF Vip 7". Attilio Romita, gelo nella Casa. La confidenza ai concorrenti
  0:0 Comments
- Atlante della Mobilità Dolce di RFI (Gruppo Fs) e AMODO: mappe digitali per promuovere il turismo sostenibile
  0:0 Comments
- Piano Casa, Mastronardi:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini dell'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 VoltaLambrusco 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini delle 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

"Disponibilità massima e immediata ma la politica ascolti gli esperti"
0:0 Comments

- Opposizione fai da te. La destra piange ma la sinistra non ride
  0:0 Comments
- Convegno Intergenerazionale dell'Università dell'Età Libera di Martina Franca
  0:0 Comments
- Il filo dei sapori, ritorna la manifestazione enogastronomica che celebra la Carnia
  0:0 Comments
- Daphne Caruana Galizia: condannati a 40 anni di carcere gli esecutori dell'omicidio
  0:0 Comments
- Milano-Meda chiusa oggi e domani: code tra Paderno e Cormano (per lavori alla Rho-Monza)
  0:0 Comments
- Codice della strada, 5000€ di multa a chi non ha questa documentazione in macchina
  0:0 Comments
- Maroni: "Al Viminale deve andare un prefetto, non certo Salvini"
  0:0 Comments
- Largo a Sbrisolona&Co: Mantova abbraccia il festival più dolce
  0:0 Comments
- Turchia, esplode miniera: almeno 28 morti
  0:0 Comments
- Anà-Thema, a Osoppo "una stagione teatrale diversa dalle altre"
  0:0 Comments
- Bandiera bianca sulla pace. Contro la guerra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Cancellaia 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 Macìe

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 NittardiChianti Cl. Ris. 2019 Tenuta di Arceno

Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2019 Maurizio Alongi

Chianti Cl. Valiano 2020 Piccini 1882

in Ucraina resta solo il Papa
0:0 Comments

- Violenta la figlia di 2 anni e filma tutto per i pedofili: arrestato giovane padre
0:0 Comments
- Price cap gas: ancora nessun accordo fra i leader Ue, il 21 ottobre nuovo vertice a Praga
0:0 Comments
- Anticipazioni per le SS. Messe del 15 ottobre su TV 2000: dal Santuario della Beata Vergine del Rosario di Pompei
0:0 Comments
- "Riflettiamo sul sistema neve. Innevamento programmato? L'acqua è l'oro blu. Impianti in quota? Utili per ridurre il traffico", gli industriali sul caro energia e l'inverno
0:0 Comments
- I migliori film e serie tv fantasy degli ultimi vent'anni: da Il Signore degli Anelli a The Witcher
0:0 Comments
- Ucraina, Zelensky: "Russia può terrorizzarci, ma non può vincere"
0:0 Comments
- Ucraina, dagli Usa nuovo invio di armi
0:0 Comments
- Tragedia sulle Tre Cime di Lavaredo, è morto un volontario del soccorso alpino: Martin aveva 56 anni. I colleghi: "Sempre disponibile e al servizio degli altri"
0:0 Comments
- Russia e Ucraina: "E' ora di sospendere una guerra che non conviene a nessuno". Parla Politi (Nato Foundation)
0:0 Comments

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2019 Torre a Cona

Chianti Rufina Terraelectae 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 CastellinaI

I 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 Silìneo 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

- Sole, autunno e vitamina D, quali alimenti preferire per integrare il nostro fabbisogno
  0:0 Comments
- Esplosione in miniera: decine di morti e di operai intrappolati
  0:0 Comments
- La scritta contro La Russa a Garbatella con la stella a 5 punte
  0:0 Comments
- Reddito di cittadinanza, scovati altri 662 furbetti a Napoli
  0:0 Comments
- Lite Meloni-Silvio, ipotesi nuove elezioni a gennaio Fratelli d'Italia non le esclude e gela Forza Italia
  0:0 Comments
- Samantha Cristoforetti è tornata!
  0:0 Comments
- Politica ultime notizie. Berlusconi-Meloni, scontro dopo gli appunti. Visco: «Bankitalia collaborativa con nuovo Governo»
  0:0 Comments
- Svaligiate tre farmacie a Mantova: in azione una banda
  0:0 Comments
- Volano stracci tra Giorgia e Silvio. Lei: "Non sono ricattabile". Lui: "Sei arrogante e prepotente"
  0:0 Comments
- Governo, alta tensione Berlusconi-Meloni. La leader di FdI: "Non sono ricattabile"
  0:0 Comments
- Gomme da neve, da oggi scatta l'obbligo. Ma c'è un mese per adeguarsi senza multe
  0:0 Comments
- Camere, corsa contro il tempo: dal Dl Aiuti ter

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini delle 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 Paglianetto

Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2019 Bisci

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini dell'Umbria

FiorFiore Grechetto 2020 Roccafiore

Montefalco Rosso 2019 Moretti OmeroMontefalco 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

alla manovra, tutti i dossier urgenti
0:0 Comments

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016 Terre de la Custodia

Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2019 Palazzone

Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2019 Barberani

Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Pourriture Noble 2020 Decugnano dei Barbi

Ràmici Ciliegiolo 2019 Leonardo Bussoletti

Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini d'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. Tegèo 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini del Molise

Molise Aglianico Sassius Ris. 2016 Di Majo Norante

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 PietracupaGreco di Tufo Aletheia 2021 Donnachiara

Montevetrano 2020 Montevetrano

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della Basilicata

Aglianico del Vulture Calice 2020 Donato D'Angelo di Filomena Ruppi

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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

TWNEWS.IT

www.ecostampa.it

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 Felline

Salice Salentino Rosso Ris. 2019 Cantele

Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2019 Cantine Due Palme

Torre del Falco Nero di Troia 2021 Torrevento

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 Scorciavacca 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

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 Gorghi Tondi

Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2018 Planeta

Tre Bicchieri 2023: i migliori vini della 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 Fradiles

Sobi 2020 Bentu Luna

Stellato Vermentino 2021 Pala

Su' 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

I PREMI SPECIALI

MIGLIORI VINI DELL'ANNO

Rosso Dell'anno CHIANTI CLASSICO PETRIGNANO '19 – DIEVOLE

Bianco Dell'anno CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO SAN PAOLO RISERVA '19 – PIEVALTA

Bollicine dell'anno FRANCIACORTA PAS DOSÉ PAROSÉ '16 – MOSNEL

Rosato Dell'anno RIVIERA DEL GARDA CLASSICO VALTÈNESI CHIARETTO LETTERA C '20 – PASINI SAN GIOVANNI

Dolce Dell'anno ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE POURRITURE NOBLE '20 – DECUGNANO DEI BARBI

Miglior Rapporto Qualità Prezzo ABRUZZO PECORINO '21 – TENUTA TERRAVIVA

Premio Vitivinicoltura Sostenibile ARNALDO CAPRAI (in collaborazione con Zignago Vetro)

Cantina Dell'anno BERTANI (in collaborazione con Colged)

Cantina Cooperativa Dell'anno CANTINE DUE PALME

Cantina Emergente LODALI

Viticoltore Dell'anno GIOVANNA MACCARIO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TWNEWS.IT

www.ecostampa.it

Premio Progetto Solidale FRESCOBALDI – GORGONA

I TRE BICCHIERI 2023 SOTTO I 15 EURO

A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz ’21 | Cantina Kaltern | Alto Adige

A. A. Santa Maddalena Cl. ’21 | Tenuta Ansitz Waldgries |Alto Adige

A. A. Valle Isarco Grüner Veltliner ’21 |Tenuta Ebner Florian Unterthiner |Alto Adige

Abruzzo Pecorino ’21 |Tenuta I Fauri| Abruzzo

Abruzzo Pecorino ’21|Tenuta Terraviva | Abruzzo

Abruzzo Pecorino Sup. Mantica V. di Caprafico ’20 | Tommaso Masciantonio |Abruzzo

Aglianico del Taburno ’18| Fontanavecchia |Campania

Aglianico del Vulture Calice ’20 |Donato D’Angelo di Filomena Ruppi |Basilicata

Anthium Bellone ’21 |Casale del Giglio| Lazio

Barbera d’Asti La Villa ’21 Tenuta Olim Bauda Piemonte

Bardolino Montebaldo Morlongo Anniversario 50 Vendemmie ’20 |Vigneti Villabella|Veneto

Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé ’20 |Tenute Rubino |Puglia

Capriano del Colle Bianco Fausto ’21 |Lazzari |Lombardia

Cerasuolo d’Abruzzo Rosa-ae ’21 |Torre dei Beati| Abruzzo

Cerasuolo d’Abruzzo Sup. |Villa Gemma ’21 | Masciarelli Abruzzo

Chianti Cl. ’20 | San Felice| Toscana

Chianti Cl. Valiano ’20 | Piccini 1882 |Toscana

Cirò Rosso Cl. Sup. Duca Sanfelice Ris. ’20 | Librandi |Calabria

Colli Bolognesi Pignoletto Sup. ’21 |Gaggioli | Emilia-Romagna

Collio Malvasia ’21 |Ronco dei Tassi| Friuli-Venezia Giulia

Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut ’21 |BiancaVigna |Veneto

Costa dell’Argentario Ansonica ’21 |Antica Fattoria La Parrina |Toscana

Custoza Sup. Amedeo ’20 |Cavalchina |Veneto

Custoza Sup. Ca’ del Magro ’20 | Monte del Frà |Veneto

Custoza Sup. Summa ’20 |Gorgo |Veneto

Etna Rosso Vulkà ’20 |Cantine Nicosia| Sicilia

Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica ’21 |La Guardiense – Janare |Campania

Falanghina del Sannio Lazzarella ’21 |Vigne Sannite |Campania

Falanghina del Sannio Svelato ’21 |Terre Stregate |Campania

FCO Friulano ’21 |Torre Rosazza |Friuli-Venezia Giulia

Fiano di Avellino ’21 Tenuta Scuotto Campania

Five Roses 78° Anniversario ’21 |Leone de Castris| Puglia

Friuli Pinot Bianco ’21 |Vigneti Le Monde |Friuli-Venezia Giulia

Gavi del Comune di Gavi Monterotondo Et. Nera ’20 |La Mesma |Piemonte

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade ’21 |La Toledana |Piemonte

Gioia del Colle Primitivo Fanova ’20 |Terrecarsiche 1939 |Puglia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Gioia del Colle Primitivo Lavarossa ’19 |Vito Donato Giuliani |Puglia

Lacrima di Morro d’Alba Sup. Orgiolo ’20 |Marotti Campi |Marche

Lambrusco di Sorbara del Fondatore ’21 |Cleto Chiarli Tenute Agricole |Emilia-Romagna

Lambrusco di Sorbara Leclisse ’21 |Alberto Paltrinieri |Emilia-Romagna

Lambrusco di Sorbara Omaggio a Gino Friedmann FB ’21 | Cantina di Carpi e Sorbara |EmiliaRomagna

Mandrolisai Fradiles ’20 | Fradiles |Sardegna

Montefalco Rosso ’19 Moretti Omero Umbria

Montepulciano d’Abruzzo Becco Reale ’18 VignaMadre Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo Mo Ris. ’18 |Cantina Tollo |Abruzzo

Moscato d’Asti Canelli Tenuta del Fant ’21 | Tenuta Il Falchetto |Piemonte

Notarpanaro ’17 | Cosimo Taurino |Puglia

Offida Pecorino ’21 |Tenuta Santori |Marche

Offida Pecorino Artemisia ’21 |Tenuta Spinelli| Marche

OP Buttafuoco Il Cacciatore ’20 |Fiamberti |Lombardia

OP Riesling Renano V. Martina Le Fleur ’20 | Isimbarda |Lombardia

Ovada Convivio ’20 |Gaggino |Piemonte

Pecorello ’21 |Ippolito 1845 |Calabria

Primitivo di Manduria Lirica ’20 | Produttori di Manduria |Puglia

Primitivo di Manduria Passo del Cardinale ’21 |Paolo Leo| Puglia

Reggiano Lambrusco Concerto ’21 | Ermete Medici & Figli |Emilia-Romagna

Riesling ’21 |Monsupello |Lombardia

Roero Arneis Sarun ’21 |Stefanino Costa |Piemonte

Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano ’21 |Fattoria Zerbina |Emilia-Romagna

Salice Salentino Rosso Ris. ’19 |Cantele| Puglia

Soave Cl. Monte Alto ’19 |Ca’ Rugate |Veneto

Soave La Broia ’20 |Roccolo Grassi |Veneto

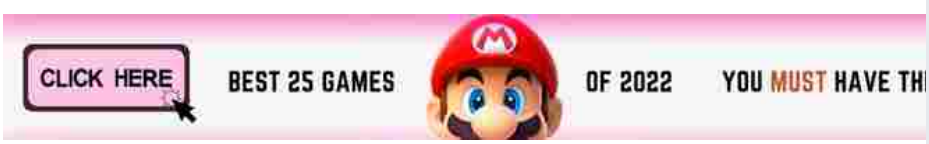
Sua Signoria ’21 |Briziarelli |Umbria

Todi Grechetto Sup. Colle Nobile ’20 |Tudernum |Umbria

Torre del Falco Nero di Troia ’21 |Torrevento |Puglia

Verdicchio di Matelica Collestefano ’21 | Collestefano |Marche

Vermentino di Gallura Petrizza ’2



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 14 Ottobre 2022 | aggiornato alle 17:27 | 88663 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD





2023

Vini d'Italia del Gambero Rosso: ecco tutti i 455 Tre Bicchieri

Per realizzare la 36ª edizione della Guida sono state degustate 46mila etichette. Di queste circa 2mila sono arrivate agli assaggi finali da cui sono emersi i Tre Bicchieri

14 ottobre 2022 | 17:13

Tre bicchieri verdi - Tre bicchieri sotto 15 euro - Stelle 2023 (Scarica allegato)

Sono state quest'anno circa **46mila le etichette degustate** da **70 collaboratori**, in circa 6 mesi di lavoro. **2626 produttori** presenti, **455 Tre Bicchieri**, di cui **154 Tre Bicchieri verdi** e **67 Tre bicchieri al di sotto dei 15 euro**. Sono questi i numeri della 36esima edizione della guida Vini d'Italia di Gambero Rosso.

«Il livello dell'enologia italiana è in crescita, vendemmia dopo vendemmia. Circa 2mila vini sono stati ritenuti meritevoli di partecipare alle degustazioni finali, dove però la commissione ha alzato leggermente l'asticella per l'assegnazione dell'ambito traguardo - spiegano dal Gambero Rosso - Questo è avvenuto solo per tutelare il valore del riconoscimento, che continua ad avere un peso importante in Italia come nel resto del mondo, grazie anche alla traduzione che Gambero Rosso pubblica ogni anno in tedesco, inglese, cinese e giapponese».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Gambero Rosso presenta la sua Guida Vini d'Italia 2023

Vini d'Italia 2023: i premi speciali

Migliori vini dell'anno (*in collaborazione con italesse*):

- **Rosso dell'anno:** Chianti classico petrignano '19 – Dievole
- **Bianco dell'anno:** Castelli di jesi verdicchio classico San Paolo riserva '19 – Pievalta
- **Bollicine dell'anno:** Franciacorta pas dosé parosé '16 – Mosnel
- **Rosato dell'anno:** Riviera del garda classico Valtènesi chiaretto lettera c '20 - Pasini San Giovanni
- **Dolce dell'anno:** Orvieto classico superiore muffa nobile pourriture noble '20 - Decugnano dei barbi
- **Miglior rapporto qualità prezzo:** Abruzzo Pecorino '21 - Tenuta Terraviva
- **Premio vitivinicoltura sostenibile:** Arnaldo Caprai (*in collaborazione con zignago vetro)*
- **Cantina dell'anno:** Bertani *(in collaborazione con colged)*
- **Cantina cooperativa dell'anno:** Cantine Due Palme
- **Cantina emergente:** Lodali
- **Viticoltore dell'anno:** Giovanna Maccario
- **Premio progetto solidale:** Frescobaldi – Gorgona







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



I Tre Bicchieri 2023 regione per regione

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
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 dël 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













Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)

www.ecostampa.it

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 Ester Canale Rosso 2018 Giovanni Rosso
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 Verdun

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

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 2021Ka'Manciné
Rossese di Dolceacqua Posaú 2020 Maccario Dringenberg

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 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 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

Canton 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

Veneto

Amarone della Valpolicella 2018 Monte Zovo - Famiglia Cottini
Amarone della Valpolicella Case Vecie 2016 Brigaldara

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 AnselmiCartizze 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 CavalchinaCustoza Sup. Ca' del Magro 2020 Monte del Frà
Custoza Sup. Summa 2020 GorgoFrank! 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'RugateSoave Cl. Monte Carbonare 2020 Suavia
Soave Cl. Roccolo del Durlo 2020 Le Battistelle
Soave La Broia 2020 Roccolo GrassiValdadige 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 BroncaValpolicella 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 PighinCollio Friulano 2021 Schiopetto
Collio Friulano Ronco delle Cime 2021 Venica & VenicaCollio Friulano Skin Ris. 2019 Primosic
Collio Malvasia 2021 Ronco dei TassiCollio Pinot Bianco 2021 Doro Princic
Collio Ribolla Gialla Ris. 2019 Tenuta Stella
Collio Sauvignon 2021 Tiare - Roberto Snidarcig
FCO Bianco Pomèdes 2020 Roberto Scubla

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)

www.ecostampa.it

FCO Biancosesto 2020 Tunella
FCO Friulano 2021 Torre RosazzaFCO 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

Brda-Slovenia

Brda Bela Carolina 2019 Carolina Jakoncic Winery
Brda Chardonnay Sotto la Chiesa Bigliana II Cru 2019 Vini Noüe Marinic
Brda Rebula Cru Selection 2019 Domaine Marjan Simcic
Brda Rebula Orbis 2018 Erzetic

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
Vin de la Neu 2020 Resistenti Nicola Biasi

Alto Adige

Bianco Appius 2017 Cantina Produttori San Michele Appiano
Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2018 Cantina Kurtatsch
Chardonnay Goldegg Ris. 2019 Cantina Meran
Chardonnay Troy Ris. 2019 Cantina Tramin
Gewürztraminer Auratus 2021 Tenuta Ritterhof
Gewürztraminer V. Kastelaz 2020 Elena Walch
Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz 2021 Cantina Kaltern
Lagrein Taber Ris. 2020 Cantina Bolzano
Lagrein V. Klosteranger Ris. 2017 Cantina Convento Muri-Gries
Merlot Nussleiten Ris. 2018 Castel Sallegg
Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2020 Tiefenbrunner
Pinot Bianco Renaissance Ris. 2019 Gump Hof - Markus Prackwieser
Pinot Nero Trattmann Ris. 2019 Cantina Girlan
Santa Maddalena Cl. 2021 Tenuta Ansitz Waldgries
Sauvignon Lafóa 2020 Cantina Colterenzio
Sauvignon Mantele 2020 Nals Margreid
Spumante Extra Brut M. Cl. 1919 Ris. 2016 Kettmeir

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Terlano Sauvignon Lieben Aich 2020 Manincor
Terlano Sauvignon Quarz 2020 Cantina Terlano
Val Venosta Riesling 2020 Falkenstein - Franz Pratzner
Valle Isarco Grüner Veltliner 2021 Tenuta Ebner - Florian Unterthiner
Valle Isarco Kerner Aristos 2021 Cantina Produttori Valle Isarco
Valle Isarco Riesling 2020 Köfererhof - Günther Kerschbaumer

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

Marche

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

Toscana

Auritea 2017 Tenuta Podernovo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)

www.ecostampa.it

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
Cancellaia 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 Macìe
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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Ris. 2019 Torre a Cona
Chianti Rufina Terraelectae 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 DuemaniFilare 18 2020 Tenuta Casadei
Flaccianello della Pieve 2019 FontodiFSM 2018 Castello Vicchiomaggio
Guardiavigna 2018 Podere Fortel 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 Silìneo 2019 Tenute del Cerro
Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2019 Salcheto
Oreno 2020 Tenuta Sette PontiOrma 2020 Orma
Palazzi 2020 Tenuta di Trinoro
Paleo Rosso 2019 Le Macchiole
Petra 2019 PetraPoggio de' Colli 2019 Piaggia
Poggioraso Cabernet Franc 2020 PoggioargentierA
Riecine di Riecine 2019 RiecineSapaio 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

Umbria

FiorFiore Grechetto 2020 Roccafiore
Montefalco Rosso 2019 Moretti Omero
Montefalco Rosso Ris. 2019 F.lli Pardi
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018 Arnaldo Caprai
Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2018 Giampaolo Tabarrini
Montefalco Sagrantino Carapace 2017 Tenute Lunelli - Castelbuono
Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016 Terre de la Custodia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Ciliegiolo 2019 Leonardo Bussoletti
Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima 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. Tegèo 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)

www.ecostampa.it

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 PietracupaGreco di Tufo Aletheia 2021 Donnachiara
Montevetrano 2020 Montevetrano
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

Basilicata

Aglianico del Vulture Calice 2020 Donato D'Angelo Filomena Ruppi
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

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 Felline
Salice Salentino Rosso Ris. 2019 Cantele
Salice Salentino Rosso Selvarossa Ris. 2019 Cantine Due Palme
Torre del Falco Nero di Troia 2021 Torrevento

Calabria

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

ITALIAATAVOLA.NET (WEB)

www.ecostampa.it

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

Sicilia

Passopisciaro Contrada S '20
Tenuta di Fessina Etna Bianco A' Puddara '20
I Custodi delle Vigne dell'Etna Etna Bianco Aedes '21
Firriato Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca '21
Maugeri Etna Bianco Sup. Contrada Volpare Frontebosco '21
Alta Mora Etna Rosso Alta Mora '19
Pietradolce Etna Rosso Archineri '20
Graci Etna Rosso Arcurìa 2020
Francesco Tornatore Etna Rosso Contrada Calderara '19
Tasca d'Almerita Etna Rosso Contrada Rampante Tenuta Tascante '19
Cottanera Etna Rosso Feudo di Mezzo '19
Tenute Bosco Etna Rosso Piano dei Daini '20
Monteleone Etna Rosso Rumex '20
Cantine Nicosia Etna Rosso Vulkà '20
Feudo Maccari Family and Friends Grillo '20
Le Casematte Faro '20
Hibiscus Grotta dell'Oro '21
Caravaglio Infatata '21
Alessandro di Camporeale Monreale Bianco V. di Mandranova '20
Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé '19
Cusumano Salealto Tenuta Ficuzza '20
Feudi del Pisciotto Sicilia Grillo Carolina Marengo Kisa '20
Tenuta Gorghi Tondi Sicilia Grillo Kheirè '21
Planeta Sicilia Menfi Syrah Maroccoli '18

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 Fradiles
Sobi 2020 Bentu Luna
Stellato Vermentino 2021 Pala
Su' 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

PLANETA Vittoria
Allegrini
NONINO 1° Spirit italiano unica Grappa
ROCCASVEVA
Consorzio del Vino Brunello di Montalcino
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023

“I migliori 100 Vini e Vignaioli d’Italia 2023”, racconto della “resistenza” dei produttori italiani

Domani in edicola la guida del “Corriere” firmata Ferraro-Gardini. Francesca Moretti “Premio dell’Anno” e Valentina Argiolas “Vignaiola dell’Anno”

MILANO, 14 OTTOBRE 2022, ORE 16:14



“I migliori 100 Vini e Vignaioli d’Italia 2023” di Luciano Ferraro e Luca Gardini

A Francesca Moretti, “donna della svolta green del gruppo Terra Moretti”, va il “Premio dell’Anno 2023”: a Valentina Argiolas, ai vertici della cantina di famiglia che ha fatto grande la Sardegna del vino, quello di “Vignaiola dell’Anno”, mentre a Sting, star del rock e produttore, insieme alla moglie Trudie Styler, con la sua tenuta Il Palagio, in Toscana, va il “Premio Vignaiolo Verde”: sono alcuni dei premi speciali de “I migliori 100 Vini e Vignaioli d’Italia 2023”, la guida enoica del “Corriere della Sera”,

TASCA CONTI D’ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

firmata dal vicedirettore "ad personam" del più importante quotidiano italiano, Luciano Ferraro, insieme al critico e "wine killer" Luca Gardini, che sarà in edicola da domani, sabato 15 ottobre, insieme al giornale (e che sarà presentata in Sala Buzzati nella sede del Corriere, in Via Blazan 3, a Milano, il 25 ottobre, ore 14). **Una guida che, come missione, si impone quella di imbeccare il consumatore a "Come bere bene, spendere il giusto e trovare i produttori che puntano sulla sostenibilità", si legge nel sottotitolo del volume, impreziosito dalla prefazione di una delle firme di punta del "Corriere della Sera" del vino italiano, Aldo Cazzullo, elogio alla diversità enoica dell'Italia, "unico Paese al mondo dove il vino si fa dappertutto" (il testo integrale nel focus).** Tra i premi speciali, ancora, si segnalano il "Premio Giovane Vignaiolo" a Vlady Bortolin alla guida di Colesel, griffe del Prosecco Docg e del Cartizze, mentre il "Premio Vignaiolo Estero" va a Blandine de Brier Manoncourt, da 40 anni proprietaria di una delle icone di Bordeaux, come Chateau Figeac, ed il "Premio Enologo dell'Anno", che va a Maurizio Saettini, consulente enologo che ha lavorato con cantine come Castello di Vicarello, Castello di Velona, Basile, Mesa e Contralta.

I migliori vini in assoluto? Con il punteggio di 110/100, una sorta di "laurea con lode", in questa edizione, figurano il Barolo Monvigliero 2018 di Comm. G.B. Burlotto, il Barolo Ravera Doc Riserva Vigna Elena 2016 di Elvio Cogno ed il Sassicaia 2019 della Tenuta San Guido. Con 100/100, invece, seguono il Barolo Ester Canale Rosso Particella 251P dell'Antica Vigna Rionda 2018 di Giovanni Rosso, il Barolo San Rocco 2018 di Azelia, e poi quattro diverse espressioni di Toscana Igt, come l'Oreno 2020 di Tenuta SettePonti, il Saffredi 2020 di Fattoria Le Pupille ed il Solengo 2020 di Argiano, ed i Sodi di San Niccolò 2018 di Castellare di Castellina, ed ancora due grandi firme della Franciacorta, come il Brut Teatro alla Scala di Bellavista, ed il Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero di Monte Rossa. Nella classifica de "I Migliori Vini Naturali", invece, il podio è formato, nell'ordine, dal Terre Siciliane Igp Rosso MunJebel 2020 di Frank Cornelissen, e dai Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2020 di Paraschos, e Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2014 di Josko Gravner.

"Ad una prima occhiata, scorrendo i dati su vendite ed export, il Vigneto Italia sembra prospero **- scrive Luciano Ferraro -** lontano dai grandi problemi del mondo. Le guerre, le epidemie, la recessione che incombe e le incertezze politiche non pare abbiano scalfito la fama e i buoni affari dei produttori di vino. Ma non mancano motivi di preoccupazione. Basta riflettere su quello che il 2022, l'anno più caldo e siccitoso dal 1800, ha reso lampante: l'Italia è esposta ad eventi climatici sempre più estremi. La politica si muove poco e male. **Per questo la società dei produttori e dei lavoratori deve sopperire alla mancanza di visione. L'edizione 2023 della guida ad "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia", edita dal "Corriere della Sera", racconta, quest'anno, l'impegno di chi non si arrende ai mutamenti climatici, di coloro che si impegnano, tra le vigne e le cantine, a garantire la continuità del sistema di relazioni e di contatti umani, di fatturati e di crescita sociale legati al Vigneto Italia. Ci sono molti modi di affrontare il deterioramento climatico. Abbiamo chiesto ai produttori di raccontare in poche righe le loro azioni verdi. Ne è uscito un campionario di buone pratiche. Piccoli gesti, a volte. Oppure interventi strutturali come la costruzione di impianti per l'autosufficienza energetica o la realizzazione di cantine con riciclo dell'acqua a ridotto impatto paesaggistico. C'è chi punta su nuovi vigneti resistenti, chi li sposta più in alto alla ricerca delle notti fresche che garantiscono la qualità delle uve. Molti**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

hanno già ottenuto certificazioni bio, alcuni si sono convertiti alla biodinamica. È una spinta decisa verso la sostenibilità quella che arriva da mondo del vino italiano. Un atto di resistenza che raccontiamo attraverso le storie dei protagonisti. Nella prima sezione, 100 produttori più o meno noti al grande pubblico. Ognuno di loro, fronteggiando grandinate e siccità, è a suo modo un resistente del clima. Nella seconda parte della guida, la selezione dei migliori vini italiani dell'ultima annata in commercio: un lavoro di cernita che ha impegnato Luca Gardini. Con una appendice, sempre curata da Gardini, sui vini naturali, una guida nella guida a un fenomeno che sta conquistando consumatori attenti al rispetto dell'ambiente, del territorio e della propria salute. Il valore dei nostri vini e vignaioli non ci deve far dimenticare che è necessario un cambio di paradigma rispetto al concetto di sostenibilità. Il mondo del vino può diventare un alfiere della transizione ecologica nel settore dell'agricoltura, mantenendo il patrimonio di biodiversità, trovando soluzioni per ridurre inquinamento e sprechi, aiutando il territorio, portando innovazione per dare nuova vita alle tradizioni, lavorando la terra in modo più naturale e meno faticoso, usando droni e robot, come già fanno alcuni vignaioli presenti in questa guida. **"Questo è il ruolo al quale è chiamato oggi il Vigneto Italia. Un compito altrettanto importante della qualità del vino stesso. Di un vino costruttore di paesaggi e manutentore di ecosistemi. Grazie alla resistenza dei vignaioli".**

Focus - La prefazione di Aldo Cazzullo

Esiste un solo Paese al mondo dove il vino si fa dappertutto. In Spagna la Rioja e la Ribera del Duero producono grandi rossi; ma sono due fazzoletti di terra, tra l'altro abbastanza vicini tra loro; ci sono regioni troppo calde o troppo fresche per dare vini di qualità. In Francia lo Champagne, il Bordolese, la Borgogna sono certo terre vocate; ma in Normandia fanno il Calvados, in Bretagna il Lambig (un'acquavite di sidro). Nella bassa Inghilterra hanno provato a produrre bollicine, con risultati che vi risparmio (almeno per ora). Anche la Germania, lontano dalle dolci e temperate rive del Reno, è troppo fredda per la vite. Questo non significa che i vini spagnoli, francesi, tedeschi non siano buoni; e lo stesso vale per quelli argentini, nordamericani, sudafricani. Ma non in tutta la Spagna, non in tutta la Francia, non in tutta la Germania si fa ovunque il vino buono; e lo stesso vale per l'Argentina, il Nord America, il Sudafrica. L'unico Paese al mondo in cui si fanno grandi vini in ogni regione è l'Italia. Potreste obiettare: ci credo, è un Paese piccolo. Sì e no. È un Paese stretto, ma lungo. Ha la testa nei ghiacciai e i piedi in mari sempre più caldi. Partecipa di diversi climi, ha una biodiversità unica in Europa. Quindi produce vini molto differenti tra loro. Ma tutti di qualità, e spesso di alta qualità. In Trentino Alto Adige come nel Salento. In Valle d'Aosta - meraviglioso lo Chardonnay Cuvée Bois di Les Crêtes - come in Sicilia (dove devo citare almeno lo Chardonnay di Planeta, il Vigna San Francesco di Tasca d'Almerita e la Bianca di Valguarnera, per restare ai bianchi. Sia chiaro che do giudizi personali, non oggettivi). Passando ovviamente dalle regioni vinicole per eccellenza, dal Piemonte alla Toscana. Questo rappresenta una grande ricchezza per i viticoltori italiani. Che però, quando devono esportare i loro vini, quando vogliono farli conoscere e apprezzare agli stranieri, devono superare una grande difficoltà. In tutto il pianeta, dal Sudafrica all'Argentina, dal Nord America all'Australia, si coltivano in linea di massima i sei, sette vitigni portati nei vari continenti dai francesi: Merlot, Pinot Noir,






























Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Sauvignon, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Syrah. In Italia abbiamo 341 vini Doc e 78 Docg. Ovviamente non a tutti corrisponde un'uva diversa; ma molto spesso sì. È un labirinto meraviglioso, un'avventura straordinaria, di cui questa guida credo sia un interessante compendio, una sorta di mappa del tesoro. Ma provate voi a vendere, non dico a un cinese o a un indiano, ma a un tedesco o a un newyorchese, la Lacrima di Morro d'Alba, la Lacryma Christi, il Nero di Troia, il Cirò, il Negramaro, il Verdicchio, il Falerno, e poi il Grillo, l'Inzolia, il Catarratto, cui gli immaginifici vignaioli siciliani danno un'infinità di nomi evocativi e poetici ma difficili da imparare per uno straniero... Questo magari fa perdere qualche bottiglia, qualche soldo. Ma resta una ricchezza. Anche perché impone ai nostri vignaioli di essere più bravi degli altri. Sia nella produzione sia nel marketing. Sia a fare sia a vendere. Tra Langhe e Monferrato l'uva regina è ovviamente il Nebbiolo, che può diventare appunto Nebbiolo ma anche Barolo, Barbaresco, Roero (e in altre parti del Piemonte Ghemme, Carema, Gattinara). Ma poi beviamo Freisa, Dolcetto, Grignolino, Pelaverga, Nascetta, Favorita, Arneis, Altalanga, Barbera, Rossese ... Poi, certo, abbiamo anche noi lo Chardonnay, il Merlot, il Pinot Noir. Ma quando il grande Angelo Gaja disse tutto fiero al padre che aveva fatto espiantare la Barbera per mettere il Cabernet- Sauvignon, il vecchio sospirò: "Peccato". Ovviamente sospirò in piemontese. Il Darmagi nacque così. Quando torno a casa, un salto a Barbaresco, il paese di mia nonna materna, lo faccio sempre. Così come a Roddino, il paese della nonna paterna, che lambisce la terra del Barolo e ospita la migliore osteria di Langa e quindi del mondo, la leggendaria Gemma. Salgo volentieri a Verduno, dove la sindaca Marta Giovannini assegna ogni anno - da ultimo a Javier Cercas - il premio Fulvia, dedicato alla sua prozia, la protagonista di Una questione privata, il capolavoro di Beppe Fenoglio. E trovo sempre un motivo per salire sulla collina di La Morra. Far vedere le Langhe dall'alto a qualcuno che non c'è mai stato. Parlare con i miei genitori o con i miei figli degli argomenti che non si affrontano nella quotidianità. Oppure riflettere, da solo. La collina di La Morra è una sorta di montagna incantata. C'è il cedro del Libano dove andavamo il sabato sera da ragazzi. Sulle prime balze c'è la cappella affrescata per Bruno e Roberta Ceretto da David Tremlett e Sol LeWitt. A mezza costa c'è l'Abbazia dell'Annunziata, dove sono le vigne di Renato Ratti, ora curate dai figli Giovanni - che ha studiato alla Bocconi - e Pietro, che ha fatto l'enologica ad Alba. Sull'altro versante, nella contrada detta Serra dei Turchi, c'è il quartier generale di Gianni Gagliardo, che ha inventato l'asta del Barolo e ha raccontato la sua storia in un bel libro, I segreti delle Langhe. Quasi sulla cima, come un balcone affacciato sulle colline, il ristorante di Alessandra Bovio, figlia di uno dei pionieri della gastronomia langhetta, per decenni gestore del Belvedere, sulla piazza del paese. Dal belvedere di La Morra i vigneti corrono via a perdita d'occhio. Sono i Cannubi, una delle zone più vocate al mondo. Da Sud soffia il "marin", il vento che sale dal Mar Ligure. Da Ovest i venti freddi che scendono dal Monviso. Di fronte i castelli che portano il nome dei grandi piemontesi, come quello di Grinzane Cavour, e la tenuta Mirafiore, donata da Vittorio Emanuele II alla Bela Rosin e ora fatta rivivere da Oscar Farinetti. Le cascine dove si allevano i taboj, pronuncia "tabui", i cani da tartufo. E tutto questo ruota attorno al vino. È un paesaggio della mente. Come quello delle colline toscane e umbre. Come la Valpolicella e l'alta Valle del Tevere. Come le pendici dell'Etna e delle Alpi. Come l'anfiteatro morenico del Garda e quello del lago d'Iseo, la terra conosciuta con il nome di Franciacorta. Come il Conero e la

SIMONIT&SIRCH
WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO
Vivere di Gusto
RUFFINO
Share
DAMILANO
BAROLO
Colle Massari
VALLEPICCIOLA
TOSCANA
CARPINETO
MANDRAROSSA
La Sicilia che non ti aspetti
BRUNELLO DI MONTALCINO
FAMIGLIA Cotarella
TEDESCHI
LEONE DE CASTRIS
1665

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Costiera amalfitana. Come le asprezze del Sannio e del Trentino, della Lucania e del Carso. Tutti i frammenti dell'immensa provincia italiana, dove da secoli gli uomini praticano, affinano e raccontano l'arte di fare il vino.

Focus - La guida 2023 "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia" by "Corriere della Sera"

110/100

Barolo Docg Monvigliero - 2018 Comm. G.B. Burlotto
Barolo Docg Ravera Riserva Vigna Elena 2016 Elvio Cogno
Bolgheri Sassicaia Doc Sassicaia 2019 Tenuta San Guido

100/100

Barolo Docg Ester Canale Rosso Particella 251P dell'antica Vigna Rionda 2018 Giovanni Rosso
Barolo Docg San Rocco 2018 Azelia
Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala Bellavista
Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero Monte Rossa
Toscana Igt I Sodi di San Niccolo' 2018 Castellare di Castellina
Toscana Igt Oreno 2020 Tenuta Sette Ponti
Toscana Igt Saffredi 2020 Fattoria Le Pupille
Toscana Igt Solengo 2020 Argiano

99/100

Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2018 Casanova di Neri
Chianti Classico Docg Riserva 2019 Volpaia
Costa d'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
Marsala Doc Vergine Riserva 2008 Florio
Toscana Igt Petra 2019 Petra

98+/100

Barbaresco Docg Pajoré 2019 Rizzi
Barolo Docg Gavarini Chiniera 2018 Elio Grasso
Bolgheri Superiore Doc Greppicaia 2019 I Greppi

98/100

Alghero Cabernet Riserva Doc Marchese di Villamarina 2016 Sella & Mosca
Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2020 Cantina Bolzano
Barolo Docg Brunate 2018 Vietti
Bolgheri Superiore Doc Guado al Tasso 2019 Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso
Brunello Di Montalcino Docg 2018 Le Potazzine
Franciacorta Docg Dosage Zero Vintage Collection 2017 Ca' Del Bosco
Franciacorta Docg Pas Dosé Millesimato Ziliani C 2018 Chiara Ziliani
Franciacorta Docg Saten 2018 Contadi Castaldi
Paestum IGP Fiano Pian Di Stio 2021 San Salvatore 1988
Terre Siciliane Igt Salealto 2019 Cusumano
Trebbiano d'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2020 Chiara Ciavolich
Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020 Petrolo

BONACCHI www.bonaccni.it
CESARINI SFORZA TRENTODOC
PIZZOLATO VINO BIOLOGICO
Trentodoc in una App
BOLGHERI
PUNTOZERO
borgogno.com
Beatesca www.beatesca.com
BORTOLOMIOL
PROSECCO DOC ITALIAN GENIO
TENUTE RUBINO
IL VINO COME LEONARDO COMANDA.
Barolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017 San Leonardo

97+/100

Barbaresco Docg Faset 2019 Paitin

Barolo Docg Brunate 2018 Enzo Boglietti

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva Limpronta 2019 Montalbera

Toscana Igt Migliorè 2018 Vallepicciola

97/100

Alghero Liquoroso Riserva Doc Anghelu Ruju 2006 Sella & Mosca

Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth von Barthenau Vigna Roccolo 2017 J. Hofstätter

Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner 2021 Köfererhof

Amarone della Valpollicella Docg Riserva Lilium Est 2012 Tenuta Sant'Antonio

Barbaresco Docg Fausoni 2019 Sottimano

Barolo Docg Aleste 2018 Sandrone

Barolo Docg Brunella 2018 Boroli

Barolo Docg Riserva Monprivato 2017 Giuseppe Mascarello e Figlio

Chianti Classico Docg Gran Selezione Badìola 2019 Marchesi Mazzei

Fiano di Avellino Docg 2019 Pietracupa

Friuli Colli Orientali Doc Pinot Grigio Ramato Riserva 2019 Specogna

Passito di Pantelleria Doc Bukkuram Sole d'agosto 2020 2020 Marco De Bartoli

Sicilia Doc Saia 2020 Feudo Maccari

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019 De' Ricci

96+/100

Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2017 Banfi

Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020 Tornatore

Montecucco Docg Sangiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari

96/100

Alto Adige Doc Bianco Stoan 2020 Cantina Tramin

Alto Adige Doc Pinot Nero Filari Di Mazzon 2018 Ferruccio Carlotto

Barbaresco Docg Riserva Pora 2017 Musso

Barolo Docg Lecinquevigne 2018 Damilano

Barolo Docg Mosconi 2018 Pio Cesare

Brunello di Montalcino Docg La Mannella 2017 Cortonesi

Chianti Classico Docg 2019 Tenuta Perano

Chianti Classico Docg Gran Selezione Il Solatio 2017 Castello di Albola

Colli Tortonesi Doc Timorasso Fausto 2018 Vigne Marina Coppi

Fiano di Avellino Docg Elle 2019 Laura De Vito

Marche Sangiovese IGP Greppo Di Sotto 2017 Lucio Pompili

Moscato d'Asti Docg Canelli Biologico Moscata 2021 Mongioia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Tridik Quota 430 Colesel

Venezia Giulia IGP Malvasia Collezione di Famiglia 2021 Ronco Dei Tassi

CECCHI
VINI FANTINI
italesse Taste Like a Master
MONTE ZOVO AZIENDA AGRICOLA
BOLLA FONDATA NEL 1883
ARNALDO-CAPRAI
Speri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

95+/100

Brunello di Montalcino Docg 2017 Il Poggione

Brunello di Montalcino Docg 2017 Sassetti Livio Pertimali

Montefalco Sagrantino Docg Molino dell'Attone 2016 Antonelli San Marco

95/100

Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2018 Paternoster

Alto Adige Val Venosta Doc Riesling 2021 Falkenstein

Brunello di Montalcino Docg Poggio Cerrino 2017 Tiezzi

Chianti Classico Docg Terziere di Tramontano 2019 Geografico

Fiano di Avellino Docg 2021 Di Meo

Lambrusco Leclisse Paltrinieri

Lessini Durello Doc Riserva Metodo Classico Ioaura 2014 Tonello

Rocca d'Orcia Doc Villaggio 2020 Podere Forte

Romagna Albana Docg Passito 2018 Bissoni

Toscana Bianco Igt Pantagruel 2020 Castello Della Mugazzena

Valle D'aosta Dop Neige D'or Les Crêtes

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc Le Vaglie 2021 Santa Barbara

Vino Bianco 10 Vendemmie Limited Edition Tenuta Ulisse

94/100

Alto Adige Doc Bianco Cuvée Nama 2018 Nals Margreid

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Docg R.D.O Ponente Brut 2021 Masottina

Elba Vermentino Doc 2021 Chiesina di Lacona

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2019 Cantine Villa Dora 211

Piave Doc Tai Iconema 2019 Ca' Di Rajo

Romagna Docg Albana Valleripa 2020 Tenuta Casali

Romagna Sangiovese Doc Dado 2018 Enio Ottaviani 198

Rosso di Montalcino Doc 2020 Capanna

Trento Doc Brut Blanc de Blancs Maso Martis

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020 La Contralta

93/100

Campi Flegrei Doc Piedirosso Vigna Delle Volpi 2018 Agnanum

Gioia del Colle Dop Primitivo Marpione 2018 Tenuta Viglione

Pecorello Igt Oneiro 2021 Baroni Capoano

Rosso di Montalcino Doc 2020 Canalicchio di Sopra

Rosso di Montalcino Doc 2020 Talenti

92/100

Rosso di Montalcino Doc 2020 Sanlorenzo

91/100
















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

PLANETA Vittoria
Allegrini
NONINO 1° Spirit italiano unica Grappa
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
vinitaly Verona, ITALY 2/5 April 2023

“Vini d’Italia 2023” del Gambero Rosso, Toscana e Barolo al top tra Regioni e Denominazioni

Tra i gruppo del vino, in vetta Terra Moretti, Santa Margherita, Domini di Castellare e il Gruppo ColleMassari, con tre “Tre Bicchieri”

ROMA, 13 OTTOBRE 2022, ORE 10:10



Il vino italiano nella guida “Vini d’Italia 2023” del Gambero Rosso

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery
for a better wine world banfi.it

Il gruppo Terra Moretti (Bellavista Franciacorta Brut Rosé 2017, Petra 2019 e Tenute Sella & Mosca Alghero Torbato Catore 2020), Santa Margherita (Lamole di Lamole Chianti Classico Gran Selezione V. Grospoli 2019, Ca’ del Bosco Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi Riserva 2013 e Kettmeir Alto Adige Spumante Extra Brut M. Classico 2019 Riserva 2016), il gruppo Domini di Castellare (dell’editore del Gambero Rosso, Paolo Panerai, con Castellare di Castellina I Sodi di San Niccolò 2018, Rocca di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Frassinello Maremma Toscana Merlot Baffonero 2019 e Feudi del Pisciotto Sicilia Grillo Carolina Marengo Kisa 2020) e il Gruppo ColleMassari di Claudio Tipa (ColleMassari Montecucco Rosso Riserva 2019, Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2019 e Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2016): ecco le aziende ed i gruppi del vino capaci di mettere insieme il maggior numero di "Tre Bicchieri", tre, il massimo riconoscimento della guida "Vini d'Italia 2023" del Gambero Rosso, considerata la più importante sul mercato, e storica, che sarà presentata il 15 ottobre a Roma (Palazzo dei Congressi), dove saranno in degustazione libera tutti i "Tre Bicchieri".

Tra le Regioni, guida la Toscana, con ben 98 etichette al vertice della Guida "Vini d'Italia" 2023 del Gambero Rosso e premiate con i "Tre Bicchieri", davanti al Piemonte, a quota 76, ed al Veneto, sul terzo gradino del podio, con 43 vini meritevoli dei "Tre Bicchieri". Con 27 etichette, invece, è il Barolo, la denominazione più premiata, seguita dal Chianti Classico a quota 22, Verdicchio (Matelica e Castelli di Jesi) con 16, Brunello di Montalcino con 15, dall'Amarone e dall'Etna (nelle tipologie rosso e bianco) con 13, dal Barbaresco e dal Franciacorta con 11, dal Trentodoc, dal Montepulciano d'Abruzzo e dal Primitivo di Manduria con 7, dal Bolgheri e dal Nobile di Montepulciano, con 6.

Alla presentazione della guida, verranno consegnati anche i "Premi Speciali", alcuni dei quali (come anticipato qui) già ufficiali, come il più significativo, quello per la "Cantina dell'Anno", Bertani, un pezzo di storia del vino del Veneto e dell'Amarone, e gioiello del gruppo Angelini Wine & Estates della famiglia Angelini. O come quello per la "Viticoltura Sostenibile", andato a Marco Caprai, che, con la Arnaldo Caprai, ha rilanciato il Sagrantino di Montefalco e ha iniziato ad investire in ricerca e in sostenibilità quando se ne parlava ancora poco. Ed ancora, il vino "Rosso dell'Anno" al Chianti Classico Petrignano 2019 di Dievole, la storica cantina dell'imprenditore e petroliere argentino Alejandro Bulgheroni, il premio "Solidarity Awards" al "Vino di Gorgona", progetto di Frescobaldi che sull'isola-carcere dell'Arcipelago Toscano, da anni, produce un vino grazie ad un progetto di recupero e reinserimento nel mondo del lavoro dei detenuti del Carcere di Gorgona. E poi il premio al "Miglior Vino Bianco", andato al Castello di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2019 di Pievalta, quello per le "Bollicine dell'Anno", andato in un territorio di primo piano come la Franciacorta, grazie al Pas Dosé Parosé 2016 de "Il Mosnel", così come è lombardo il "Rosè dell'Anno", il Valtènesi Chiaretto Lettera C 2020 della cantina Pasini San Giovanni, mentre viene dall'Umbria il vino "Dolce dell'Anno", che è l'Orvieto Pourriture Noble 2020 di Decugnano dei Barbi. Mentre la "Cooperativa dell'Anno" è la pugliese Due Palme, e il vino con il "miglior rapporto Qualità-Prezzo" è l'Abruzzo Pecorino 2021 prodotto da Terraviva. La "Viticoltrice dell'Anno", invece, ancora da annunciare, dovrebbe essere Giovanna Maccario, produttrice di Rossese di Dolceacqua, in Liguria, così come la "Cantina Emergente", che dovrebbe essere la cantina Lodali, nelle Langhe, in Piemonte.

Focus - I "Tre Bicchieri" della Guida "Vini d'Italia" 2023 del Gambero Rosso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Slovenia (4)

Erzetič Brda Rebula Orbis 2018

Carolina Jakončič Winery Brda Bela Carolina 2019

Vini Noüe Marinič Brda Chardonnay Sotto la Chiesa Bigliana II Cru 2019

Domaine Marjan Simčič Brda Rebula Cru Selection 2019

Canton Ticino (3)

Paolo Basso Wine Ticino Merlot Bouquet di Chiara 2020

Gialdi Vini - Brivio Ticino Merlot Brivio Riflessi d'Epoca 2019

Cantina Kopp von der Crone Visini Ticino Rosso Scala 2019

Valle d'Aosta (6)

Maison Anselmet VdA Chardonnay Mains et Cœur 2020

Les Crêtes VdA Chardonnay Cuvée Bois 2020

Lo Triolet VdA Coteau Barrage 2020

Elio Ottin VdA Pinot Noir L'Emerico 2019

Rosset Terroir Sopraquota 900 2020

La Vrille VdA Chambave Muscat Flétri 2020

Piemonte (76)

Abbona Dogliani Papà Celso 2021

Anna Maria Abbona Dogliani Superiore San Bernardo 2018

Giulio Accornero e Figli Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista 2018

Giovanni Almondo Roero Arneis Le Rive del Bricco delle Ciliegie 2020

Elio Altare Barolo Cerretta V. Bricco Riserva 2016

Antoniolo Gattinara Osso San Grato Riserva 2018

Batasiolo Barbera d'Alba Sovrana 2020

































Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Bel Colle Barolo 10 Anni Riserva 2013

Nicola Bergaglio Gavi del Comune di Gavi Minaia 2021

Giacomo Borgogno & Figli Barolo Riserva 202015

Luigi Boveri Colli Tortonesi Timorasso Derthona Filari di Timorasso 2020

G. B. Burlotto Barolo Monvigliero 2018

Piero Busso Barbaresco Gallina 2018

Ca' del Baio Barbaresco Asili 2019

Ca' Viola Barolo Sottocastello di Novello Riserva 2016

Cascina Ca' Rossa Roero Le Coste 2019

Cascina Lo Zoccolaio Barolo Ravera Riserva 2016

Cascina Luisin Barbaresco Asili 2019

Castello di Verduno Verduno Pelaverga Basadone 2021

Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Riserva 2016

Ceretto Barbaresco Asili 2019

Michele Chiarlo Barolo Cerequio 2018

Elvio Cogno Barolo Ravera V. Elena Riserva 2016

Colombo Alta Langa Brut Blanc de Blancs 2018

Giacomo Conterno Barbera d'Alba V. Francia 2020

Paolo Conterno Barolo Ginestra Riserva 2014

Coppo Nizza Pomorosso 2019

Giuseppe Cortese Barbaresco Rabaja 2019

Stefanino Costa Roero Arneis Sarun 2021

Gianni Doglia Moscato d'Asti Casa di Bianca 2021

Tenuta Il Falchetto Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant 2021

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Benito Favaro Erbaluce di Caluso Le Chiusure 2020

Giacomo Fenocchio Barolo Castellero 2018

Ferraris Agricola Ruché di Castagnole Monferrato Clàsic 2021

Fortemasso Barolo Castelletto Riserva 2016

Gaggino Ovada Convivio 2020

Gaja Barolo Sperss 2018

Ettore Germano Barolo Lazzarito Riserva 2016

Bruno Giacosa Barolo Falletto V. Le Rocche Riserva 2016

Ioppa Ghemme Santa Fé 2017

Isolabella della Croce Piemonte Pinot Nero Fra 2016

Lodali Barbaresco Lorens 2019

Malvirà Roero Arneis V. Saglietto Riserva 2020

Paolo Manzone Barolo Riserva 2016

Marcalberto Alta Langa Extra Brut Millesimo2Mila18 2018

Claudio Mariotto Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2020

Bartolo Mascarello Barolo 2018

Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Monprivato 2017

Massolino - Vigna Rionda Barolo V. Rionda Riserva 2016

La Mesma Gavi del Comune di Gavi Monterotondo Et. Nera 2021

Monchiero Carbone Roero Arneis Renesio Incisa Riserva 2018

Montalbera Ruché di Castagnole M.to Laccento 2021

Fiorenzo Nada Barbaresco Manzola 2018

Negretti Barolo Bricco Ambrogio 2018

Angelo Negro Barbaresco Basarin 2019

Figli Luigi Oddero - Tenuta Parà Barolo Vignarionda 2018

BONACCHI www.bonaccni.it
CESARINI SFORZA TRENTODOC
PIZZOLATO VINO BIOLOGICO
Trentodoc in una App
BOLGHERI
PUNT ZERO
borgogno.com
Beatesca www.beatesca.com
BORTOLOMIOL
PROSECCO DOC ITALIAN GENIO
TENUTE RUBINO
IL VINO COME LEONARDO COMANDA.
Barolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Tenuta Olim Bauda Barbera d'Asti La Villa 2021

Pelissero Barbaresco Vanotu 2019

Pico Maccario Nizza Epico Riserva 2019

Pio Cesare Barolo Ornato 2018

Guido Porro Barolo Vigna Rionda 2018

Réva Barolo Lazzarito Riserva 2016

Roagna Barbaresco Asili V. V. 2017

Giovanni Rosso Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2018

Tenuta Santa Caterina Grignolino d'Asti Monferace 2017

Scagliola - Sansì Barbera d'Asti Frem 2020

Paolo Scavino Barolo Bric dël Fiasc 2018

Enrico Serafino Alta Langa Zero Pas Dosé 2016

Sottimano Barbaresco Basarin 2019

Luigi Spertino Grignolino d'Asti 2021

Tacchino Dolcetto di Ovada Superiore Du Riva 2018

La Toledana Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2021

Torraccia del Piantavigna Ghemme V. Pelizzane 2015

G. D. Vajra Barolo Bricco delle Viole 2018

Mauro Veglio Barolo Arborina 2018

Vietti Barolo Ravera 2018

Liguria (5)

Giacomelli Colli di Luni Vermentino Boboli 2021

Ka' Manciné Dolceacqua Galeae 2021

Cantine Lunae Bosoni Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2021

Maccario Dringenberg Rossese di Dolceacqua Posaú 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Zangani Colli di Luni Vermentino Superiore Boceda 2021

Lombardia (30)

AR.PE.PE. Valtellina Superiore Sassella Nuova Regina Riserva 2016

Giovanni Avanzi RGC Valtènesi Chiaretto Antitesi 2021

Ballabio Farfalla Noir Collection Extra Brut M. Classico Rosé

Barone Pizzini Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Riserva 2014

Bellavista Franciacorta Brut Rosé 2017

Guido Berlucchi & C. Franciacorta Nature 61 2015

Bosio Franciacorta Dosaggio Zero B.C. Riserva 2011

Ca' del Bosco Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi Riserva 2013

Calatroni OP Cruasé Extra Brut NorEma 2019

Cordero San Giorgio Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Tiamat 2020

Costaripa RGC Valtènesi Chiaretto Molmenti 2018

Ferghettina Franciacorta Extra Brut Eronero 2014

Fiamberti OP Buttafuoco Il Cacciatore 2020

Giorgi Top Zero Pas Dosé M. Classico

Isimbarda OP Riesling Renano V. Martina Le Fleur 2020

Lazzari Capriano del Colle Bianco Fausto 2021

Mamete Prevostini Valtellina Sforzato Corte di Cama 2019

Mirabella Franciacorta Dosaggio Zero Døm Riserva 2015

Monsupello Riesling 2021














Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Mosnel Franciacorta Pas Dosé Parosé 2016

Nino Negri Valtellina Superiore Valgella V. Fracia 2018

Pasini San Giovanni RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C 2020

Perla del Garda Lugana Superiore Madonna della Scoperta 2021

Ricci Curbastro Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2012

Tenuta Scerscé Valtellina Superiore Inferno Flammante 2019

Scuropasso - Roccapietra Roccapietra Zero M. Classico 2016

Selva Capuzza Lugana Menasasso Riserva 2019

Sincette RGC Valtènesi Groppello 2021

Lo Sparviere Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2015

Uberti Franciacorta Brut Satèn Magnificentia 2018

Trentino (12)

Nicola Balter Trento Pas Dosé Balter Riserva 2015

Corvée Trentino Pinot Nero Àgole 2020

De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano Vigilius 2019

Ferrari Trento Extra Brut Perlé Nero Riserva 2015

Letrari Trento Brut 976 Riserva del Fondatore 2011

Maso Cantanghel Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2019

Maso Martis Trento Extra Brut Rosé 2018

Moser Trento Extra Brut Blanc de Noir 2015

Resistenti Nicola Biasi Vin de la Neu 2020











Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Revì Trento Extra Brut Re di Revì Riserva 2012

Rotari Trento Brut Rotari Flavio Riserva 2014

San Leonardo - San Leonardo 2017

Alto Adige (23)

Cantina Bolzano Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2020

Castel Sallegg Alto Adige Merlot Nussleiten Riserva 2018

Cantina Colterenzio Alto Adige Sauvignon Lafóa 2020

Tenuta Ebner - Florian Unterthiner Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner 2021

Falkenstein - Franz Pratzner Alto Adige Val Venosta Riesling 2020

Cantina Girlan Alto Adige Pinot Nero Trattmann Riserva 2019

Gump Hof - Markus Prackwieser Alto Adige Pinot Bianco Renaissance Riserva 2019

Cantina Kaltern Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz 2021

Kettmeir Alto Adige Spumante Extra Brut M. Classico 2019 Riserva 2016

Köfererhof - Günther Kerschbaumer Alto Adige Valle Isarco Riesling 2020

Cantina Kurtatsch Alto Adige Cabernet Sauvignon Freienfeld Riserva 2018

Manincor Alto Adige Terlano Sauvignon Lieben Aich 2020

Cantina Meran Alto Adige Chardonnay Goldegg Riserva 2019

Cantina Convento Muri-Gries Alto Adige Lagrein V. Klosteranger Riserva 2017

Nals Margreid Alto Adige Sauvignon Mantele 2020

Tenuta Ritterhof Alto Adige Gewürztraminer Auratus 2021

Cantina Produttori San Michele Appiano Alto Adige Bianco Appius 2017

Cantina Terlano Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz 2020

Tiefenbrunner Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2020

Cantina Tramin Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2019

Cantina Produttori Valle Isarco Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2021

Elena Walch Alto Adige Gewürztraminer V. Kastelaz 2020

















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tenuta Ansitz Waldgries Alto Adige Santa Maddalena Classico 2021

Veneto (43)

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2018

Andreola Valdobbiadene Rive di Refrontolo Brut Col del Forno 2021

Roberto Anselmi Capitel Croce 2021

Barollo Frank! 2019

Le Battistelle Soave Classico Roccolo del Durlo 2020

Lorenzo Begali Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva 2017

Bertani Valpolicella Classico Superiore Ognisanti 2020

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut 2021

Bortolomiol Valdobbiadene Rive di Col San Martino 70th Anniversary 2020

Brigaldara Amarone della Valpolicella Case Vecie 2016

Sorelle Bronca Valdobbiadene Rive di Rua Brut Particella 181 2021

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Classico V. di Ravazzol 2017

Ca' Rugate Soave Classico Monte Alto 2019

Cavalchina Custoza Superiore Amedeo 2020

Italo Cescon Madre 2020

Dal Cero - Tenuta Corte Giacobbe Lessini Durello M. Classico Extra Brut Cuvée Augusto Riserva 2016

Dal Maso Colli Berici Merlot Casara Roveri 25° Anniversario 2019

Il Filò delle Vigne Colli Euganei Cabernet Borgo delle Casette Riserva 2018

Gorgo Custoza Superiore Summa 2020

Inama Colli Berici Cabernet Bradisismo 2019

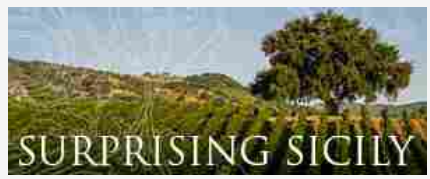
Masi Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva 2016

















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Graziano Merotto Valdobbiadene Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2021

Monte del Frà Custoza Superiore Ca' del Magro 2020

Monte Zovo - Famiglia Cottini Amarone della Valpolicella 2018

Ottella Lugana Molceo Riserva 2020

Pasqua Amarone della Valpolicella Mai Dire Mai 2015

Leonildo Pieropan Soave Classico La Rocca 2020

Giuseppe Quintarelli Amarone della Valpolicella Classico 2015

Roccolo Grassi Soave La Broia 2020

Roeno Valdadige Terra dei Forti Enantio 1865 Pre-Fillossera Riserva 2017

Ruggeri & C. Valdobbiadene Extra Dry Giustino B. 2021

Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Superiore La Bandina 2019

Serafini & Vidotto Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2018

Speri Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2018

Suavia Soave Classico Monte Carbonare 2020

F.lli Tedeschi Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva 2016

Tommasi Viticoltori Amarone della Valpolicella Classico De Buris Riserva 2011

Agostino Vicentini Valpolicella Superiore Palazzo di Campiano 2017

Vignalta Colli Euganei Rosso Gemola 2018

Villa Sandi Cartizze Brut La Rivetta 2021

Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Classico Albasini 2015

Vigneti Villabella Bardolino Montebando Morlongo Anniversario 50 Vendemmie 2020

Zenato Amarone della Valpolicella Classico Sergio Zenato Riserva 2016

Friuli Venezia Giulia (26)

ASSOVINISICILIA
PREPARA LA TUA AZIENDA PER LA FASE DUE.
AFFIDATI ALL'HYGIENE SPECIALIST 2020
VINO
A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA
CHIANTI CLASSICO
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013
PRA DI BOSSO
(Non) c'è storia
Casali
CAMIGLIANO
www.camigliano.it
1947 2022
PETROLO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Tenuta Borgo Conventi Collio Bianco Luna di Ponca 2019

Castelvecchio Carso Malvasia Dileo 2021

Tenimenti Civa FCO Sauvignon Vign. Bellazoia 2021

Eugenio Collavini Collio Bianco Broy 2020

Draga - Miklus Natural Art Ribolla Gialla 2018

Livio Felluga Rosazzo Terre Alte 2019

Jermann Vintage Tunina 2020

Vigneti Le Monde Friuli Pinot Bianco 2021

Tenuta Luisa Friuli Isonzo Friulano I Ferretti 2020

Pighin Collio Bianco Soreli 2020

Primosic Collio Friulano Skin Riserva 2019

Doro Princic Collio Pinot Bianco 2021

Ronco dei Tassi Collio Malvasia 2021

Russiz Superiore Collio Bianco Col Disôre 2018

Schiopetto Collio Friulano 2021

Roberto Scubla FCO Bianco Pomèdes 2020

Ferruccio Sgubin Collio Bianco Mirnik 2020

Tenuta Stella Collio Ribolla Gialla Riserva 2019

Tenuta di Angoris Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Riserva 2020

Tiare - Roberto Snidarcig Collio Sauvignon 2021

Torre Rosazza FCO Friulano 2021

Tunella FCO Biancosesto 2020

Vie di Romans Friuli Isonzo Bianco Flors di Uis 2020

Venica & Venica Collio Friulano Ronco delle Cime 2021

Volpe Pasini FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2021





















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Zorzettig FCO Pinot Bianco Myò 2020

Emilia Romagna (14)

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

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

Cleto Chiarli Tenute Agricole Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2021

Gaggioli Colli Bolognesi Pignoletto Superiore 2021

Ermete Medici & Figli Reggiano Lambrusco Concerto 2021

Monte delle Vigne Colli di Parma Malvasia Callas 2021

Fattoria Monticino Rosso Romagna Albana Secco Codronchio 2020

Mutiliana Romagna Sangiovese Modigliana Acereta 2019

Fattoria Nicolucci Romagna Sangiovese Superiore Predappio di Predappio V. del Generale Riserva 2019

Noelia Ricci Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2020

Alberto Paltrinieri Lambrusco di Sorbara Leclisse 2021

Villa Papiano Romagna Sangiovese Modigliana V. Probi Riserva 2019

Fattoria Zerbina Romagna Albana Secco Bianco di Ceparano 2021

Zucchi Lambrusco di Sorbara Purezza - Silvia Zucchi 2021

Toscana (98)

Maurizio Alongi Chianti Classico V. Barbischio Riserva 2019

Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari Cabreo Il Borgo 2019

Marchesi Antinori Tignanello 2019

Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva 2019

Tenuta Argentiera Bolgheri Rosso Superiore 2019

Argiano Solengo 2019

FRESCOBALDI TOSCANA
ARGIANO CANTINA DAL 1580
Tenuta Sant'Antonio FAMIGLIA CASTAGNEDI
VOLCANIC AGRICULTURE OF EUROPE
ENDRIZZI CULTURA DEL VINO DAL 1885
CASADEI www.tenutacasadei.it
TENUTE DEL CERRO Tenute del Cerro. Un'autentica emozione italiana
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Baricci Brunello di Montalcino Nello Riserva 202016

Basile Montecucco Sangiovese Ad Agio Riserva 2018

Bindella Nobile di Montepulciano I Quadri 2019

Biondi - Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino Riserva 2015

Il Borro Il Borro 2018

Boscarelli Nobile di Montepulciano Il Nocio 2018

Bruni Maremma Toscana Grenache Oltreconfine 2020

Camigliano Brunello di Montalcino Gualto Riserva 2016

Tenuta di Capezzana Vin Santo di Carmignano Riserva 2014

Fattoria Carpineta Fontalpino Chianti Classico Fontalpino 2020

La Casaccia di Franceschi Brunello di Montalcino Riserva 2016

Tenuta Casadei Filare 18 2020

Casanova di Neri Brunello di Montalcino Cerretalto 2016

Castell'in Villa Chianti Classico Castell'in Villa 'In Riserva 2016

Castellare di Castellina I Sodi di San Niccolò 2018

Castello del Terriccio Castello del Terriccio 2018

Castello di Albola Chianti Classico Gran Selezione Santa Caterina 2019

Castello di Bolgheri Bolgheri Rosso Superiore 2019

Castello di Fonterutoli Siepi 2019

Castello di Meleto Chianti Classico Gran Selezione V. Poggiarso 2018

Castello di Querceto Chianti Classico Gran Selezione La Corte 2019

Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2019

Castello Vicchiomaggio FSM 2018

Castiglion del Bosco Brunello di Montalcino 1100 Riserva 2016

LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

RIDOLFI
MONTALCINO

Lugana

CACCIA AL PIANO
BOLGHERI

Vini Alto Adige
Südtirol Wein
Vini Alto Adige

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Famiglia Cecchi Chianti Classico Gran Selezione Villa Rosa 2018

ColleMassari Montecucco Rosso Riserva 2019

Il Colombaio di Santa Chiara Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Riserva 2019

Maria Caterina Dei Nobile di Montepulciano 2019

Dievole Chianti Classico Petrignano 2019

Fabrizio Dionisio Cortona Syrah Cuculaia 2018

Duemani Duemani 2019

I Fabbri Chianti Classico Gran Selezione 2018

Tenuta Fanti Brunello di Montalcino V. Le Macchiarelle Riserva 2016

Tenuta Le Farnete - Cantagallo Carmignano Riserva 2019

La Fiorita Brunello di Montalcino Riserva 2016

Fontodi Flaccianello della Pieve 2019

Podere Forte Guardiavigna 2018

Frescobaldi Chianti Rufina Terraelectae V. Montesodi 2019

Fuligni Brunello di Montalcino Riserva 2016

Tenuta di Ghizzano Nambrot 2018

Giodo Brunello di Montalcino Giodo 2017

Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2019

Guado al Melo Bolgheri Rosso Superiore Atis 2019

Isole e Olena Cepparello 2019

Antica Fattoria La Parrina Costa dell'Argentario Ansonica 2021

Lamole di Lamole Chianti Classico Gran Selezione V. Grospoli 2019

Podere Le Bèrne Nobile di Montepulciano 2019

Tenuta di Lilliano Chianti Classico Riserva 2019

Le Macchiole Paleo Rosso 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Le Macioche Brunello di Montalcino Riserva 2016

Il Marroneto Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2017

Montenidoli Vernaccia di San Gimignano Carato 2019

Tenuta Monteti Monteti 2018

Montevertine Montevertine 2019

Nittardi Chianti Classico Riserva 2019

Orma Orma 2020

Ornellaia Bolgheri Bianco Ornellaia 2019

Pakravan-Papi Cancellaia di Riparbella 2018

Tenuta Il Palagio Sister Moon 2020

Panizzi Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018

Petra Petra 2019

Fattoria Petrolo Valdarno di Sopra Sangiovese V. Bòggina C 2020

Piaggia Poggio de' Colli 2019

Piccini 1882 Chianti Classico Valiano 2020

Pietroso Brunello di Montalcino 2017

Tenuta Podernovo Auritea 2017

Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2016

Poggioargentiera Poggioraso Cabernet Franc 2020

Podere La Regola La Regola 2019

Barone Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2019

Riecine Riecine di Riecine 2018

Rocca delle Macìe Chianti Classico Gran Selezione Tenuta Fizzano 2019

Rocca di Castagnoli Chianti Classico Poggio a' Frati Riserva 2018

Rocca di Frassinello Maremma Toscana Merlot Baffonero 2019

Ruffino Chianti Classico Ducale Riserva 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Salcheto Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2019

San Felice Chianti Classico 2020

Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia 2019

Podere Sapaio Sapaio 2019

Fattoria Selvapiana Chianti Rufina Vign. Bucerchiale 40 anni Riserva 2019

Tenuta di Artimino Carmignano Grumarello Riserva 2017

Tenuta di Bibbiano Chianti Classico Gran Selezione V. del Capannino 2019

Tenuta di Sesta Brunello di Montalcino 2017

Tenuta di Trinoro Palazzi 2020

Tenuta Tenuta Sette Ponti Oreno 2020

Tenute del Cerro Nobile di Montepulciano Silìneo 2019

Terenzi Morellino di Scansano Madrechiesa Riserva 2019

Terenzuola Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano 2021

Tolaini Chianti Classico Gran Selezione V. Montebello Sette 2018

Torre a Cona Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Riserva 2019

Vallepicciola Migliorè 2018

Fattoria Villa Saletta Chianti Superiore 2018

Marche (23)

Belisario Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2019

Bisci Verdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2019

Borgo Paglianetto Verdicchio di Matelica Vertis 2020

Bucci Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2019

Le Caniette Rosso Piceno Superiore Morellone 2018

Collestefano Verdicchio di Matelica Collestefano 2021

Emanuele Dianetti Offida Rosso Vignagiulia 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Andrea Felici Castelli di Jesi Verdicchio Classico V. Il Cantico della Figura Riserva 2019

Marotti Campi Lacrima di Morro d'Alba Superiore Orgiolo 2020

Poderi Mattioli Castelli di Jesi Verdicchio Classico Lauro Riserva 2019

Montecappone - Mirizzi Castelli di Jesi Verdicchio Classico Utopia Riserva 2019

Pantaleone Falerio Pecorino Onirocep 2021

Pievalta Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva 2019

Tenuta Santori Offida Pecorino 2021

Sparapani - Frati Bianchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Il Priore 2020

Tenuta Spinelli Offida Pecorino Artemisia 2021

La Staffa Castelli di Jesi Verdicchio Classico Rincrocca Riserva 2019

Tenuta di Tavignano Castelli di Jesi Verdicchio Classico Misco Riserva 2019

Tenuta di Frà Castelli di Jesi Verdicchio Classico Franz Riserva 2019

Tenute San Sisto Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Sisto Riserva 2019

Umani Ronchi Castelli di Jesi Verdicchio Classico Plenio Riserva 2020

Velenosi Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2019

Vignamato Castelli di Jesi Verdicchio Classico Ambrosia Riserva 2019

Umbria (16)

Antonelli - San Marco Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima Tonda 2019

Barberani Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2019

Briziarelli Sua Signoria 2021

Leonardo Bussoletti Ràmici Ciliegiolo 2019

Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018

Decugnano dei Barbi Orvieto Classico Superiore Muffa Nobile Pourriture Noble 2020

Tenute Lunelli - Castelbuono Montefalco Sagrantino Carapace 2017

Lungarotti Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Moretti Omero Montefalco Rosso 2019

Palazzone Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2019

Fratelli Pardi Montefalco Rosso Riserva 2019

Roccafiore FiorFiore Grechetto 2020

Giampaolo Tabarrini Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2018

Terre de la Custodia Montefalco Sagrantino Exubera Rock 2016

Terre Margaritelli Torgiano Rosso Freccia degli Scacchi Riserva 2019

Tudernum Todi Grechetto Superiore Colle Nobile 2020

Lazio (9)

Antiche Cantine Migliaccio Biancolella di Ponza 2021

Casale del Giglio Anthium Bellone 2021

Castel de Paolis Donna Adriana 2020

Famiglia Cotarella - Falesco Montiano 2019

Sergio Mottura Poggio della Costa 2021

Ômina Romana Ars Magna Viognier 2020

Poggio Le Volpi Baccarossa 2020

San Giovenale Habemus 2020

Tenuta di Fiorano Fiorano Bianco 2020

Abruzzo (15)

Castorani Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Riserva 2018

Cataldi Madonna Montepulciano d'Abruzzo Girovago 2019

Codice Vino Abruzzo Pecorino Superiore Tegèo 2020

Tenuta I Fauri Abruzzo Pecorino 2021

Feudo Antico Tullum Pecorino Biologico 2021

Dino Illuminati Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Zanna Riserva 2018

Inalto Vini D'Altura Montepulciano d'Abruzzo Campo Affamato 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Tommaso Masciantonio Abruzzo Pecorino Superiore Mantica V. di Caprafico 2020

Masciarelli Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Villa Gemma 2021

Tenuta Terraviva Abruzzo Pecorino 2021

Cantina Tollo Montepulciano d'Abruzzo Mo Riserva 2018

Torre dei Beati Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae 2021

Valentini Montepulciano d'Abruzzo 2017

Valle Reale Trebbiano d'Abruzzo Vign. di Popoli 2019

VignaMadre Montepulciano d'Abruzzo Becco Reale 2018

Molise (1)

Di Majo Norante Molise Aglianico Sassius Riserva 2016

Campania (20)

Alois Morrone Pallagrello Bianco 2020

I Cacciagalli Zagreo 2020

Casa Setaro Vesuvio Bianco Contradae 61 37 2020

Contrada Salandra Campi Flegrei Falanghina 2020

Marisa Cuomo Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2021

Di Meo Fiano di Avellino Alessandra Riserva 2013

Donnachiara Greco di Tufo Aletheia 2021

I Favati Fiano di Avellino Pietramara 2021

Feudi di San Gregorio Taurasìì 2018

Fontanavecchia Aglianico del Taburno 2018

La Guardiense - Janare Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2021

Montevetrano Montevetrano 2020

Passo delle Tortore Fiano di Avellino Bacio delle Tortore 2021

Pietracupa Greco 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Rocca del Principe Fiano di Avellino Tognano Riserva 2019

San Salvatore 1988 Pian di Stio 2021

Tenuta Scuotto Fiano di Avellino 2021

Terre Stregate Falanghina del Sannio Svelato 2021

Vigne Sannite Falanghina del Sannio Lazzarella 2021

Villa Raiano Fiano di Avellino Ventidue 2020

Basilicata (5)

Cantine del Notaio Aglianico del Vulture Il Repertorio 2020

Donato D'Angelo di Filomena Ruppi Aglianico del Vulture Calice 2020

Elena Fucci Aglianico del Vulture Titolo 2020

Re Manfredi - Cantina Terre degli Svevi Aglianico del Vulture Re Manfredi 2019

Terra dei Re Aglianico del Vulture Nocte 2018

Puglia (25)

Cantele Salice Salentino Rosso Riserva 2019

Carvinea Frugifero 2019

Tenute Chiaromonte Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2019

Coppi Gioia del Colle Primitivo Senatore 2019

Cantine Due Palme Salice Salentino Rosso Selvarossa Riserva 2019

Tenute Eméra - Claudio Quarta Vignaiolo Primitivo di Manduria Oro di Eméra 2020

Felline Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel Terra Nera 2019

Vito Donato Giuliani Gioia del Colle Primitivo Lavarossa 2019

Paolo Leo Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021

Leone de Castris Five Roses 78° Anniversario 2021

Masseria Li Veli Askos Verdeca 2021

Masca del Tacco Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Riserva 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Morella Old Vines Primitivo 2018

Polvanera Gioia del Colle Primitivo 2017 Vign. Montevella 2019

Produttori di Manduria Primitivo di Manduria Lirica 2020

Tenute Rubino Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2020

San Marzano F Negroamaro 2020

Cosimo Taurino Notarpanaro 2017

Terrecarsiche 1939 Gioia del Colle Primitivo Fanova 2020

Torrevento Torre del Falco Nero di Troia 2021

Cantine Tre Pini Gioia del Colle Primitivo Piscina delle Monache 2020

Agricole Vallone Graticciaia 2017

Varvaglione 1921Primitivo di Manduria Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines 2019

Vespa - Vignaioli per Passione Primitivo di Manduria Raccontami 2020

Tenuta Viglione Gioia del Colle Primitivo Marpione Riserva 2019

Calabria (4)

'A Vita Cirò Rosso Classico Superiore Riserva 2017

Roberto Ceraudo Grisara Pecorello 2021

Ippolito 1845 Pecorello 2021

Librandi Cirò Rosso Classico Superiore Duca Sanfelice Riserva 2020

Sicilia (24)

Alessandro di Camporeale Monreale Bianco V. di Mandranova 2020

Alta Mora Etna Rosso Alta Mora 2019

Tenute Bosco Etna Rosso Piano dei Daini 2020

Caravaglio Infatata 2021

Le Casematte Faro 2020

Cottanera Etna Rosso Feudo di Mezzo 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

I Custodi delle Vigne dell'Etna Etna Bianco Aedes 2021

Cusumano Salealto Tenuta Ficuzza 2020

Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019

Feudi del Pisciotto Sicilia Grillo Carolina Marengo Kisa 2020

Feudo Maccari Family and Friends Grillo 2020

Firriato Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca 2021

Tenuta Gorghi Tondi Sicilia Grillo Kheirè 2021

Graci Etna Rosso Arcurìa 2020

Hibiscus Grotta dell'Oro 2021

Maugeri Etna Bianco Superiore Contrada Volpare Frontebosco 2021

Monteleone Etna Rosso Rumex 2020

Cantine Nicosia Etna Rosso Vulkà 2020

Passopisciaro Contrada S 2020

Pietradolce Etna Rosso Archineri 2020

Planeta Sicilia Menfi Syrah Maroccoli 2018

Tasca d'Almerita Etna Rosso Contrada Rampante Tenuta Tascante 2019

Tenuta di Fessina Etna Bianco A' Puddara 2020

Francesco Tornatore Etna Rosso Contrada Calderara 2019

Sardegna (16)

Argiolas Turriga 2018

Audarya Vermentino di Sardegna Camminera 2020

Bentu Luna Sobi 2020

La Contralta Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2020

Antonella Corda Cannonau di Sardegna Riserva 2019

Fradiles Mandrolisai Fradiles 2020

Giuseppe Gabbas Cannonau di Sardegna Classico Dule 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Masone Mannu Vermentino di Gallura Petrizza 2021

Giovanni Montisci Cannonau di Sardegna Barrosu Franzisca Riserva 2019

Pala Stellato Vermentino 2021

Sa Raja Vermentino di Gallura Superiore Kramori 2021

Cantina Santadi Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2018

Giuseppe Sedilesu Cannonau di Sardegna Mamuthone 2020

Tenute Sella & Mosca Alghero Torbato Catore 2020

Su'entu Su' Nico Bovale 2020

Surrau Vermentino di Gallura Superiore Sciala 2021

Copyright © 2000/2022

TAG: **GAMBERO ROSSO**, **GUIDA VINI D'ITALIA 2023**, **TRE BICCHIERI**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Tenuta di Biserno, Sassicaia e Ornellaia: ecco i lot top da Finarte il 27 ottobre

12 Ottobre 2022



ITALIA

Vino e investimenti "open", un trend che funziona. E la piattaforma eWibe cresce più del previsto

12 Ottobre 2022



ITALIA

Vino, emergenza inflazione e caro materie prime. Ma il rischio vero è il "neo-proibizionismo"

12 Ottobre 2022



ITALIA

Da Brunello a Sassicaia, da Ornellaia a Tignanello, al Chianti, la Toscana terra dei "love brands"

12 Ottobre 2022

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

ARTICOLI

GO WINE: "AUTOCTONO SI NASCE ..."

GIOVEDI' 13 OTTOBRE 2022

StarHotel President, Corte Lambruschini, 4 – Genova

"AUTOCTONO SI NASCE ..."

Come annunciato arriva con il mese di ottobre l'importante appuntamento di Go Wine a Genova dedicato ai vini autoctoni italiani.

Un evento che si propone di valorizzare la ricchezza del vigneto italiano, nel segno della biodiversità.
Cantine al banco d'assaggio e selezioni in Enoteca compongono un mosaico di oltre 60 vitigni autoctoni con moltissimi vini in assaggio, raccontando nel calice diverse regioni del vino.

Daremo a voce anche a varietà meno conosciute e da scoprire.
Questo evento si propone come importante appuntamento d'autunno di Go Wine a Genova e si lega a tante iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.

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

Ecco l'elenco delle cantine presenti al banco d'assaggio con alcuni dei vitigni rappresentati:

CANTINA SOCIALE DI QUISTELLO – Quistello (Mn) (*Lambrusco Ruberti, Ancellotta)*

CARUSO E MININI – Marsala (Tp) (*Catarratto, Grillo, Nero d'Avola, Perricone*)

CASCINA LANGAIROLO – Neive (Cn) *(Arneis, Nebbiolo)*

CITRA – Ortona (Ch) (*Pecorino, Trebbiano, Montepulciano)*

DOMUS HORTAE – Orta Nova (Fg) *(Bombino Bianco, Primitivo, Nero di Troia)*

IL RONCAL – Cividale del Friuli (Ud) *(Friulano, Ribolla, Schioppettino, Pignolo)*

STEFANO MANCINELLI – Morro d'Alba (An) *(Verdicchio, Lacrima)*

MONTALBERA - Castagnole Monferrato (At) *(Barbera, Grignolino, Nebbiolo, Ruchè)*



SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto (Cn) *(Arneis, Barbera, Dolcetto, Nebbiolo)*

TENUTA SANT'ANTONIO – Colognola ai Colli (Vr) *(Garganega, Corvina)*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it



ZACCAGNINI – Bolognano (Pe) *(Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montepulciano)*

Piccole Vigne del Piemonte *con le cantine:*
DIEGO PRESSENDA LA TORRICELLA – Monforte d'Alba (Cn)

(Barbera, Nebbiolo)

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) *(Erbaluce, Nebbiolo, Vespolina)*

Con la partecipazione di

ALBUGNANO 549 VIGNAIOLI ALBUGNANO DOC

Dai 549 metri di altitudine del Comune di Albugnano, il 5 aprile di diversi anni fa, grazie a 9 viticoltori locali, nasce l'associazione che oggi riunisce 14 produttori dei quattro Comuni della DOC – Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito – impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica, culturale e ambientale del territorio di produzione dell'Albugnano DOC.

Special guest

FRATELLI BERLUCCHI – Corte Franca (Bs)

Le degustazioni in enoteca (in ordine alfabetico per cantine)

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 DI CESENA – Cesena (Fc) *Romagna Albana Secco Alba Nuova 2021 Romagna Sangiovese Riserva Pergami 2019*

CANTINA ENZO MECELLA – Fabriano (An) *Verdicchio di Matelica Riserva 2020*

CANTINA PRODUTTORI BOLZANO – Bolzano *Alto Adige Gewurztraminer Kleinstein 2021*
Alto Adige Santa Maddalena Classico Moar 2021 Alto Adige Lagrein Riserva Taber 2020

CANTINE PAOLO LEO – San Donaci (Br) *Valle d'Itria Igp Verdeca di Alture 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

CASCINA GNOCCO – Mornico Losana (Pv)
Metodo Classico Rosè Eos 2016 (da uve mornasca, 90 mesi sui lieviti) Provincia di Pavia Rosso Mornasca Orione 2016

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

CONTINI - Cabras (Or)
Vernaccia di Oristano Flor 2018
Tharros Igt Rosso I Giganti 2019
Isola dei Nuraghi Bianco Igt Karmis 2021

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

D'ANGELO – Rionero in Vulture (Pz) *Basilicata Igt rosato Villa dei Pini 2021 Aglianico del Vulture 2019*

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Sannio Fiano 2021

Il 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 2021
Terre del Volturno Igp Pallagrello bianco macerato 23 settimane 2021 Casavecchia di Pontelatone Prea 2018

I VINI DI EMILIO BULFON – Pinzano al Tagliamento (Pn) *Venezia Giulia Igp Ucelut Blanc di Rugel 2020*
Tre Venezie Igp Piculit Neri 2020
Tre Venezie Igp Ucelot 2019

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*

MONTECAPPONE – Jesi (An)
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Utopia 2018

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

STEFANO ROSSOTTO – Cinzano (To) *Freisa di Chieri Secco Vivace 2021 Collina Torinese Malvasia Deliziosa*

SCUBLA ROBERTO – Premariacco (Ud)
Colli Orientali del Friuli Friulano 2021
Colli Orientali del Friuli Malvasia Lo Speziale 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

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

TENUTA CAVALIER PEPE – Sant'Angelo all'Esca (Av) *Fiano di Avellino Riserva Brancato 2020*
Irpinia Rosato Vela Vento Vulcano 2021
Irpinia Campi Taurasini Santo Stefano 2017 (aglianico)

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

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 13 ottobre.**

Per prenotare compilare scrivere a stampa.eventi@gowinet.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ENOCIBARIO.IT

www.ecostampa.it

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 18,00-20,00: 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.

2022 © Enocibario P.I. 01074300094

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Il Monferrato
Bisettimanale
Diffusione: 18.500

www.ecostampa.it

A Moncalvo La rassegna enogastronomica ritorna dal 4 novembre

Cucina al Tartufo Bianco: in campo dieci ristoranti

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristornate del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna infatti anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 36ma edizione.

Dieci ristoranti proporranno a cena dal 4 novembre al 2 dicembre menu ad hoc con protagonista il tartufo. Ad aprire la rassegna sarà il 4 novembre la Trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini del Castello di Uviglie. Il 5 novembre sarà il Relais "Il Borgo" di Cioccaro di Penango con i vini dei Fratelli Natta a proseguire con le serate a base tartufo mentre l'11 novembre toccherà al ristorante "Il Bagatto" di Grazzano, vini Fratelli Natta, e al ristorante "Piatto Piano" di Ottiglio, con i vini di Cinquequinti. Il 12 vedrà protagonista l'"Agriturismo Bispeder" di Casorzo, vini Edoardo Biletta, il 18 il ristorante "Crealto" di Alfiano Natta, vini propri, e per la prima volta il "Ristorante dei limoni" di Orsolina28, vini propri, a Moncalvo. Il 25 novembre, si va a Ponzano alla trattoria "Boccadoro" che proporrà i vini della Tenuta Tenaglia mentre l'ultima serata, 2 dicembre, doppio appuntamento all'osteria "Antico granaio" di Calliano, con i vini Montalbera e al ristorante "Materia prima" di Altavilla che vedrà protagonisti i vini di Ferraris Agricola.

AL.AN.



Il tartufo bianco. *Sarà protagonista della stagione autunnale*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


L'INNOVAZIONE, SEMPLICEMENTE
COMPRENSORIO
Moncalvo si prepara per le Fiere Nazionali
"Domiciella a... Teatro" Un podio monferrino

182484

newsfood.com

www.ecostampa.it

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.





CONFERMA DEI TRE BICCHIERI PER LACCENTO®RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

11 OTTOBRE 2022 0 COMMENTI

IN : IN EVIDENZA , NEWS DALLE AZIENDE , PRIMA PAGINA 0



Stupisce, spiazza, gratifica, emoziona, è sempre lui, Laccento®Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, questa volta espressione dell´annata 2021, il vino che allinea il gioiello di Montalbera con il massimo riconoscimento dei

cerca su newsfood

CERCA …

CERCA

Syrus #Blog USA ES FR JP BR

Iscriviti alla newsletter

Vedi Tutti i Video

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

newsfood.com

www.ecostampa.it

Tre Bicchieri sulla medesima denominazione Laccento per 5 anni consecutivi. 7 sono i Tre Bicchieri continuativi della cantina Montalbera, capitanata da Franco Morando, giovane ed estroso produttore, interprete del Monferrato e di Langa. Primato dell´azienda Montalbera è quello di aver portato per la prima volta il riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla denominazione Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG con l´etichetta "La Tradizione"annata 2015 – edizione Guida 2016, ancor più importante per i festeggiamenti dei trent´anni della Guida del Gambero Rosso.

C´è sempre un perché e anche qui il successo incontrastato di Laccento® si deve al particolare processo di vinificazione che prevede una vendemmia svolta all´80% in maturazione ottimale e il 20% in sovramaturazione direttamente in vigna.

È questa la sua unicità, un´interpretazione del vitigno capace di creare un vino caldo, piacevole, di rara setosità, dal profumo persistente di frutti rossi e petali di rosa, con un caratteristico cenno di aromaticità. Non un vino ma una cifra stilistica che si fa ricordare.

Quella di Montalbera e, prima ancora, di Franco Morando, anima, mente e corpo della Cantina che guida con lungimiranza e creatività. Sotto la sua egida sono nati anche La Tradizione®, il Ruchè con vinificazione tradizionale e Limpronta®, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG che matura in tonneaux di rovere francese e affina in bottiglia, fino alla prima Riserva 2019 che dopo un anno di legno richiede un affinamento di almeno 12 mesi.

Laccento® è la conferma di un riconoscimento dell´impegno di Montalbera nella valorizzazione degli autoctoni, in particolare del Ruchè che occupa 67 dei 110 ettari a Castagnole Monferrato oltre ai 10 ettari a Castiglione Tinella, azienda storica della famiglia e casa natale del Capostipite, il "Pioniere" Enrico Riccardo Morando.

Nel futuro della Cantina nuovi focus sulla Barbera d´Asti, quella del Monferrato e sul Nebbiolo del Monferrato, vini capaci di nuove espressioni che Montalbera saprà interpretare nel suo stile sempre riconoscibile.

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d´Asti, Chardonnay e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell´autoctono Ruchè, del Grignolino d´Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d´Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l ´evoluzione nel tempo.

Mi piace:

Caricamento...

Tre Bicchieri







Leggi Anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 76 Tre Bicchieri 2023 del Piemonte

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 43 Tre Bicchieri 2023 del Veneto

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 25 Tre Bicchieri 2023 del Friuli Venezia Giulia

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 20 Tre Bicchieri 2023 della Campania

COMUNICATI STAMPA NEWS

Presentato a Roma il calendario autunno/inverno di Istituto Grandi Marchi - Premiata Monica Larner per l'impegno nella diffusione del vino italiano nel mondo

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 16 Tre Bicchieri 2023 dell'Umbria

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2023 del Ticino

COMUNICATI STAMPA NEWS

ALESSANDRO NICODEMI È IL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO

COMUNICATI STAMPA NEWS

Gambero Rosso – I 9 Tre Bicchieri 2023 del Lazio

COMUNICATI STAMPA NEWS

LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA DELLA GUIDA 2023 DEL GAMBERO ROSSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



COMUNICATI STAMPA

Gambero Rosso - I 76 Tre Bicchieri 2023 del Piemonte

di **Redazione** pubblicato il 6 Ottobre 2022

Continuano le anticipazioni sui **Tre Bicchieri 2023.**
Il **Gambero Rosso** ha svelato i 76 vini premiati del Piemonte**.**
Ecco la lista:

Colombo – Alta Langa Brut Blanc de Blancs 2018

Marcalberto – Alta Langa Extra Brut Millesimo2Mila18 2018

Enrico Serafino – Alta Langa Zero Pas Dosé 2016

Ca'del Baio – Barbaresco Asili 2019

Cascina Luisin – Barbaresco Asili 2019

Ceretto – Barbaresco Asili V. V. 2017

Roagna – Barbaresco Asili V. V. 2017

Sottimano – Barbaresco Basarin 2019

Angelo Negro – Barbaresco Basarin 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Piero Busso – Barbaresco Gallina 2018

Lodali – Barbaresco Lorens 2019

Fiorenzo Nada – Barbaresco Manzola 2018

Giuseppe Cortese – Barbaresco Rabaja 2019

Pelissero -Barbaresco Vanotu 2019

Batasiolo – Barbera d'Alba Sovrana 2020

Giacomo Conterno – Barbera d'Alba V. Francia 2020

Scagliola – Sansì – Barbera d'Asti Frem 2020

Tenuta Olim Bauda – Barbera d'Asti La Villa 2021

Giulio Accornero e Figli – Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2018

Bel Colle – Barolo 10 Anni Ris. 2013

Bartolo Mascarello – Barolo 2018

Mauro Veglio – Barolo Arborina 2018

Paolo Scavino – Barolo Bric dël Fiasc 2018

Negretti – Barolo Bricco Ambrogio 2018

Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis – Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2016

D. Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2018

Giacomo Fenocchio – Barolo Castellero 2018

Fortemasso – Barolo Castelletto Ris. 2016

Michele Chiarlo – Barolo Cerequio 2018

Elio Altare – Barolo Cerretta V. Bricco Ris. 2016

Bruno Giacosa – Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. 2016

Paolo Conterno – Barolo Ginestra Ris. 2014

Réva – Barolo Lazzarito Ris. 2016

Ettore Germano – Barolo Lazzarito Ris. 2016

Giuseppe Mascarello e Figlio – Barolo Monprivato 2017

B. Burlotto – Barolo Monvigliero 2018

Pio Cesare – Barolo Ornato 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Vietti – Barolo Ravera 2018

Cascina Lo Zoccolaio – Barolo Ravera Ris. 2016

Elvio Cogno – Barolo Ravera V. Elena Ris. 2016

Giacomo Borgogno & Figli – Barolo Ris. 2015

Paolo Manzone – Barolo Ris. 2016

Ca'Viola – Barolo Sottocastello di Novello Ris. 2016

Gaja – Barolo Sperss 2018

Guido Porro – Barolo Vigna Rionda 2018

Giovanni Rosso – Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2018

Massolino – Vigna Rionda – Barolo Vigna Rionda Ris. 2016

Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà – Barolo Vignarionda 2018

Luigi Boveri – Colli Tortonesi Timorasso Derthona Filari di Timorasso 2020

Claudio Mariotto – Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2020

Abbona – Dogliani Papà Celso 2021

Anna Maria Abbona – Dogliani Sup. San Bernardo 2018

Tacchino – Dolcetto di Ovada Sup. Du Riva 2018

Benito Favaro – Erbaluce di Caluso Le Chiusure 2020

Antoniolo – Gattinara Osso San Grato Ris. 2018

Nicola Bergaglio – Gavi del Comune di Gavi Minaia 2021

La Mesma – Gavi del Comune di Gavi Monterotondo Et. Nera 2020

La Toledana – Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2021

Ioppa – Ghemme Santa Fé 2017

Torraccia del Piantavigna – Ghemme V. Pelizzane 2015

Luigi Spertino – Grignolino d'Asti 2021

Tenuta Santa Caterina – Grignolino d'Asti Monferace 2017

Tenuta Il Falchetto – Moscato d'Asti Canelli Tenuta del Fant 2021

Gianni Doglia – Moscato d'Asti Casa di Bianca 2021

Pico Maccario – Nizza Epico Ris. 2019

Coppo – Nizza Pomorosso 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Gaggino – Ovada Convivio 2020

Isolabella della Croce – Piemonte Pinot Nero Fra 2016

Giovanni Almondo – Roero Arneis Le Rive del Bricco delle Ciliegie 2020

Monchiero Carbone – Roero Arneis Renesio Incisa Ris. 2018

Stefanino Costa – Roero Arneis Sarun 2021

Malvirà – Roero Arneis V. Saglietto Ris. 2020

Cascina Ca'Rossa – Roero Le Coste 2019

Ferraris Agricola – Ruché di Castagnole M.to Clàsic 2021

Montalbera – Ruché di Castagnole M.to Laccento 2021

Castello di Verduno – Verduno Pelaverga Basadone 2021

In questo articolo Alta Langa, barbaresco, Barbera, Barolo Barbaresco Alba, Bartolo Mascarello, Batasiolo, Cavallotto, ceretto, Claudio Fenocchio, Featured, Gaja, Gambero Rosso, massolino, Oddero, roagna, tre bicchieri 2023, Vinodabere

Scritto da **Redazione**

Iscriviti alla Newsletter
Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia
Indirizzo Email
INVIA

Non perderti:Gambero Rosso – I 43 Tre Bicchieri 2023 del Veneto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it





Claudia Rumi

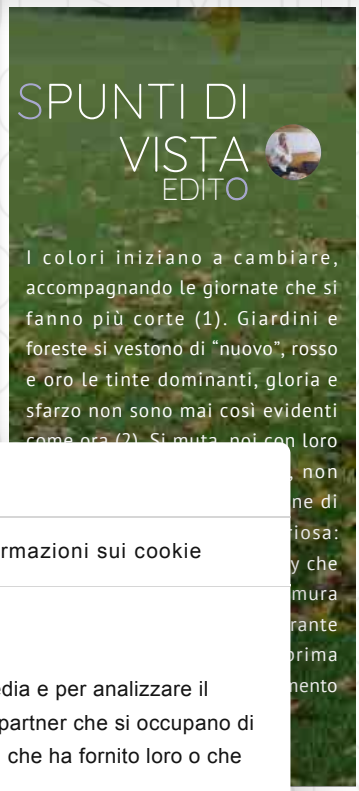
05 OTT 2022

PIEMONTE - VINI MONTALBERA: VENDEMMIA 2022

"GRADAZIONI NON ELEVATE E ADDOMESTICATE DA UN METEO INASPETTATO"

Un sorso. Si degusta, per (ri)trovare il volto dell'Italia di bacco. Ecco uno dei terroir certamente tra i più vocati per nettari eccellenti, il **Piemonte**. L'azienda vitivinicola di cui ci piace parlare, carica di storia alle spalle con etichette di indubbio valore





Consenso | Dettagli | Informazioni sui cookie

Questo sito web utilizza i cookie

Utilizziamo i cookie per personalizzare contenuti ed annunci, per fornire funzionalità dei social media e per analizzare il nostro traffico. Condividiamo inoltre informazioni sul modo in cui utilizza il nostro sito con i nostri partner che si occupano di analisi dei dati web, pubblicità e social media, i quali potrebbero combinarle con altre informazioni che ha fornito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei loro servizi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

VENDEMMIE 2022

L'annata 2022 valorizza il Ruchè: per Montalbera la vendemmia più precoce in assoluto

04 ottobre 2022 | 12.11
LETTURA: 2 minuti

in collaborazione con
Vendemmie

ORA IN
Prima pagina

Ucraina, Zelensky promulga decreto: "Impossibile negoziare con Putin"

Nobel Fisica 2022 a Aspect, Clauser e Zeilinger

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Per la prima volta si vendemmia il 28 agosto. Raccolta pianificata secondo gli obiettivi enologici. Campionamenti ripetuti in tutti i vigneti per decidere le priorità e valorizzare ogni vitigno.



Come si svolge la vendemmia in tempi di cambiamenti climatici così complessi come questo 2022 che ha registrato un caldo eccezionale al punto tale da superare perfino l'annata 2003?

Montalbera, tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari di proprietà della famiglia Morando coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, dopo avere battuto il record iniziando la raccolta il **28 agosto** parla di **attenta pianificazione** tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti, scegliendo le priorità per valorizzare al meglio ogni vitigno. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione.

Corea del Nord lancia missile balistico, allerta in Giappone

Caro bollette, la proposta di Gentiloni e Breton: "Serve modello Sure"

Governo, Meloni studia squadra e chiede 'prudenza' ma resta nodo tecnici

ARTICOLI
in Evidenza


in Evidenza
Coltivazione di caffè sostenibile, Nestlé lancia Nescafé Plan 2030


in Evidenza
Connessioni sostenibili, al via il Salone della Csr


in Evidenza
DMO Lazio Golf District ospita delegazione tedesca in vista della Ryder Cup


in Evidenza
'Pescagri che vogliamo!' per sviluppare l'acquacoltura su tutto il territorio


in Evidenza
Al Quirinale consegnati gli Eni Awards 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Da generazioni infatti la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono **Ruchè**, del **Grignolino d'Asti** con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

"*Una vendemmia sopra ogni aspettativa* -, racconta **Nino Falcone**, enologo. - ***Un caldo che non si era registrato neppure nel 2003.*** *Solo alcune "bombe d'acqua" hanno rinfrescato la vigna da maggio ad agosto, ma in rare occasioni. Il terreno non ha quasi fatto penetrare la poca acqua caduta. Ci troviamo davanti a un'estrazione di vino frutto dall'amabile ricordo: il Ruchè più profumato che io abbia mai vinificato. Gradazioni non particolarmente elevate e addomesticate da una situazione meteorologica inaspettata. Sono veramente emozionato e fortunato di essere interprete di un'annata tanto interessante.*"

" ***L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione*** - commenta Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera - *L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante".* Per Franco Morando l'analisi, le scelte d'agronomia del futuro, le riflessioni, le camminate in vigna, sono le parole d'ordine di un'annata di difficile interpretazione e di molte altre che potrebbero seguirne. "*Uve sane e belle, perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione*".
Adnkronos - Vendemmie

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS


in Evidenza
Civitavecchia, 10 silos per la raccolta degli oli vegetali


in Evidenza
Alzheimer e Sla, nuovi centri residenziali con progetto 'Villaggio insieme'


in Evidenza
55° Congresso nazionale della Società italiana di igiene, medicina preventiva e sanità pubblica


in Evidenza
Alzheimer e Sla, nuovi centri residenziali con progetto 'Villaggio insieme'


in Evidenza
Syngenta riflette su scenari nuova Politica agricola comune


in Evidenza
Webuild, in consorzio maxi contratto da 1,5 mld per nuova strada A303 vicino Stonehenge


in Evidenza
Scienza & Salute: 'La pera, dolce frutto per tutti'


in Evidenza
Welfare Day 2022


in Evidenza
Stoccafisso e baccalà, dalla Norvegia protagonisti della tavola tricolore


in Evidenza
Calcio, presentata in Vaticano la terza edizione della Partita per la Pace

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

YAHOO! FINANZA ITALIA

www.ecostampa.it

L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto



(Adnkronos) - Come si svolge la vendemmia in tempi di cambiamenti climatici così complessi come questo 2022 che ha registrato un caldo eccezionale al punto tale da superare perfino l'annata 2003? Montalbera, tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari di proprietà della famiglia Morando coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, dopo avere battuto il record iniziando la raccolta il 28 agosto parla di attenta pianificazione tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti, scegliendo le priorità per valorizzare al meglio ogni vitigno. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione. Da generazioni infatti la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il progetto Anfora e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo. "Una vendemmia sopra ogni aspettativa -, racconta Nino Falcone, enologo. - Un caldo che non si era registrato neppure nel 2003. Solo alcune "bombe d'acqua" hanno rinfrescato la vigna da maggio ad agosto, ma in rare occasioni. Il terreno non ha quasi fatto penetrare la poca acqua caduta. Ci troviamo davanti a un'estrazione di vino frutto dall'amabile ricordo: il Ruchè più profumato che io abbia mai vinificato. Gradazioni non particolarmente elevate e addomesticate da una situazione meteorologica inaspettata. Sono veramente emozionato e fortunato di essere interprete di un'annata tanto interessante." L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera - L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante. Per Franco Morando l'analisi, le scelte d'agronomia del futuro, le riflessioni, le camminate in vigna, sono le parole d'ordine di un'annata di difficile interpretazione e di molte altre che potrebbero seguirne. Uve sane e belle, perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione. Adnkronos - Vendemmie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

yahoo!notizie

www.ecostampa.it

L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto



(Adnkronos) - Come si svolge la vendemmia in tempi di cambiamenti climatici così complessi come questo 2022 che ha registrato un caldo eccezionale al punto tale da superare perfino l'annata 2003? Montalbera, tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari di proprietà della famiglia Morando coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, dopo avere battuto il record iniziando la raccolta il 28 agosto parla di attenta pianificazione tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti, scegliendo le priorità per valorizzare al meglio ogni vitigno. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione. Da generazioni infatti la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il progetto Anfora e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo. "Una vendemmia sopra ogni aspettativa -, racconta Nino Falcone, enologo. - Un caldo che non si era registrato neppure nel 2003. Solo alcune "bombe d'acqua" hanno rinfrescato la vigna da maggio ad agosto, ma in rare occasioni. Il terreno non ha quasi fatto penetrare la poca acqua caduta. Ci troviamo davanti a un'estrazione di vino frutto dall'amabile ricordo: il Ruchè più profumato che io abbia mai vinificato. Gradazioni non particolarmente elevate e addomesticate da una situazione meteorologica inaspettata. Sono veramente emozionato e fortunato di essere interprete di un'annata tanto interessante." L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera - L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante. Per Franco Morando l'analisi, le scelte d'agronomia del futuro, le riflessioni, le camminate in vigna, sono le parole d'ordine di un'annata di difficile interpretazione e di molte altre che potrebbero seguirne. Uve sane e belle, perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione. Adnkronos - Vendemmie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IT.SPORTS.YAHOO.COM

www.ecostampa.it

L'annata 2022 valorizza il Ruche': per Montalbera la vendemmia piu' precoce in assoluto



L'annata 2022 valorizza il Ruchè: per Montalbera la vendemmia più precoce in assoluto
Leggi articolo completo
webinfo@adnkronos.com (Web Info)
4 ottobre 2022, 0:11 PM
(Adnkronos) - Come si svolge la vendemmia in tempi di cambiamenti climatici così complessi come questo 2022 che ha registrato un caldo eccezionale al punto tale da superare perfino l'annata 2003? Montalbera, tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari di proprietà della famiglia Morando coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, dopo avere battuto il record iniziando la raccolta il 28 agosto parla di attenta pianificazione tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti, scegliendo le priorità per valorizzare al meglio ogni vitigno. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione.
Da generazioni infatti la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.
"Una vendemmia sopra ogni aspettativa -, racconta Nino Falcone, enologo. - Un caldo che non si era registrato neppure nel 2003. Solo alcune "bombe d'acqua" hanno rinfrescato la vigna da maggio ad agosto, ma in rare occasioni. Il terreno non ha quasi fatto penetrare la poca acqua caduta. Ci troviamo davanti a un'estrazione di vino frutto dall'amabile ricordo: il Ruchè più profumato che io abbia mai vinificato. Gradazioni non particolarmente elevate e addomesticate da una situazione meteorologica inaspettata. Sono veramente emozionato e fortunato di essere interprete di un'annata tanto interessante."
" L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera - L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante". Per Franco Morando l'analisi, le scelte d'agronomia del futuro, le riflessioni, le camminate in vigna, sono le parole d'ordine di un'annata di difficile interpretazione e di molte altre che potrebbero seguirne. "Uve sane e belle, perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione". Adnkronos - Vendemmie
Annuncio pubblicitario
PIÙ POPOLARI
1.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

msn NOTIZIE
www.ecostampa.it

L'inizio della vendemmia e' un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franc



(Adnkronos) - Come si svolge la vendemmia in tempi di cambiamenti climatici così complessi come questo 2022 che ha registrato un caldo eccezionale al punto tale da superare perfino l'annata 2003? Montalbera, tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari di proprietà della famiglia Morando coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, dopo avere battuto il record iniziando la raccolta il 28 agosto parla di attenta pianificazione tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti, scegliendo le priorità per valorizzare al meglio ogni vitigno. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione. Da generazioni infatti la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il progetto Anfora e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo. "Una vendemmia sopra ogni aspettativa -, racconta Nino Falcone, enologo. - Un caldo che non si era registrato neppure nel 2003. Solo alcune "bombe d'acqua" hanno rinfrescato la vigna da maggio ad agosto, ma in rare occasioni. Il terreno non ha quasi fatto penetrare la poca acqua caduta. Ci troviamo davanti a un'estrazione di vino frutto dall'amabile ricordo: il Ruchè più profumato che io abbia mai vinificato. Gradazioni non particolarmente elevate e addomesticate da una situazione meteorologica inaspettata. Sono veramente emozionato e fortunato di essere interprete di un'annata tanto interessante." L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione - commenta Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera - L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante. Per Franco Morando l'analisi, le scelte d'agronomia del futuro, le riflessioni, le camminate in vigna, sono le parole d'ordine di un'annata di difficile interpretazione e di molte altre che potrebbero seguirne. Uve sane e belle, perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione. Adnkronos - Vendemmie Microsoft potrebbe guadagnare una commissione in caso di acquisto di un prodotto o servizio tramite i link consigliati in questo articolo. Contenuto sponsorizzato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Mensile
Tiratura: 55.000
Diffusione: 42.548

www.ecostampa.it



ANTEPRIMA VINI D'ITALIA 2023. 38 ETICHETTE DEGUSTATE IN 25 ENOTECHE

Anteprima Guida Vini d'Italia 2023 è un Tour di Wine Tasting organizzato da Gambero Rosso per presentare i nuovi vini agli enoappassionati e agli operatori Horeca in attesa dell'uscita della Guida Vini d'Italia 2023. L'appuntamento - dal 12 al 17 settembre - ha coinvolto alcune tra le più rinomate enoteche di tutta Italia recensite sulla Guida Enoteche per scoprire le nuove annate dei vini di 38 cantine italiane che vi presentiamo con le schede di degustazione

a cura di William Pregentelli - illustrazioni di Gaia Niola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Mensile

www.ecostampa.it

PIEMONTE

BATASIOLO

La Morra (CN)
batasiolo.com

Impressionante il ventaglio di appezzamenti a disposizione della famiglia Dogliani che può contare su 120 ettari di vigneto e un ricco patrimonio di cru tra i più prestigiosi nelle Langhe, oltre al Boscareto Resort, che prende il nome dall'omonimo cru a Serralunga d'Alba, con vista spettacolare sulle vigne, per vivere a 360 gradi la tenuta, fra lusso e piatti gourmet.

BAROLO BOSCARETO '16

Rosso granato con riflessi tendenti al mattone. Offre al naso una bella complessità con profumi di mora e ciliegia nera su un sottofondo tostato e speziato. Il sorso è corposo, austero, con una bella vena acida che lo sostiene.

BERA

Neviglie (CN)
bera.it

La cantina di Valter Bera, guidata insieme alla moglie Alida e ai figli Umberto e Riccardo, si trova a Neviglie, ma le tenute vitate si distribuiscono su più zone, ciascuna con una propria specifica vocazione, restituita con grande abilità nella gamma aziendale che da leggiadri Moscato d'Asti passa a menzioni di primo piano come Rabajà, Basarin e Serraboella.

BARBARESCO SERRABOELLA '19

Di colore rosso granato con riflessi arancio. È intenso, con note di erbe secche, sottobosco e spezie da cui emergono eleganti nuance floreali e di frutti di bosco. Un vino robusto e avvolgente, dalla fitta trama tannica e finale lungo.

BONZANO VINI

Rosignano Monferrato (AL)
bonzanovini.it

Azienda fondata dalla famiglia Bonzano negli anni '90, a pochi chilometri da Casale Monferrato, in provincia di Alessandria. Nei circa 20 ettari, i vitigni messi a dimora sono barbera, grignolino, pinot nero, chardonnay e sauvignon da cui deriva una gamma aziendale variegata e di livello.

MONFERRATO ROSSO HOSTERIA '19

Di colore rosso rubino con un elegante naso floreale e di frutta rossa fresca. Al palato è dinamico, fresco, dai toni più minerali e ritorni dei sentori percepiti al naso nel finale persistente e pulito. Ottimo con primi piatti a base di ragù di carne.

GOZZELINO

Costigliole d'Asti (AT)
gozzelinovini.com

È una storia secolare quella che lega la famiglia Gozzelino alle terre appartenute in passato ai marchesi Asinari, sulle colline di Costigliole d'Asti. Cinque generazioni di vignaioli, capaci di proporre regolarmente vini da barbera e moscato schietti e territoriali.

BARBERA D'ASTI SUP. SERGIO '17

Al naso si percepiscono note floreali di rosa, di eucalipto e di piccoli frutti rossi maturi, con un sottofondo di erbe aromatiche e toni dolci e boisé. Al palato è fresco e il sorso rivela una buona struttura, ottimo per accompagnare piatti a base di carne rossa o formaggi stagionati.

GUASTI CLEMENTE

Nizza Monferrato (AT)
guasti.it

L'azienda fondata nel 1946 da Clemente Guasti oggi vede i suoi figli Andrea e Alessandro alla conduzione della cantina a proseguire il lavoro del padre con la stessa dedizione e la stessa filosofia. Accanto a una variegata interpretazione di Barbera, la gamma aziendale propone un ventaglio di vini rossi e bianchi tra cui Barolo e Barbaresco.

BARBERA D'ASTI SUP. BOSCHETTO VECCHIO '17

Rosso rubino intenso. Presenta al naso note di ciliegia ribes e lamponi insieme a sentori vanigliati e di tabacco dolce. Fresco e di buona struttura è un ottimo vino da abbinare a carni rossi grigliate o arrosto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

PIEMONTE

MONTALBERA

Castagnole Monferrato (AT)
montalbera.it

La piattaforma ampelografica seguita dalla famiglia Morando è assai composita: viognier, grignolino e barbera sono affiancate a nebbiolo, moscato e chardonnay, provenienti dalle diverse tenute. Il cuore della produzione vede soprattutto Ruché di Castagnole Monferrato, declinato in varie versioni.

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO L'ACCENTO '21

Rosso rubino con riflessi violacei e un naso dai netti sentori balsamici, di frutti rossi di bosco e resina di pino. Il palato è nitido, piacevole, di buona acidità e frutto, un sorso sinuoso e avvolgente dove ritornano le sensazioni percepite al palato e dal finale persistente.

LOMBARDIA

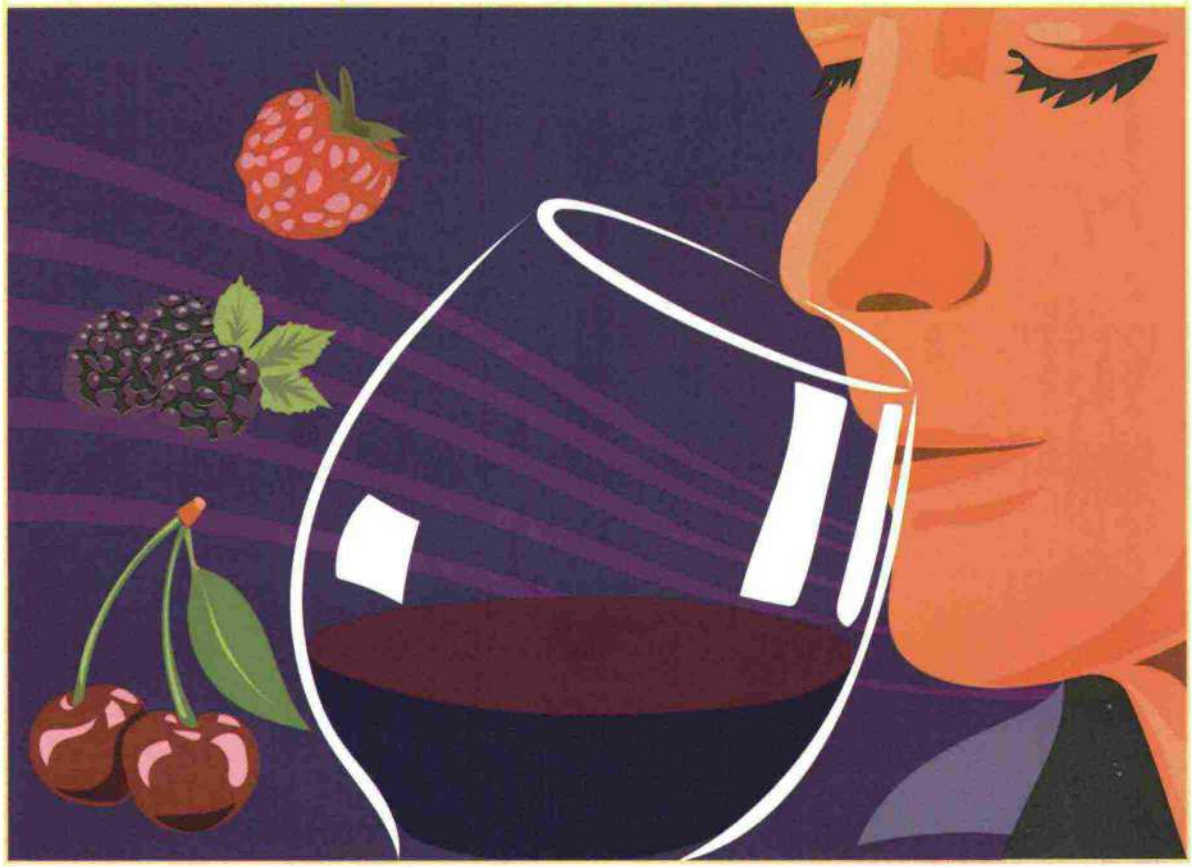
BOSCO LONGHINO

Santa Maria della Versa (PV)
boscolonghino.it

Incastonata nell'Oltrepò Pavese, l'azienda è stata fondata da Marco Faravelli nel 2008 ed è portata avanti insieme alla moglie Danila e i figli Massimiliano e Greta. La produzione è incentrata sui vini bianchi e rossi tipici della zona senza dimenticare – naturalmente - il reparto spumantistico.

OP M. CL. PINOT NERO PAS DOSÉ CASTO '18

Giallo paglierino con riflessi dorati. Alle note floreali e fruttate si aggiungono quelle fragranti di crosta di pane e sentori minerali. Di bella freschezza con una spuma cremosa e fine e un finale che vira verso l'agrume.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

LOMBARDIA

GIORGI WINES

Canneto Pavese (PV)
giorgi-wines.it

Fabiano Giorgi è il volto dietro questa azienda da anni impegnata a conciliare grandi numeri e qualità, con esiti spesso ragguardevoli. Al suo fianco la sorella Eleonora, la moglie Ileana e suo padre Antonio, che - insieme al fratello Gianfranco - tracciò la via maestra.

OP M. CL. PINOT NERO BRUT 1870 '18

Giallo paglierino intenso dai riflessi dorati con un perlage persistente e fine. Al naso note dolci di vaniglia e albicocca da cui emergono sentori di salvia e menta che preludono a un sorso che ha nerbo, ma non manca di piacevole morbidezza. Da abbinare a una tartare o crudi di pesce.

CANTINA MASSUSSI

Iseo (BS)
massussi
franciacorta.it

Luigi Massussi porta avanti l'azienda di famiglia curando i due ettari vitati di proprietà in regime di coltivazione biologica. La cantina, fondata nel 1985, da una gamma che prevedeva vini bianchi e rossi ora si concentra esclusivamente sulla produzione di Franciacorta di qualità.

EXTRA BRUT ET. ROSSA

Giallo paglierino intenso. Spiccano i netti sentori di fiori bianchi e agrumati che accentuano la freschezza vivace del sorso in cui si ritrova una corrispondenza con i sentori percepiti al naso. Chiude su note fragranti di mandorla.

MONZIO COMPAGNONI

Adro (BS)
monzio
compagnoni.org

Fondata da Marcello Monzio Compagnoni nel 1994, oggi è capitanata dal fratello e cofondatore della cantina Giovanni. 21 ettari in totale coltivati in prevalenza a chardonnay, e quote minori di pinot nero, che consentono di avere una produzione di circa 220mila bottiglie annue.

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE ALLA MODA

Di un bel giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Spiccano i sentori floreali e le tipiche note di crosta di pane, con nuance fruttate di pesca e mela. Un sorso ben bilanciato, minerale e grintoso, rende il vino un'ottima scelta da abbinare ad antipasti di mare.

VENETO

COLLALTO

Susegana (TV)
cantine-collalto.it

La storia dell'azienda inizia da una donazione fatta da Berengario II a ridosso dell'anno 1000. Oggi alla guida c'è Isabella Collalto de Croÿ, che gestisce le vigne che si sviluppano alle pendici delle colline trevigiane. L'uva glera è la regina incontrastata di questa porzione di Veneto a cui si affiancano varietà internazionali.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE RIVE DI COLLALTO BRUT ISABELLA '20

Dal perlage fine e persistente, si apre al naso con note floreali e fruttate cui seguono note fragranti e minerali. Al palato la beva risulta piacevole da una effervescenza cremosa e un finale persistente. Ideale con formaggi freschi o una frittura di pesce.

NARDELLO

Monteforte
d'Alpone (VR)
nardellovini.it

L'azienda di Federica e Daniele Nardello si estende per 16 ettari lungo il versante meridionale della zona classica del Soave, sui monti Zoppega e Tondo. Protagonista assoluta di questo scenario è la garganega, vitigno simbolo del territorio che l'azienda trasforma in una gamma ben delineata di Soave dalla grande nitidezza aromatica e dal profilo ricco e maturo.

SOAVE CL. MONTE ZOPPEGA '19

Intense e nitide note di frutta a polpa gialla sono subito evidenti al naso, poi più tenui note di fiori bianchi e sfumature minerali. Al palato è morbido e avvolgente, con una bella struttura e un finale in cui ritornano le note dolci percepite al naso.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



VENETO

TENUTA SANT'ANTONIO

Colognola ai Colli (VR)
tenutasantantonio.it

L'azienda dei fratelli Castagnedi si sviluppa lungo il crinale che separa le valli di Mezzane e Marcellise, con vigneti che si estendono anche in direzione orientale, verso la valle di Illasi. La produzione viticola è orientata alla riduzione dell'impatto ambientale e anche in cantina si limita il più possibile la presenza della chimica.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO DEI GIGLI '16

Dal colore rosso rubino impenetrabile. Note di frutta rossa matura si amalgamano a toni speziati di liquirizia e pepe nero. Avvolgente e austero, il sorso è reso più corposo dalla fitta trama tannica.

ALTO ADIGE

PETER ZEMMER

Cortina sulla Strada del Vino (BZ)
peterzemmer.com

La cantina di Peter Zemmer si trova a Cortina, l'unico comune atesino adagiato in pianura, sul fondovalle dell'Adige. Estesi per molti ettari, i vigneti si dipanano in più direzioni, giungendo a risalire le colline fino a sfiorare i 1.000 metri di altitudine. Tra le varietà coltivate troviamo pinot grigio, chardonnay, müller thurgau e pinot nero.

A.A. PINOT GRIGIO GIATL RIS. '19

Il Pinot Grigio Giatl '19 dona al naso intense note di pera matura insieme a fiori secchi e mandorla. In bocca esprime tutto il calore della zona di produzione, con un profilo caldo, avvolgente e di ottima espressione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

ALTO ADIGE

KELLEREI MERAN

Marlengo (BZ)
kellereimeran.it

L'azienda tiene insieme quasi 400 soci che coltivano fazzoletti di terra distribuiti da Lana fino alla Val Venosta, dai fondovalle fino a lambire i 1.000 metri di altitudine. La cantina vede una produzione concentrata a valorizzare i territori di provenienza e i diversi vitigni da cui provengono le uve.

A.A. PINOT BIANCO TYROL RIS. '20

Un Pinot Bianco di grande delicatezza aromatica, dove il frutto bianco sembra nascondersi dietro le note floreali e di mandorla. In bocca invece si fa strada un vino pieno e consistente, perfettamente sostenuto da una preziosa spinta acida.

FRIULI VENEZIA GIULIA

LIS NERIS

San Lorenzo Isontino (GO)
lisneris.it

L'azienda di Alvaro Pecorari oggi rappresenta una delle più importanti realtà regionali e non solo. I vigneti sono dislocati in quattro distinti siti: Gris, Picol, Jurosa e Neris. Alvaro ha saputo valorizzare le peculiarità di ogni singolo territorio, riuscendo ad affermarsi con uno stile del tutto personale che riscuote diversi consensi.

FRIULI ISONZO LIS '18

Un naso elegante composto da note di macchia mediterranea, fiori bianchi e dolci sfumature fruttate. Il sorso ha nerbo e dinamicità con un sottofondo minerale che dona complessità e ampiezza.

TENUTA STELLA

Dolegna del Collio (GO)
tenutastella collio.it

Tenuta Stella, fondata nel 2010 da Sergio Stevanato, si estende nella parte più alta del Collio, nel comprensorio di Dolegna, in località Scriò, dove la forte pendenza delle colline garantisce un particolare microclima e un'esposizione ideale ai raggi del sole.

COLLIO MALVASIA '20

Giallo dorato luminoso. Il naso presenta note che passano da fiori secchi a sensazioni agrumate di pompelmo e arancia, passando per sentori tostati e speziati. Freschezza e sapidità sono in buon equilibrio tra di loro, mentre il sorso è avvolgente con un finale lungo. Da provare con un risotto di mare.

EMILIA ROMAGNA

CELLI VINI

Bertinoro (FC)
celli-vini.com

L'azienda nasce nel 1963 a Bertinoro, in provincia di Forlì. Gli ettari vitati sono suddivisi in diversi appezzamenti tra cui la Tenuta Maestrina, la Tenuta La Massa e Campi di Bracciano. La gamma aziendale vede un'ampia offerta di vini bianchi e diverse etichette di rossi.

ROMAGNA ALBANA SECCO I CROPPI '21

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si percepiscono note dolci di biancospino, albicocca, agrumi e sfumature di erbe aromatiche. Fresco e sapido, il sorso è ben disteso con un bel sottofondo minerale e un ritorno di note agrumate e di erbe mediterranee. Da provare con pesce alla griglia.

CANTINA LURETTA

Gazzola (PC)
luretta.com

L'azienda si estende per 50 ettari e ha sede nel Castello di Momeliano, in provincia di Piacenza. Felice Salamini e il figlio Lucio, nutrendo un forte rispetto per il territorio e le vigne, hanno scelto una conduzione biologica. Tra le uve troviamo la barbera, la bonarda, il pinot nero, lo chardonnay e la malvasia aromatica di Candia.

PRINCIPESSA M. CL.

Un Metodo Classico dal perlage fine e persistente che profuma di agrumi, frutta a polpa bianca matura e fiori bianchi. La bocca è fresca, tesa, con una bella sapidità che dà sostegno e carattere al sorso. Ideale per accompagnare salumi o antipasti di mare.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Mensile

www.ecostampa.it

LE ENOTECHE CHE HANNO OSPITATO ANTEPRIMA

Anteprima Guida Vini d'Italia 2023, iniziativa promossa dal Gambero Rosso per valorizzare il prezioso patrimonio enologico italiano e avvicinare il grande pubblico al bere di qualità, ha coinvolto 25 enoteche nelle principali città italiane e si è conclusa il 17 settembre.
Ecco le enoteche e le città che hanno ospitato l'evento:

Enoteca Giò
Perugia – enotecagio.it

Enoteca La Cantina
Asti – enotecalacantina.eu

Lucantoni
Roma – enotecalucantoni.it

Scagliola
Napoli – enotecascagliola.com

Wineria
Milano – wineria.it

Enoteca Della Foce
Genova – enotecadellafoce.com

Rossorubino
Torino – rossorubino.net

Enoteca Anelli
Brindisi – anellienoteca.com

Enoteca Continisio
Napoli – enotecacontinisio.it

Vino Veritas
Palermo – vinoveritasenoteche.it

Enoteca Buccone
Roma – enotecabuccone.com

Enoteca Vignoli
Firenze – enotecavignoli.com

Enoteca Alessi dal 1952
Firenze – enotecaalessi.it

Enoteca Grado 12
Trento – enotecagrado12.it

Wine&More
Lecce – wineemore.it

Enoteca Italiana
Bologna – enotecaitaliana.it

Casa Del Barolo
Torino – casadelbarolo.com

Cucina.Eat
Cagliari – shopcucina.it

Osterie Moderne
Campodarsego (PD) – osteriemoderne.it

Enoclub
Milano – enoclubmilano.com

Trimani
Roma – trimani.com

De Pascale
Avellino – depascale.it

Enoteca Vanni
Lucca – enotecavanni.com

Eurodrink Wine
Bordighera – eurodrink.it

L'enoteca di Giuli Pasquale
Porto S. Giorgio (FM) – L'Enoteca di Giuli Pasquale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

EMILIA ROMAGNA

MOSSI 1558

Ziano Piacentino (PC)
loc. Albareto
mossi1558.com

La cantina si trova a Ziano Piacentino, ben posizionata tra le colline dell'Emilia Romagna. Fondata nel 1558, dal 2014 è passata sotto l'attenta guida della famiglia Profumo che coltiva varietà tradizionali del territorio come barbera, croatina, ortrugo e malvasia di Candia.

GUTTURNIO IMPETUOSO '19

Al naso si percepiscono note speziate di pepe nero e fruttate di ciliegia che si ritrovano al palato. Scorrevole, con una buona struttura disegnata da tannini evidenti, ma non aggressivi. Da abbinare a formaggi stagionati e piatti a base di carne rossa.

IL POGGIARELLO

Travo (PC)
fraz. Scrivellano di Statto
ilpoggiarello vini.it

Il Poggiarello è da oltre 30 anni di proprietà delle famiglie Ferrari e Perini e si trova nel comune di Travo, un territorio vitivinicolo della zona piacentina. Variegata la gamma aziendale: Gutturnio e vini da cabernet sauvignon e pinot nero per i rossi e ortrugo e malvasia di Candia per i bianchi.

GUTTURNIO SUP. VALANDREA '20

Di un bel rosso rubino intenso. Al naso offre sentori di prugna, sottobosco e tracce di liquirizia. Al palato è pieno, ricco, vivace con una bella trama tannica che fa da impalcatura al sorso. Da provare con zuppe, carni rosse grigliate o formaggi stagionati.

CANTINA VALTIDONE

Borgonovo Val Tidone (PC)
cantinavaltidone.it

Fondata nel 1966, questa cantina è cresciuta nei numeri (da 16 a 220 soci), nelle dimensioni e, soprattutto negli ultimi anni, nella voglia di fare di più e meglio, concentrandosi sulla selezione delle uve migliori per ottenere vini della tradizione di solido spessore, racchiusi nella linea 50 Vendemmie, da viti piantate negli anni '60.

COLLI PIACENTINI MALVASIA FERMO 50 VENDEMMIE '21

Giallo dorato. Naso intenso dalle eleganti note floreali e fruttate. Al palato sfoggia una bella freschezza che sostiene il sorso insieme a una sapidità che dona complessità e beva.

VENTIVENTI

Medolla (MO)
ventiventi.it

VentiVenti è il sogno realizzato della famiglia Razzaboni. Vittorio, già titolare dell'azienda agricola Il Borghetto, con i figli Riccardo, Andrea e Tommaso ha dato vita a una bella realtà vitivinicola. Il nome è dedicato all'anno di ultimazione della cantina e l'inizio di operatività dell'azienda.

MODENA LAMBRUSCO VENTIVENTI ROSÉ M. CL. BRUT '20

Di un bel rosa tenue. Profuma di fragolina di bosco, petali di rosa con un sottofondo di frutta secca, mentre la bocca è attraversata da una sottile vena acida che rende il sorso fresco e fragrante e una carbonica che dona sapidità.

TOSCANA

CERALTI

Donoratico (LI)
ceralti.com

La famiglia di Iacopo Alfeo può contare su dieci ettari vitati, tutti certificati in biologico incastonati nella zona di Bolgheri. Le vigne si trovano principalmente sulle colline tra Castagneto Carducci e Bolgheri che danno vita a vini dalla forte impronta territoriale.

BOLGHERI SCIRÈ '21

Di un bel rosso rubino intenso. Ciliegie, fragola e prugna con una sfumatura di tabacco caratterizzano il naso. Un Bolgheri che sfoggia un palato caldo e strutturato con una freschezza che rende il sorso vivace e scorrevole.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

TOSCANA

ROCCAPESTA

Scansano (GR)
roccapesta.com

Roccapesta è un'importante realtà del panorama enoico maremmano di proprietà di Alberto Tanzini. Il titolare ha puntato sulle potenzialità del territorio andando a produrre vini a base di sangiovese per etichette sfaccettate e complesse che parlano di tradizione e qualità.

MORELLINO DI SCANSANO ROCCAPESTA '20

Rosso rubino intenso. Un sangiovese in purezza che esprime note di amarena, mora con sfumature floreali e di spezie dolci. Equilibrato e fresco, al palato tornano i sentori di cannella e pepe che virano verso la mandorla amara nel finale pulito e persistente.

TENUTA DI SESTA

Castelnuovo dell'Abate (SI)
tenutadisesta.it

Conducono l'azienda Francesca e Andrea Ciacci, i figli di Giovanni, che nel solco della tradizione familiare producono dei Brunello di grande eleganza, longevi e assolutamente coerenti con le caratteristiche pedoclimatiche dell'areale di Sesta, nel versante meridionale di Montalcino.

BRUNELLO DI MONTALCINO '17

Intenso e raffinato il naso, sfoggia un'intrigante componente speziata ben fusa alle note floreali e fruttate e reso più complesso da folate di tabacco, liquirizia e menta. Austera la beva, i tannini sono fitti e vitali, con un finale lungo e disteso. Da abbinare ad arrosti o brasati.

LAZIO

CANTINAMENA

Lanuvio (RM)
fraz. Campoleone
cantinamena.com

18 ettari di vigne lavorate con metodo biologico sono il punto di partenza di questa cantina situata a sud di Roma, a Campoleone di Lanuvio. Diversi i vitigni coltivati, tra cui troviamo cesanese, montepulciano, merlot e cabernet sauvignon, incrocio Manzoni bianco e malvasia del Lazio, per una gamma aziendale ricca e variegata.

ARCANA '21

Rosso rubino con riflessi porpora. Al naso sono intense le note di ciliegia nera e prugna che si appoggiano a un sottofondo speziato. Il vino è pieno e avvolgente, di buona freschezza e con una trama tannica fine e ben integrata.

ABRUZZO

FRATELLI BARBA

Pineto (TE)
fratellibarba.it

Una grande realtà agricola abruzzese quella di Giovanni, Domenico e Vincenzo Barba, che proseguono il lavoro del padre Luigi avviato a partire dagli anni '50. Insieme si occupano di 62 ettari vitati coltivati con uve autoctone che trasformano in vini dall'impronta moderna ed espressivi del territorio.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE YANG '20

Al naso fuliggine, frutti neri croccanti e spezie dolci su una bocca agile e scattante, senza impuntature tanniche. La freschezza del finale lo rende un vino che invita alla bevuta. Da abbinare a piatti di cacciagione.

MOLISE

CANTINE CATABBO

San Martino in Pensilis (CB)
catabbo.it

Azienda avviata negli anni '90 da Vincenzo Catabbo sulle colline di San Martino in Pensilis. I nuclei produttivi della cantina sono tre: la tenuta di Contrada Petriera, Tenute al Convento e la Tenuta Calvario. 40 ettari in tutto di cui 13 sono dedicati alla Tintilia, vitigno autoctono della regione.

TINTILIA DEL MOLISE S '18

Rosso rubino intenso. Al naso offre profumi di frutti a bacca rossa, pepe nero e sfumature mentolate e floreali. Un sorso morbido, dai tannini ben integrati, caratterizza il palato in cui emergono note di frutti rossi in confettura e cacao amaro. Ideale con stufati di carne e formaggi stagionati.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

CAMPANIA

MARISA CUOMO

Furore (SA)
marisacuomo.com

I vitigni dell'azienda sono coltivati su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco sui tornanti della Costiera Amalfitana, dove meccanizzare è un'impossibilità pratica. Le varietà coltivate sono tutte autoctone e spaziano dal fenile, ginestra, falanghina e biancolella per i vini bianchi, al piedirosso e aglianico per i rossi.

COSTA D'AMALFI FURORE BIANCO '21

Giallo paglierino tenue. Sentori mediterranei, insieme a sensazioni agrumate e fiori bianchi spiccano al naso. Al palato la freschezza si amalgama a una sapidità spiccata e un finale lungo e appagante.

MASSERIA FRATTASI

Bonea (BN)
masseriafrattasi.it

L'azienda è ospitata da un antico edificio del 1779 ed è condotta da Pasquale Clemente, che ha raccolto e porta avanti oggi la tradizione vinicola della famiglia Cecere. Dai vigneti, che si estendono per un totale di 30 ettari, viene prodotta un'ambiziosa gamma aziendale che si basa su uve autoctone.

FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO V. T. DONNALAURA '21

Molto ricca al naso questa Vendemmia Tardiva. Profuma di gelsomino, pesca tabacchiera ed erbe aromatiche. Il palato è morbido, dall'acidità controllata, ma che bilancia le note dolci percepite al naso.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Mensile

www.ecostampa.it

PUGLIA

TENUTE GIROLAMO

Martina Franca (TA)
tenutegirolamo.it

Incastonata nel cuore della Valle d'Itria, storica e vocata zona della produzione vitivinicola pugliese, l'azienda può contare su diversi appezzamenti di proprietà. La gamma aziendale vede vini che provengono sia da uve autoctone che da quelle internazionali.

CONTE GIANGIROLAMO '19

Blend paritario di primitivo e nergoamaro dai profumi di frutti neri e anice stellato. Al palato si ritrova una sorso denso, ricco, ma anche succoso e sapido, dal finale agrumato. Da provare con primi piatti a base di ragù di carne e formaggi stagionati.

PLACIDO VOLPONE

Ordona (FG)
placidovolpone.it

La tenuta di Michele Placido e Domenico Volpone nasce da un'amicizia di lunga data dei due e sorge nella provincia di Foggia, a Ordona. La gamma aziendale vede una ripartizione in quattro linee di produzione che spaziano da rossi corposi a spumante metodo italiano.

ROSONE NERO DI TROIA '18

Rosso rubino intenso. Profuma di more, ciliegie, prugna con un sottofondo speziato di cannella. Al palato presenta una struttura sostenuta da una trama tannica ben impostata insieme a una freschezza presente ma controllata. Ottimo su secondi di carne arrosto e piatti di selvaggina.

BASILICATA

DONATO D'ANGELO

Rionero
in Vulture (PZ)
donatodangelo.it

Gli ettari vitati dell'azienda sono concentrati tra i comuni di Barile, Ripacandida e Maschito, zona "storica" del Vulture. Un progetto ambizioso quello di Donato d'Angelo e la moglie Filomena Ruppi, focalizzato sull'aglianico, ma che vede piccoli appezzamenti di uve internazionali.

AGLIANICO DEL VULTURE CALICE '20

Un sontuoso bouquet che dal frutto rosso appena maturo vira su note floreali, di lavanda e macchia mediterranea, e introduce a un palato snello e straordinariamente fresco che chiude lungo su suggestioni di frutto e di foglie di alloro.

CALABRIA

CANTINA ANTONELLA LOMBARDO

Bianco (RC)
antonella
lombardo.com

Antonella Lombardo segue personalmente sia la vigna che la cantina, al momento conta cinque ettari di vigna coltivati biologicamente. Una gamma aziendale espressiva fatta di poche, ma curate etichette che derivano da uve autoctone come gaglioppo, nerello mascalese, calabrese nero e greco bianco.

PI GRECO '21

Profuma di frutta a polpa gialla e ginestra con sfumature agrumate, di miele e di erbe aromatiche. Al palato è saporito e minerale, con un finale persistente in cui tornano le note agrumate e di stampo mediterraneo. Da abbinare a piatti di pesce alla griglia o formaggi freschi.

SICILIA

CANTINE PAOLINI

Marsala (TP)
cantinepaolini.it

Azienda cooperativa fondata nel 1972 si è rivelata una realtà dinamica e ambiziosa che da Marsala si è espansa nei comuni di Trapani, Salemi e Mazara del Vallo e può contare oggi su circa 1.000 soci, una superficie vitata di 3.000 ettari vitati e una gamma aziendale dalle numerose etichette.

72 FILARA CATARRATTO '21

Giallo paglierino carico. Al naso è intensamente fruttato, spiccano la pesca gialla, l'albicocca e sfumature agrumate che virano poi verso sentori di erbe aromatiche. Al palato è fresco, di buona struttura, con un finale persistente che chiude su note di mandorle amare. Ideale con piatti di pesce grigliato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

SICILIA

RIOFAVARA

Ispica (RG)
riofavara.it

Nata nel 1920, l'azienda della famiglia Padova si trova in Val di Noto, tra Ispica e Pachino. La conduzione è interamente biologica e in cantina sono banditi gli interventi enologici invasivi mentre nei vigneti sono coltivati esclusivamente uve autoctone siciliane.

TERRE SICILIANE ROSÉ '21

Si presenta con un colore rosa tenue. Alle note di melograno e frutti rossi si sommano quelle floreali e minerali. In bocca è fresco, con rimandi alla percezioni del naso, insieme a sensazioni più sapide che regalano una beva appagante. Da provare con una tartare di tonno.

SARDEGNA

SANTA MARIA LA PALMA

Alghero (SS)
santamaria
lapalma.it

Imponente cantina cooperativa che può contare su più di 650 ettari vitati che si affacciano sul mare. I vigneti sono dislocati nel mirabile contesto territoriale che va dal Golfo di Alghero alla Baia di Porto Conte. La gamma aziendale è ricca e divisa in diverse tipologie. Si passa da vini quotidiani a vere e proprie selezioni di cannonau, vermentino e cagnulari.

VERMENTINO DI SARDEGNA SPUMANTE EXTRA DRY AKENTA SUB '21

Netti i profumi di fiori bianchi insieme a sentori di frutta a polpa bianca e una lieve nota di crosta di pane. Il sorso è fresco e minerale, intenso, con un finale persistente ed elegante. Ottimo su piatti a base di crostacei e frutti di mare.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

La Vita Casalese
Settimanale
Tiratura: 10.000

www.ecostampa.it

Ospite eccezionale



Gianluca De Angelis ospite de "L'antico granaio"

CALLIANO – Nuovi ospiti vip al tavolo de "L'antico granaio", osteria ed enoteca che si affaccia sulla centrale via Roma gestita dalla famiglia Binello. Questa volta a gustare piatti della tradizione tra cui gli agnolotti d'asino è stato il comico Gianluca De Angelis, in Monferrato per lo show con Marta Zoboli, presentato a Villadeati. Dal patron Antonio Binello al noto commensale l'omaggio di una bottiglia di Ruché della cantina Montalbera.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


cronaca monferrina 27
"Campionissimi" al Cantinone
Ospite eccezionale
Storia moderna del Monferrato
Doppio successo per Moncalvo Hockey
Moncalvese, esordio col sorriso
Calliano festa della leva per i coscritti del 1962

182484

www.ecostampa.it



VENDEMMIA IN MONTALBERA (MONFERRATO): LA PIÙ PRECOCE DELLA STORIA DELLA CANTINA

Vendemmia 2022, la più precoce della storia della cantina

La vendemmia 2022 in Montalbera è iniziata a fine agosto. Non una raccolta massiva, ma di selezionate parcelle di vigneto, quelle in cui le uve hanno indicato un precoce e tuttavia ottimo livello di maturazione. In settembre la raccolta è stata pianificata tenendo presente le diverse esposizioni e gli obiettivi enologici. Attraverso campionamenti ripetuti in tutti i vigneti è stato così deciso che priorità dare per valorizzare al meglio ogni vitigno.

"L'inizio della vendemmia è un momento dell'anno che mi riempie sempre di emozione", commenta **Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera.** "L'annata 2022 è stata unica in sé per le continue irradiazioni solari dal mese di maggio che non hanno dato sosta alla vigna; poche, se non nulle le piogge, che hanno solo rinfrescato le piante. Analisi, scelte d'agronomia del futuro, riflessioni, camminate in vigna, sono state le parole d'ordine di un'annata di cotanta difficile interpretazione. Uve sane e belle, non bruciate perché alla fine la natura sa come difendersi e, come il corpo umano, adotta tecniche di protezione".

28/09/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi:
Vendemmia in Montalbera (Monferrato): la più precoce della storia della cantina

Tags

Vendemmia Montalbera
Monferrato
precoce storia cantina

COMMENTI

Stampa

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Vendemmia in Montalbera (Monferrato): la più precoce della storia della cantina. Scrivi tu il primo commento su Vendemmia in Montalbera (Monferrato): la più precoce della storia della cantina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

Diffusione: 3.408

www.ecostampa.it

CAMPANILI

Doppia festa di laurea
(1) Le neo dottoresse astigiane Chiara Bonavolontà (laurea magistrale in Psicologia clinica) e Dounya Mahboub (laurea in Diritto per le imprese e le istituzioni), hanno festeggiato l'importante traguardo con amici, al mare.

La leva dell'82 a Villanova
(2) Quarantenni in festa domenica scorsa a Villanova. La leva del 1982 si è ritrovata in grande spolvero per festeggiare i primi 40 anni da protagonista: dopo la messa in San Martino, pranzo alla Tenuta Valminier. Qui i coscritti hanno concluso la loro giornata in allegria. Hanno partecipato Sara Garbizza, Carlo Negro, Alessia Gibalerio, Paolo Scaramozzino, Federica Franchetto, Pamela Baracco, Rossella Matracia , Maria Giardino, Melania Santella, Tiziana Pasta, Alessandro Ruffolo, Bruno Toniolo, Elisa Tallano, Enrico Garelli, Dario Valvasori, Silvia Sclaverano, Fabrizio De Robertis, Daniele La Grassa, Monica Alonne, Manuel Mardegan, Luca Lobina, Massimo Valvasori, Barbara Gorra, Pamela Giacometti, Antonio Molinaro, Anna Maria Panero, Erica Brunzin, Isaura Lamberti e Ada Gambino.

Fiori d'arancio a Monale
(3) Sabato 17 settembre il sindaco Sergio Magnetti ha raccolto il «sì» di Giulia Zenti ed Enrico Fara, entrambi residenti a Monale. Il Castello Scarampi di Monale ha fatto da cornice alla cerimonia civile in cui la coppia ha espresso le proprie volontà di unirsi in matrimonio coronando così il sogno d'amore davanti a testimoni e parenti.

I coscritti del '62
(4) Ritrovarsi a 60 anni. Tante le primavere condivise dai coscritti della classe 1962 che si sono ritrovati domenica per una conviviale che è stata preceduta dalla partecipazione alla messa e alla foto ricordo di rito sulla scalinata della parrocchiale.

La Bella Bersagliera
(5) Soddisfazione alla nuova Pro loco guidata da Giuseppe Caggiano per il risultato positivo della Festa Patronale di Madonna di Serra di San Paolo Solbrito. Ottima la risposta del pubblico ai richiami della cucina. Gran pienone sabato 17 per il concerto dei Divina, cui hanno fatto seguito le serate di domenica, con il cantautore comico Marco Carena e lunedì con Liscio Simpatia. Durante la cui serata il sindaco Luca Panetta ha proclamato la nuova Bella Ferroviera di San Paolo Solbrito. Per il 2022 il titolo, in omaggio alla prima capostazione donna d'Italia, Luigina Bay nominata negli anni '50, è andato a Cristina Cricelli, 17 anni, studentessa del 4° anno del liceo artistico «Benedetto Alfieri» di Asti, affiancata dalle damigelle Francesca Cortese e Francesca Murgese. Il titolo di Crispino il Contadino, in onore della maschera carnevalesca del paese, è andato a Roberto Milano, studente al 4° anno del liceo scientifico «Vercelli». Premiata dalla Pro loco anche Pierina Cena, «Piera delle Acciughe», che a 86 anni ancora supporta il gruppo in tutte le sue manifestazioni preparando personalmente e dirigendo la preparazione delle straordinarie acciughe al verde sempre presenti nel menù della Pro loco di San Paolo Solbrito.

Ospiti vip a Calliano
(6) Ospiti vip a «L'antico granaio», osteria ed enoteca di via Roma a Calliano della famiglia Binello. A gustare piatti della tradizione come gli agnolotti d'asino il comico Gianluca De Angelis, in Monferrato per lo show con Marta Zoboli sabato a Villadeati. Dal patron Antonio Binello l'omaggio di una bottiglia di Ruché Montalbera.

Prima messa a Garbazzola
(7) Venerdì scorso don Paolino Siri, parroco di Calamandrana, ha celebrato la sua prima messa nella frazione Garbazzola nella chiesetta di San Defendente. Accoglienza calorosa da parte degli abitanti che per l'occasione hanno brindato con ottimi vini e distribuito pane e salame.

Miss ad Agliano Terme
(8) Dalla passerella al ristorante Fons Salutis 4.0 di Agliano Terme a quella della finale de «La bella d'Italia» per la delegazione astigiana guidata da Bruna Baino del Gruppo Azzurro Napoli Club che concorrerà nell'atto conclusivo del concorso in programma al resort Petrosia Villammare. Con la fascia «La bella d'Italia Piemonte» c'è Soraya Musso. Altri titoli assegnati sono «Miss Agliano» ad Alessia Erbabona, «Miss Provincia di Asti» a Rachele Marchiaro e «Miss 958» a Sofia Paltro Vicenti. Ospiti ad Agliano Giorgia Viarengo, Miss Asti 2016, Noemi Cavinato «La bella d'Italia Piemonte 2021» e la cantante Alice Sansebastiano.

Il Lions e il generale
(9) Il 13 settembre una delegazione del Distretto Lions 108Ia3 è stata ospite a Roma del Circolo Ufficiali delle Forze Armate. Il canellese Oscar Bielli primo vicegovernatore, con il governatore Claudio Sabattini, il past governatore Pier Franco Marrandino e il secondo vicegovernatore Vincenzo Benza, hanno consegnato, al generale Paolo Figliuolo, il Melvin Jones Fellow, massima onorificenza lionistica, in riconoscimento della professionale ed efficace attività svolta in occasione della pandemia. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

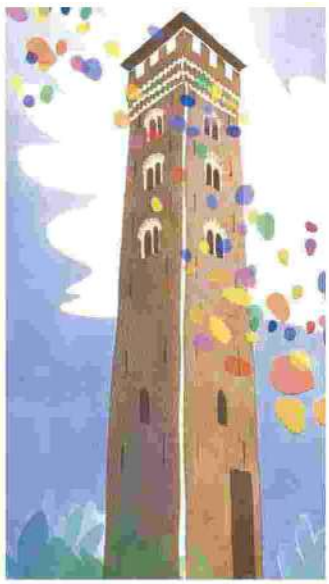


Illustrazione di Noel E. Gazzano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

www.ecostampa.it





















Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ALLEVENTS.IN

www.ecostampa.it

allevents.in

+ Create Event Sign in Search Events

ALL ENTERTAINMENT ART & THEATRE FOOD & DRINKS ADVENTURES BUSINESS SPORTS THIS WEEKEND WORKSHOPS MORE

Advertisement



Ape Special x 2 | Piemonte Birra Artigian...

Wed Sep 28, 2022

Find Tickets

I'm Interested

Advertisement

Date & Time

Wed Sep 28 2022 at 06:00 pm to 09:00 pm

Add to Calendar

Location

Say CHEESE Bistrot, 12 Via Luisa Battistotti Sassi, Milano, Italy

Spread the word

https://allevents.in/milano/1000042183

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



Ape Special x 2 | Piemonte Birra Artigianale e sapori

Speciale Aperitivo per Foodies: dal Piemonte degustazione di Birra artigianale IGA e tagliere di specialità

About this Event

Dedicato agli amanti dei prodotti ricercati e di qualità, per una pausa aperitivo diversa tra sapori e prodotti ricercati e introvabili da piccoli produttori:

➡ Aperitivo Speciale da dividere per 2 persone:

o 1 bottiglia di birra artigianale L'Accento 50cl -> novità 2022

o 1 Tagliere di stuzzichini con salumi di fassona piemontese (manzo affumicato e bresaola) e assaggi dei formaggi piemontesi di Tino Paiolo e altre sfiziosità

➡ 15€ a persona

Un'aperitivo diverso per due persone con prodotti di qualità: avrete modo di assaggiare la NUOVA birra artigianale L'accento di Montalbera, in stile IGA (Italian Grape Ale), una tecnica birraia italiana riconosciuta, che prevede anche la macerazione con una piccola percentuale di riduzione di mosto, in questo caso di Laccento Ruché di Castagnole Monferrato DOCG, vino emergente e pluripremiato. La bottiglia sarà accompagnata da un tagliere con sfiziosità e affettati e formaggi piemontesi:

- manzo affumicato e bresaola di fassona piemontese da filiera controllata COALVI
- Formaggi di montagna del caseificio Tino Paiolo dalla Val Grana tra la Nuvola di Capra, la paglietta vaccina, la Toma Piemontese Dop, il Bra stagionato Dop.

Chi vorrà proseguire potrà anche sfruttare:

➡ Menù speciale degustazione 4 portate

➡ La degustazione Ruché

➡ Piatto degustazione 4 formaggi piemontesi accompagnati da miele e confetture

https://cdn-az.allevents.in/events7/banners/1f911d20-38ea-11ed-8dc7-537f72414226-rimg-w720-h540-gmir.jpg

Tickets

Tickets for Ape Special x 2 | Piemonte Birra Artigianale e sapori can be booked here.

Get Tickets

Advertisement

Advertisement

Learn How to Reach the Right Audience for Your Event
SAT, AUG 13 2022
Learn More

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



www.cantinaconforme.it



Vini Buoni d'Italia a cura del Touring Club Italiano, i premiati con la corona, le golden star e "le corone le decido io" per il Piemonte

0

BY PASQUALE PACE ON 22 SETTEMBRE 2022 GUIDE

Vini Buoni d'Italia 2023 Piemonte
a cura del Touring Club Italiano
www.vinibuoni.it
www.ilgourmeterrante.it
www.codivin.com
www.vinointorno.it
www.cantinaconforme.wi

Ecco l'uscita dei primi premi assegnati dalle guide italiane nel 2023.
Come sempre a iniziare è la Guida Vini Buoni d'Italia.

"Ogni anno le commissioni regionali della guida Vinibuoni d'Italia selezionano, tra gli oltre 30000 campioni ricevuti, i vini che avendo superato i 90 centesimi nelle valutazioni possono concorrere all'assegnazione della Corona, il massimo riconoscimento della guida.
A votare i vini finalisti saranno i coordinatori regionali della guida riuniti in due commissioni, guidate dai due curatori nazionali."



ARTICOLI RECENTI

Vini Buoni d'Italia a cura del Touring Club Italiano, i premiati con la corona, le golden star e "le corone le decido io" per il Piemonte

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023 del Doctor Wine – Faccini per Piemonte, Valle D'Aosta e Liguria con qualche mio piccolo commento ai vini

Slow Wine 2023: I TOP WINES della Lombardia, con un mio piccolo commento e un consiglio. Meno 17 giorni alla più grande degustazione dell'anno

I Tre Bicchieri della Basilicata per la guida "Vini d'Italia 2023" del Gambero Rosso con un mio piccolo commento per la regione e sui vini che conosco

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023 del Doctor Wine – Faccini per Sicilia e Sardegna, con qualche mio piccolo commento ai vini

COMMENTI RECENTI

#Errareèbellissimo: intervista a Il Gourmet Errante (II parte) - Lo Sbuffo su Home

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

Io vi proporrò l'elenco dei premiati regione per regione.
Oltre alle corone vi elencherò le golden star, premio leggermente al di sotto delle corone, per le stesse regioni e infine quest'anno è tornato il simpatico premio "le corone le decido io".
Termino con il Piemonte.

PIEMONTE le Corone:

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

CALISSANO – Alta Langa Docg Spumante Pas Dosé 2018

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

CASCINA BONGIOVANNI – Barolo Docg Pernanno 2018

CASCINA CA' ROSSA – Roero Docg Valmaggiore 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

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

DOMENICO CLERICO – Barolo Docg Ginestra Pajana 2018

ELLENA GIUSEPPE – Barolo Docg Ascheri 2018

ENRICO ORLANDO – CA' RICHETA – Terre Alfieri Docg Nebbiolo Riserva Dlà 2018

ENRICO SERAFINO – Alta Langa Docg Spumante Extra Brut Parcellaire Millesimato 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

GNAVI CARLO – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2017

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

LA COLOMBERA – Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2020

LA MASERA – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Pas Dosé Masilé Millesimato 2017

LA MESMA – Gavi Docg Le Rose 2021

LA SCOLCA – Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs Millesimato 2010

LA SCOLCA – Soldati La Scolca d'Antan Rosé Brut Millesimato 2010

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

MARENCO – 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

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

PIAZZO 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 Vallìa 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 Marcenasco 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

ROCCHE DEI MANZONI – Valentino Brut ( ) 2010

ROCCHE DEI MANZONI – Valentino Elena Brut 2019

ROVELLOTTI VITICOLTORI IN GHEMME – Ghemme Docg Chioso dei Pomi 2017

SAN FEREOLO – Langhe Doc Rosso 2011

SAVIGLIANO FRATELLI – Dolcetto di Diano d'Alba Docg Sorì del Sot Vigneto Autin Gross 2021

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

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

PIEMONTE le Golden Star:

ANSELMA FAMIGLIA – Langhe Doc Nebbiolo 2017

ANZIVINO – Gattinara Docg Riserva 2018

BERSANO – Arturo Bersano Talento Brut Millesimato 2018

BORGOGNO FRATELLI SERIO & BATTISTA – Langhe Doc Nebbiolo 2021

CANTINE ALMA – Ovada Docg Riserva 2018

CANTINE SANT'AGATA – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 'Na Vota 2021

CASA E. DI MIRAFIORE – Alta Langa Docg Spumante Brut Blanc de Noir 2018

CASCINA CASTLÈT – Barbera d'Asti Docg 2021

CAVALLOTTO TENUTA BRICCO BOSCHIS – Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2016

CECILIA MONTE – Langhe Doc Nebbiolo Cà di Monti 2019

CERETTO AZIENDE VITIVINICOLE – Barolo Docg Bricco Rocche 2018

COLLINA SERRAGRILLI – Langhe Doc Nebbiolo Bailè 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

CRAVANZOLA – Barbera d'Alba Doc Superiore La Marchesa 2019

DEZZANI – Barbera d'Asti Docg Superiore La Luna e le Stelle 2020

LODALI – Nebbiolo d'Alba Doc 2020

LORENZO NEGRO – Barbera d'Alba Doc Superiore La Nanda 2019

ORSOLANI – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Cuvée Tradizione 1968 Millesimato 2015

PESCAJA – Barbera d'Asti Docg Soliter 2021

RIVETTI MASSIMO – Barbera d'Alba Doc Superiore Vigna Serraboella 2019

SANDRONE LUCIANO – Nebbiolo d'Alba Doc Valmaggiore 2020

TENUTE SELLA 1671 – Lessona Doc 2015

PIEMONTE "Oggi le corone le decido io":

ABRIGO FRATELLI – Barbera d'Alba Doc Superiore 2020

ALESSANDRIA FRATELLI – Barolo Docg San Lorenzo di Verduno 2018

ALLE TRE COLLINE – Barbera d'Asti Docg Mönsù 2020

ANZIVINO – Gattinara Docg Riserva 2018

BEIVA WINERY – Barbera d'Alba Doc 2020

BERA – Barbaresco Docg Serraboella 2019

BERA – Barolo Docg 2018

BERSANO – Arturo Bersano Talento Brut Millesimato 2018

BONZANO VINI – Barbera del Monferrato Superiore Docg Bruno Bonzano 2018

BORGOGNO FRATELLI SERIO & BATTISTA – Langhe Doc Nebbiolo 2021

BREZZA GIACOMO E FIGLI – Barolo Docg Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2016

CANTINA DEI PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA – Carema Doc Riserva 2018

CANTINA DI CASORZO – Barbera d'Asti Docg Superiore Vignôt 2018

CASA E. DI MIRAFIORE – Alta Langa Docg Spumante Brut Blanc de Noir 2018

CASCINA BONGIOVANNI – Barolo Docg Pernanno 2018

CASCINA CASTLÈT – Barbera d'Asti Docg 2021

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

CASCINA GILLI – Barbera d'Asti Docg Le More 2020

CERETTO AZIENDE VITIVINICOLE – Barolo Docg Bussia 2018

CIECK – Erbaluce di Caluso Docg T 2019

CIECK – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut San Giorgio Millesimato 2018

COCCHI – Alta Langa Docg Spumante Pas Dosé Blanc de Noirs Millesimato 2015

COLLINA SERRAGRILLI – Langhe Doc Nebbiolo Bailè 2019

DEZZANI – Barbera d'Asti Docg Superiore La Luna e le Stelle 2020

DOMENICO CLERICO – Barolo Docg Ginestra Pajana 2018

ENRICO SERAFINO – Alta Langa Docg Spumante Extra Brut Parcellaire Millesimato 2018

FERRANDO AZIENDA VITIVINICOLA – Carema Doc Carema Etichetta Bianca 2018

FRANCO M. MARTINETTI – Colli Tortonesi Doc Timorasso Martin 2021

FRANCONE – Barbaresco Docg Gallina 2019

GAUDIO – BRICCO MONDALINO – Barbera d'Asti Docg Zerolegno 2020

GNAVI CARLO – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Turbante Millesimato 2017

I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO – Moscato d'Asti Docg 2021

IL FALCHETTO – Barbera d'Asti Docg Pian Scorrone 2021

LA COLOMBERA – Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2020

LA SCOLCA – Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs Millesimato 2010

LA SCOLCA – Soldati La Scolca d'Antan Rosé Brut Millesimato 2010

LEQUIO UGO – Langhe Doc Nebbiolo 2020

LIVIA FONTANA – Barolo Docg Riserva Bussia 2016

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ILGOURMETERRANTE.IT

www.ecostampa.it

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

OCCHETTI STEFANO – Roero Docg Sanche Capitolo 01 2019

ORSOLANI – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Brut Cuvée Tradizione 1968 Millesimato 2015

PACE – Barbera d'Alba Doc 2020

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

PESCAJA – Barbera d'Asti Docg Soliter 2021

PODERI LUIGI EINAUDI – Dogliani Docg Superiore Tecc 2019

PODERI ZUNINO – Piemonte Doc Albarossa 2016

PORRO GUIDO – Barolo Docg Vigna Rionda 2018

PRODUTTORI DEL BARBARESCO – Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2017

PRUNOTTO – Barbaresco Docg Bric Turot 2019

RINALDI GIUSEPPE – Barolo Docg Brunate 2018

ROCCHE COSTAMAGNA – Barolo Docg 2018

ROCCHE DEI MANZONI – Valentino Brut ( ) 2010

ROCCHE DEI MANZONI – Valentino Elena Brut 2019

ROVELLOTTI VITICOLTORI IN GHEMME – Ghemme Docg Chioso dei Pomi 2017

SAN FEREOLO – Langhe Doc Rosso 2011

SAVIGLIANO FRATELLI – Dolcetto di Diano d'Alba Docg Sorì del Sot Vigneto Autin Gross 2021

SILVIO GRASSO – Barolo Docg Annunziata Vigna Plicotti 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

SILVIO GRASSO – Barolo Docg Bricco Luciani 2018

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

VAJRA – G.D. VAJRA – Barolo Docg Bricco delle Viole 2018

VINCHIO-VAGLIO – Barbera d'Asti Docg Superiore I Tre Vescovi 2020



Pasquale Pace

Il Gourmet Errante, è ciò che faccio da sempre per passione. Ho avuto l'opportunità di degustare tanti vini e prodotti e di passare bellissimi momenti di confronto, discussione e allegria con produttori e artigiani di tutta Italia. Ho vissuto l'evoluzione di molte aziende e nel corso degli anni la curiosità, la ricerca e le scoperte mi hanno portato a disegnare una mappa di emozioni, fatta di persone e storie, che ho sempre cercato di comunicare e promuovere.

Correlati

Vini Buoni d'Italia 2020 a cura del Touring Club Italiano. Le Corone, le Golden Star e oggi le corone le decido io per il Molise
6 Agosto 2019
In "Guide"

Vini Buoni d'Italia 2020 a cura del Touring Club Italiano. Le Corone, le Golden Star e oggi le corone le decido io per l'Istria
3 Agosto 2019
In "Guide"

Vini Buoni d'Italia 2020 a cura del Touring Club Italiano. Le Corone, le Golden Star e oggi le corone le decido io per la Valle d'Aosta
9 Agosto 2019
In "Guide"

Abrigo Fratelli | Alessandria Fratelli | Angelo Negro | Bera | Boveri Luigi | Brezza Giacomo e Figli | BURLOTTO GIAN CARLO | Cà d' Gal | CANTINA BARTOLO MASCARELLO | Cascina Ca' Rossa | Castello di Neive | Cavallotto Tenuta Bricco Boschis | CERETTO AZIENDE VITIVINICOLE | Cieck | Corone | Domenico Clerico | Enrico Serafino | Ferrando Azienda Vitivinicola | Giovanni Manzone | golden star | Icardi | la colombera | La Scolca | le corone le decido io | Livia Fontana | Malvirà | Marchesi di Barolo | Mauro Molino | Mongioia | Negro Giuseppe | Palladino | Paolo Conterno | Piemonte | Pio Cesare | PORRO GUIDO | Produttori del Barbaresco | Rinaldi Giuseppe | San Fereolo | Sandrone Luciano | Schiavenza | Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy | Touring Club Italiano | Travaglini Giancarlo | Vajra | Vini Buoni d'Italia 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

REPORTERGOURMET.COM

www.ecostampa.it

I vini piu' buoni d'Italia secondo Luca Gardini. Trentesimo numero



Un appuntamento settimanale per scoprire le eccellenze vinicole italiane: Luca Gardini seleziona per noi le bottiglie più interessanti fra rossi, bianchi e rosé, con un focus sui vini naturali. Ecco la sedicesima tappa del suo itinerario enoico. I migliori vini d'Italia secondo Luca Gardini ROSSO Planeta Frappato DOC Vittoria 2021 Realtà ormai consolidata di Menfi, provincia di Agrigento, ma con tenute sparse in alcune delle più vocate zone dell'isola, Planeta si è ritagliata, in poco meno di trent'anni, un ruolo da assoluta protagonista nella viticoltura siciliana, a suon di bottiglie che combinano con reale sapienza le note varietali più spiccate con la pulizia di fattura, per un insieme di grandissimo fascino. Un Frappato, questo, di bevibilità e tensione, note di lampone al naso, con tocchi di chinotto e timo citrino, bocca sapido-salmastra, con ritorno fruttato-agrumato e bella persistenza, con finale di bella eleganza. Oddero Barbaresco DOCG Gallina 2019 Sette incredibili generazioni vitivinicole, che con epicentro in comune di La Morra scrivono la storia delle Langhe vitivinicole. Ecco il patrimonio di Oddero, Dal cru in comune di Neive, un Barbaresco dalla spiccata del vino gustativa. Questo Barbaresco, uno delle creazioni più riuscite di un artigianato che risale alla fine del 1800. Al naso note di susina rossa, sensazioni di buccia di clementina e infine sferzate di garofano. La beva ha croccantezza e densità, tannini salmastro-sapidi e finale con ritorno agrumato-floreale e bella persistenza. Allegrini Amarone della Valpollicella Classico DOCG 2016 Ha lasciato una grande lacuna Franco Allegrini, enologo anima (insieme alla sorella Marilisa) dell'omonima casa vinicola veronese, che ci ha lasciato pochi mesi fa. Grande cultore della Valpolicella, Franco ha contribuito a fare di Allegrini un brand affermato nel mondo e una delle cantine più prestigiose d'Italia. La sua eredità resta in ogni creazione di casa, come questo impeccabile Amarone, dal naso compatto, con richiami di visciole e cacao. Chiusura balsamica e speziata. Al gusto denso con tannini spessi e pieni, richiami di frutti rossi e chiusura di eucalipto. Profondo. BIANCO Antinori Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC Vermentino 2021 Alta Maremma, terra di grande fascinazione e bellezza a prescindere dal vino, che tuttavia ha dimostrato, nella sua tutto sommato breve storia moderna, di saper regalare prodotti caratterizzati dall'inimitabile connubio tra terroir vocato e tempra sapido-salmastra tipica delle zone costiere. Caratteristiche che ritornano nel Vermentino della splendida tenuta di Guado al Tasso di Marchesi Antinori, naso di susina gialla, con sfumature di sfalcio di campo, pepe bianco e zest di cedro, beva croccante-salmastra, con ritorno officinale-fruttato e densità. Bella lunghezza. Frank Cornelissen Terre Siciliane IGT Munjebel Bianco 2020 Il progetto di grande spessore di Frank Cornelissen sulle pendici dell'Etna non ha come epicentro esclusivamente vini rossi (e rosati), ma annovera questo eccellente bianco che nasce da un blend 60/40 di Grecanico e Carricante, coltivati su viti ad alberello, sempre nel versante Nord. Bella lavorazione in vetroresina, con macerazione non eccessivamente prolungata per favorire la bevibilità, successivamente affinamento di altri 18 mesi. Naso molto sfaccettato, pesca tabacchiera, bergamotto, tocchi di timo fresco. Bocca salmastra, con ritorno fruttato-agrumato. ROSATO Montalbera Piemonte Rosato DOC Calypsos 2021 Il grande progetto, che è sia di recupero varietale che territoriale, incentrato sul Monferrato, di famiglia Morando, non cessa di aggiungere nuovi tasselli al suo mosaico di grande pregio. Ruché e Barbera, ma anche Moscato d'Asti, in versioni restituite alla loro ricchezza, ma anche divertissement autoriali, come questo eccellente rosato, per l'appunto, da Barbera e Ruché. Rosa canina, lampone, frutta secca tostata, con bella sfumatura di menta selvatica, beva iodato-salmastra, con ritorno fruttato-ammandorlato. BOLLICINE Kante Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero KK Edi Kante e il suo unico progetto sul Carso, che dal 1980 ha creduto fermamente nella valorizzazione del territorio, ampliando la storia di successo dei clamorosi, ricchissimi varietali che lo animano, Vitovska e Malvasia su tutte, con una chiara vocazione, tuttavia, anche su internazionali come lo Chardonnay e il Sauvignon. Questa, una bolla di assoluta levatura, da Chardonnay e Malvasia. Naso con note di salvia limonata, poi litchi e sfumature di lime, al palato è sapido, croccante, con ritorno agrumato-officinale e bellissima lunghezza. Daniele Piccinin Brut Nature Millesimato Muni Arione Contrada Muni, una piccola chicca assolutamente da procurarsi quella di Daniele, vignaiolo-artigiano che nel continente' vinicolo dei Monti Lessini sperimenta la sua idea di viticoltura, con ovviamente fulcro sulla Durella. Una bolla spiccatamente nature', in cui le caratteristiche varietali sono spinte alla loro quintessenza. Nettarina al naso, con tocchi di zenzero e agrume giallo, poi rosmarino, al gusto salino, con ritorno fruttato-officinale, eccellente sapidità e finale sulle note del limone. DOLCE Kaltern Alto Adige Passito DOC Quintessenz 2017 Dalla storica cantina cooperativa fondata a Caldaro nel 1900, ora aanimata da 650 soci con 450 ettari totali di terreni coltivati, una davvero geniale variazione sul tema Moscato Giallo da vendemmia tardiva e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

REPORTERGOURMET.COM

www.ecostampa.it

appassimento in fruttaio, affinato per 24 mesi in tonneau. Bellissimo profilo olfattivo, con sentori di frutta matura e tropicale, tra mango, melone giallo e papaya, tocchi di anice stellato e bocca di miele d'acacia, con sfumature floreali, di densità, succosità e tensione, con ottima persistenza. NATURALE VILLA CALICANTUS Vino Rosato Frizzante Sollazzo 2020 Calmasino, tra Bardolino e Lazise, dove Daniele e Chiara conducono il loro progetto di recupero filologico, tra il biologico e il biodinamico, delle tipologie varietali tradizionali, vini che non inseguono mode né tendenze ma sono, soprattutto, autentici e dalla fattura impeccabile. Tra le tante prove questo rifermentato da Corvina, Rondinella, Molinara e Merlot, dalla beva davvero magnetica. Ribes rosso al naso, con tocchi di lemongrass , pompelmo rosa e buccia di arancia, fruttato-sapido al palato. Potrebbe interessarti anche

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

16 SETTEMBRE 2022 • VIAGGI

Wine Resort: dove vedere la vendemmia da vicino

Quella del 2022 sarà un'ottima, sebbene "pazza", annata per la vendemmia. Ecco dove osservare, molto da vicino, la raccolta dell'uva, in splendidi wine resort

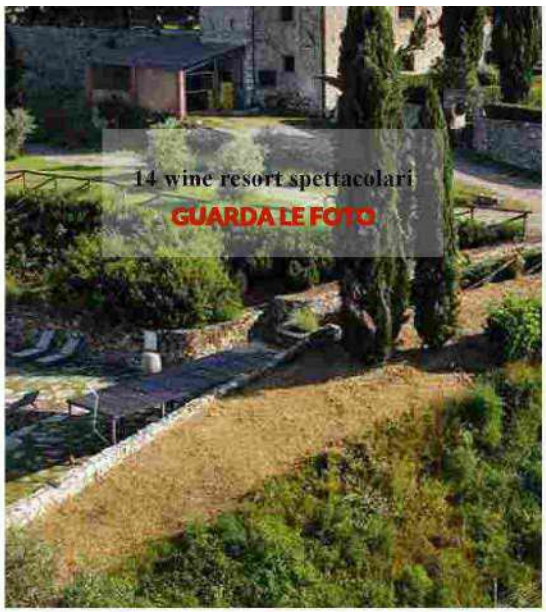
di CAMILLA ROCCA

Un'ottima annata. E non è il titolo di un film, **quella del 2022 rimarrà nella storia come "pazza", eppure formidabile**. Che anticipa la raccolta al Nord Italia e la posticipa al Sud, spaccando il Paese. E nonostante un'ottima premessa data da **un inverno regolare e una primavera mite**, il vero nemico della vigna è stata la grande siccità, e una calura estiva mai vista.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



«Non sarà ricordata come un'annata abbondante, a causa soprattutto dei vigneti non serviti da impianti di irrigazione o bacini di raccolta delle piogge. Per la qualità invece, **le uve hanno un contenuto di zuccheri e sostanze coloranti superiori alla norma**» indicano i indicano i dati rilevati da Patrick Marcuzzo del **CREA Viticoltura di Conegliano**, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, vigilato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali.

LEGGI ANCHE
› **Week end nelle vigne: 7 appuntamenti col vino da non perdere tra settembre e ottobre**

Vendemmia in prima fila ai Wine Resort

Ma c'è ancora tempo per cantare vittoria e, come in tutte le sfide, sono proprio gli ultimi 100 metri a decretare i vincitori, ovvero le condizioni dei vini, in questi ultimi giorni di vendemmia. E cosa c'è di più bello che assistere alla finale di una competizione sfidante?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it



Così vi consigliamo di assistere da vicino all'antica tradizione della vendemmia, magari in **un wine resort con piscina con vista sulle vigne**, ove godersi lo spettacolo. Perché, diciamocelo, non c'è un'altra terra, se non l'Italia, con un così intenso numero di castelli, dimore di charme e antichi casali dove l'ospitalità è seconda solo alla degustazione del vino autoctono.

I wine resort più premiati

E spesso le cantine italiane vengono notate anche all'estero. Emblematico il premio di *Wine Star Awards*, un importante riconoscimento per **Villa Sparina** nel Gavi, una terra che sta avendo proprio in questi anni una bella attenzione mediatica e degli esperti. Ha quindi conquistato l'ambito premio di **Cantina Europea dell'anno** secondo **Wine Enthusiast**.

Villla Sparina

A **Venissa**, un wine resort unico, sull'isola di Burano che ha vinto il premio KNX riferito all'**home&building automation** nella categoria della ricettività: concepite per proporre un'esperienza autentica a contatto con la Venezia meno nota, "le residenze diffuse di Venissa sono quindi un concentrato di storia, fascino e tecnologia in una delle location più suggestive al mondo".

L'hospitality di **Tommasi Family Estates** vince il premio Tripadvisor ai **"Traveller's Choice 2020"** per Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA e il Ristorante Borgo Antico a Pescantina, ma anche per gli storici Caffè Dante Bistrot e l' Albergo Mazzanti nel cuore della città di Romeo e Giulietta, a Verona, nonchè per l' Agriturismo Poggio al Tufo, nella Maremma.

Villa Quaranta

Diverse anche le tenute del Gruppo Masi che si è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

aggiudicato il premio **Best of Wine Tourism**, entrando così nel network mondiale delle **Great Wine Capitals** grazie all'ambizioso progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, come Tenuta Canova e Tenuta Serego Alighiero, collaborando con i **Conti Serego Alighieri**, discendenti del **poeta Dante**, proprietari della tenuta che in Valpolicella può vantare la più lunga storia e tradizione.



Il premio **Food and Travel Italia 2018** è andato invece allo splendido castello in stile neo medioevale, dimora della famiglia nobile degli Schiavoni, che oggi ospita un ristorante stella Michelin e la cantina vinicola a Manduria, nel tarantino. Siamo al **Vinilia Wine Resort**, nel cuore del Salento, dove i vigneti della famiglia Lacaita si estendono per cento ettari tra primitivo, negroamaro e frutteti.

iO Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

CANTINE | VENDEMMIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



iO Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

1 2 3 4 5 6 7

5/14 Vai all'articolo

I più spettacolari wine resort d'Italia

di CAMILLA ROCCA 16 SETTEMBRE 2022

Il resort Montalbera si trova nel cuore del Monferrato, a Castagnole Monferrato, per un soggiorno in sole suites che danno sulle vigne. Oltre alla possibilità di rilassarsi con un bel massaggio nell'area benessere, non si può rinunciare anche al trekking tra i vigneti, alle visite guidate alla cantina e alle degustazioni. La struttura offre **quattro itinerari** da percorrere a piedi o in bicicletta, oltre alla possibilità di fare una **passeggiata a cavallo**. Infine, un'altra esperienza particolare da non perdere è lo **yoga in barricaia**, perfetto per rilassarsi e liberare la mente, osservando gli ultimi lavori pre vendemmia.

LEGGI MENO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

BEVERAGE

Migliori vini italiani 2023. La classifica Touring Vinibuoni

0 SHARES Share on Twitter Share on Facebook

2 SETTEMBRE 2022 0 1 LIKE 35



Migliori vini italiani 2023: è stata pubblicata la nuova edizione della classica guida “Vinibuoni d’Italia” targata Touring Club, con tutte le eccellenze vinicole italiane, regione per regione.

Storica guida del Touring, “Vinibuoni d’Italia” è tra i più importanti punti di riferimento per tutti gli operatori di settore, gli appassionati e i wine lovers. Qui su Universofood segnaliamo – per quanto riguarda la nuova edizione 2023 della guida, pubblicata ad agosto 2022 – i vini che ottengono il massimo riconoscimento (le Corone).

MIGLIORI VINI ITALIANI 2023 – LE “CORONE”

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante

QUBI SOFTWARE
La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana

Questo mese Ultimi mesi



FOOD

31 AGOSTO 2022 0

Migliori ristoranti della Lombardia. Classifica Gambero Rosso 2023



FOOD

26 AGOSTO 2022 0

Migliori panetterie italiane 2023. Classifica Gambero Rosso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TOURING VINIBUONI

ABRUZZO – Migliori vini italiani 2023

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 – Bellovedere 2019

Feudo Antico – Tullum Docg Pecorino 2021

Fontefico – Montepulciano d'Abruzzo Doc Cocca di Casa 2019

Illuminati – Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg – Riserva Zanna 2018

Inalto – Vini d'Altura – 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


NEWS
24 AGOSTO 2022 0
Bando 2022 per il fotovoltaico in agricoltura. Come funziona


EVENTI
18 AGOSTO 2022 0
Gin Day 2022. A Milano l'11 e 12 settembre


EVENTI
16 AGOSTO 2022 0
Monza Wine Experience 2022. Dal 12 al 18 settembre

VelaFood

Creative Intelligence al servizio della tua impresa.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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 Girlan – Alto Adige Doc Gewürztraminer Flora 2020

Cantina Girlan – 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 Porphyr 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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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 – Migliori vini italiani 2023

Baccellieri – Greco di Bianco Doc 2016

Barone Capoano Vigneti e Cantina – Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva Don Raffaele 2018

Cantina Malena – Cirò Doc Bianco Francesco Malena 2021

Cantine Benvenuto – Calabria Igt Rosso Terra 2021

Casa Comerci – Calabria Igt Greco Rèfulu 2021

Ceraudo – Calabria Igt Bianco Grisara 2021

Colacino Wines – Savuto Doc Rosso Superiore Britto 2019

Farneto del Principe – Calabria Igt Rosso Calabrese 2020

Ferrocinto – Terre di Cosenza Doc Pollino Magliocco 2020

Ippolito 1845 – Calabria Igt Rosso 160 Anni 2019

Librandi – Melissa Doc Bianco Asylia 2021

Masseria Falvo 1727 – Terre di Cosenza Doc Bianco Spart 2021

CAMPANIA – Migliori vini italiani 2023

Benito Ferrara – Greco di Tufo Docg Terra d'Uva 2021

Ca' Stelle – Falanghina del Sannio Doc Vendemmia Tardiva Kydonia 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantina di Solopaca – Sannio Doc Barbera Telesinum 2020

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

EMILIA ROMAGNA – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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 – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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

Petrussa – 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 Speziale 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Petrussa – 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

ISTRIA

Degrassi d.o.o. – Malvazija Bomarchese Selekcija 2020

Fakin – Teran Il Primo 2018

Katunar Ivan -Desertno vino Zlahtina Sv. Ivan 2013

Meneghetti – Malvazija Istarska Moni Emvasis 2019

Vina Bernobic – Muskat ruza 2019

Vina Zigante – Malvazija Istarska 2021

LAZIO – Migliori vini italiani 2023

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 – Migliori vini italiani 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Roveglia – 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 – Migliori vini italiani 2023

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 Gaiospino 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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 Valmaggiore Audinaggio 2020

Cascina Gilli – Barbera d'Asti Docg Le More 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Dlà 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Marchesi Alfieri – Piemonte Doc Grignolino Sansoero 2021

Marchesi di Barolo – Barolo Docg Sarmassa 2018

Marenco – 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

Piazzo 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 Vallìa 2021

Porro Guido – Barolo Docg Vigna Rionda 2018

Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Rabajà 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Prunotto – Barbaresco Docg Bric Turot 2019

Ratti – Barolo Docg Conca 2018

Ratti – Barolo Docg Marcenasco 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 Sorì 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 – Migliori vini italiani 2023

Antica Enotria – Puglia Igt Nero di Troia Il Sale della Terra 2018

Apollonio Casa Vinicola – Salento Igt Negroamaro Rosato Diciotto Fanali 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Alture 2020

Coppi Casa Vinicola – Gioia del Colle Doc Primitivo Senatore 2019

Crifo – Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Augustale 2016

Felline – 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

SARDEGNA – Migliori vini italiani 2023

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 – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Favinia La Muciara 2020

Fondo Antico – Terre Siciliane Igt Zibibbo Bello Mio 2021

Generazione Alessandro – Etna Doc Bianco Trainara 2020

Generazione Alessandro – Etna Doc Rosso Croceferro 2020

Gorghi Tondi – Sicilia Doc Bianco Vendemmia Tardiva Grillodoro 2017

Graci – Etna Doc Bianco Arcurìa 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

SLOVENIA

Aljosa Jakoncic – Carolina Cosana I Classe Rebula 2017

Marjan Simčič Domaine – Rebula cru selection 2020

Vini Noue Marinic – Erigone Anne Cerou Superiore I Classificazione Jakot 2020

TOSCANA – Migliori vini italiani 2023

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

Canalicchio 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

Fattoi – 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Chiuse 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 Chiuse – 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

Montevertine – 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

2019

Podernuovo di Maremma – Montecucco Sangiovese Docg Magnandré 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 Ciliegiolo San Lorenzo 2019

Sassotondo – Maremma Toscana Doc Ciliegiolo 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 – Migliori vini italiani 2023

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 Vigilius 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 – Migliori vini italiani 2023

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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 Ciliegiolo 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 – Migliori vini italiani 2023

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 – Migliori vini italiani 2023

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

Questo sito usa cookies per migliorare la tua esperienza. . Accept Read More

BiancaVigna – Prosecco Doc Spumante Brut

Bortolin F.lli – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2021

Bortolomiol – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut Rive San

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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

Cirotto – 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 Masùa di Jago 2019

Giannitessari – Soave Doc Classico Perinato 2020

Gini – Soave Doc Classico La Froscà 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

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 Lilium 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 Massimino – Amarone della Valpolicella Docg Classico CampoMasua 2016

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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

Zýmē – 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

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 Parcellaire 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Maso Martis – Trento Doc Rosè Millesimato Brut Rosè 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 Ermes – 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 Reví 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tenuta Travaglino – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Cuvée 59

Tenute Pieralisi – 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

Correlati

Migliori vini italiani 2020. Classifica Touring
13 Novembre 2019
In "Beverage"

I migliori vini italiani 2018. Classifica Vinibuoni -Touring
5 Settembre 2017
In "Beverage"

Vini Buoni d'Italia 2016. I migliori vini italiani secondo il Touring
20 Agosto 2015
In "Beverage"

TAGS:

#Guide #Migliori Vini Italiani #Qualità #Touring #Vini #Vini Italiani #Vinibuoni #Vino

By Luigi Torriani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

Servizio Accostamenti

Un piatto di pesce e un calice di rosso fresco: cade un tabù

Oltre i bianchi e i rosati: vini che possono essere serviti tra i 15 e gli 8 gradi. Specie se affiancano piatti della tradizione come cacciucco e buridda ligure.

di Barbara Sgarzi

23 agosto 2022



Ascolta la versione audio dell'articolo

4' di lettura

Per molti, le cene estive a base di pesce sono sinonimo di vino bianco fresco. Al limite rosato. Che sia fermo o bollicine, con il caldo (quest'anno notevole) si tende a lasciare in cantina il vino rosso e a riempire calici che suonano più freschi e leggeri.

Giusto? Sbagliato? Bisogna sempre partire da un assunto fondamentale: il vino migliore è quello che piace. Quello che si sposa bene con ciò che abbiamo nel piatto e fa venire voglia di prendere un altro boccone, un altro sorso. Poi, ci sono persone che proprio non amano i bianchi: succede, e non dobbiamo certo rovinare una bella cena, magari vista mare, per questo. Terza e ultima considerazione: spesso il problema è la temperatura di servizio. In generale, tendiamo a servire i vini bianchi troppo freddi, quasi ghiacciati, anestetizzandone profumi e sapori ed evidenziandone le durezze, le acidità. E dall'altra parte abbiamo quasi il tabù di rinfrescare i vini rossi, cosa che invece si può e si deve fare, soprattutto d'estate, soprattutto se vogliamo divertirci con gli abbinamenti e spezzare il sacro binomio "pesce-vini bianchi".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

Rossi fruttati, profumati, con tannini lievi ed eleganti, se serviti tra i 13 e i 15 gradi (o anche meno, a seconda delle indicazioni del produttore) sono un accompagnamento perfetto ai piatti di pesce della nostra tradizione, soprattutto se cucinati in umido o con il pomodoro. Pensiamo al cacciucco, alla *buridda* ligure, alle triglie "in rosso", alle zuppe di pesce. Certo, è più complesso l'abbinamento con piatti molto delicati, come ad esempio un branzino al vapore o un mix di crudi. Ma per tutto ciò che prevede una cottura e un condimento un po' più elaborato, è ora di buttarsi e provare un calice di rosso. Quale? Ecco alcuni suggerimenti.

Per dimostrare che la sua Schiava, storico vitigno autoctono dell'Alto Adige, è eclettico e perfetto anche su una tavola estiva, l'enologo Andrea Moser di Cantina Kaltern lo ha presentato insieme a una degustazione di piatti di pesce di ispirazione ligure preparati da Cracco Portofino. Territorio di elezione della Schiava da sempre, il lago di Caldaro regala vini sapidi, fruttati, in equilibrio tra freschezza e morbidezza e con un finale lungo e piacevolmente ammandorlato. Perfetti i due estremi della gamma, a seconda delle pietanze: Kalterersee Classico Superiore Doc 2021, il più giovane e fresco, vivace di ciliegia e lampone, beverino a tutto pasto a partire dall'aperitivo.



▲ Kalterersee Classico Superiore Doc 2021

E, della linea Quintessenz, la più prestigiosa, il Kalterersee Classico Superiore Doc 2020, più morbido e rotondo, vera punta di diamante della Schiava di Caldaro. Da servire entrambi fra i 12 e i 14 gradi. Tra i piatti creati dalla brigata di Cracco che hanno esaltato l'abbinamento, un risotto mantecato con acqua di pomodoro, limone e gamberi viola di Santa Margherita e l'alice marinata con olio al prezzemolo e pomodorini confit.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it



▲ Quintessenz Kalterersee Classico Superiore Doc

Kalterersee Classico Superiore Doc 2021, circa 9 euro e Quintessenz Kalterersee Classico Superiore Doc 2020, circa 14 euro
www.kellereikaltern.com

Dai vini altoatesini degustati in Liguria, all'altra Liguria, quella occitana, che s'incunea verso la Francia, magistralmente raccontata da Francesco Biamonti. Qui, tra i picchi di San Biagio della Cima, nasce il Rossese di Dolceacqua, vitigno storico della zona che Maccario Dringenberg ha portato a vette di eleganza notevolissime. Dalle sue vigne a strapiombo sul mare, Giovanna Maccario consiglia, per un umido di pesce, magari proprio la classica buridda ligure o una bouillabaisse nello stile della vicina Francia, il suo Sette Cammini 2020. Da un vigneto con più di 50 anni a più di 500 metri di altitudine, ma con il mare a due passi come accade spesso in Liguria, "un vigneto alpino sul mare, che risente tantissimo dell'aria fresca dalle vicine Alpi, l'ultimo vigneto che vendemmio. D'estate, servite questo vino a 15 gradi, sarà perfetto", suggerisce Maccario. Una curiosità: il toponimo Sette Cammini indica una zona di frontiera dove dipartono appunto sette sentieri, usati da contrabbandieri e passeurs per raggiungere la Francia attraverso cammini nascosti tra dirupi e arbusti. Francesco Biamonti li definisce "...sentieri dove si danza sull'abisso, percorsi da umani passaggi, sentieri sempre pieni di derelitti, tutta un'umanità che ha paura delle grandi libere strade della costa, perché non ha le carte in regola...". Un vino romantico e ricco di storia, profumato di lampone, petali di viola, le spezie tipiche del vitigno ed erbe aromatiche mediterranee, con un finale fresco e sapido che riporta al mare.

Rossese di Dolceacqua Sette Cammini Doc 2020 Maccario Dringenberg, circa 30 euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it



▲ Rossese di Dolceacqua Sette Cammini Doc 2020 Maccario Dringenberg.

Passiamo al Piemonte, che potrebbe sembrare lontano dal pesce (ma non vorremo certo dimenticarci della bagna cauda, giusto?) e invece, sempre con l'accortezza di un servizio a temperature più estive, regala chicche come il Ruchè Riserva di Montalbera L'impronta. Strutturato ma molto elegante, con i suoi sentori di frutti di bosco e spezie orientali e la sua grande persistenza, accompagna piatti di pesce più elaborati e saporiti, con una buona presenza di spezie e magari anche un tocco piccante.

L'impronta, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019 Montalbera, circa 20 euro.



▲ L'impronta, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019 Montalbera.

Più lieve il Piemonte del Grignolino Limonte di Braida, che crede da sempre in questo vitigno delicato e sorprendente. In questa espressione prende il nome dalla terra dove nasce, ricca di argilla e limo, appunto. Al naso è un trionfo di fiori e frutti, dove spiccano la rosa, l'albicocca e la prugna gialla. Piacevolmente polposo al gusto, ha una trama di tannini così fine da accompagnare il pesce senza essere invadente. Il consiglio del produttore è di servirlo, d'estate, davvero fresco: tra 8 e 12 gradi. Con cosa? Acciughe: se la bagna cauda non fa per voi, gustatele fritte oppure, per uno snack golosissimo, in un panino burro e acciughe al verde.

Limonte Grignolino d'Asti Doc 2021, Braida, circa 11 euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

OGGI CUCINA | NEWS

Condividi 0 0 0 0

Vini rosati e rosé per l'estate, fermi e spumanti, italiani o francesi, questo è il momento per provarli. Ne abbiamo selezionati 20



VAI ALL'ARTICOLO

6
di 21

Calypsos Rosé dal Piemonte

Arriva dai comuni di Castagnole Monferrato e Montemagno (Piemonte) da due vitigni distinti, Barbera e Ruchè con una vinificazione tradizionale in rosato con un breve contatto tra mosto e bucce con immediata separazione e fermentazione in bianco a 12°-13° di temperatura. Affina e matura in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia. Dal colore rosa antico, ha profumo intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca e petali di rosa e sapore morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.
Il Calypsos Rosé Montalbera Piemonte Doc Rosato 2021 ha 13,5° e prezzo al pubblico di 14 euro

Oggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: vini rosati,vini rosè

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la Repubblica
Torino

Quotidiano

Diffusione: 7.221

www.ecostampa.it

L'agricoltura

Vendemmia in anticipo ma c'è fiducia sulla qualità dell'uva

a pagina 5

Si parte con la raccolta da una settimana a un mese prima

Vendemmia in anticipo ma la qualità dell'uva è buona Ceretto: "Temo i temporali"

di **Valentina Dirindin**

Al via la vendemmia 2022, con almeno sette giorni di anticipo rispetto allo scorso anno: è quanto constata Coldiretti nazionale, annunciando il distacco del primo grappolo nella Franciacorta bresciana. Il caldo anomalo e la siccità prolungata hanno messo a dura prova la viticoltura di tutta Italia, costringendo ad anticipare un po' ovunque le vendemmie. Il Piemonte non fa eccezione: al momento i grappoli restano ancora sulle viti, e così sarà ancora per qualche settimana, ma è assolutamente probabile che – come già previsto a inizio estate – la raccolta dell'uva parta circa una settimana prima del solito.

«Le piogge di questi giorni hanno dato finalmente un po' di respiro, quindi anticiperemo qualcosina ma è probabile che saremo quasi giusti sui tempi», dicono da Terre del Barolo. Se la vendemmia rispetterà grossomodo le solite tempistiche, è comunque indubbia l'eccezionalità di un'annata difficoltosa come mai prima. «Non bisogna nascondersi dietro all'evidenza: è stato un anno straordinario, e speriamo di non vederne un altro così», dice Roberta Ceretto, presidente dell'omonima azienda. «È vero che c'è stato un grande caldo, ma il problema è soprattutto che è mancato l'inverno», prosegue la presidente delle Aziende Vitivinicole Ceretto. «Per fortuna la settimana scorsa ha piovuto un po', e la vite ne ha tratto beneficio, ma questo è un anno che ci ha messo alla prova: una cosa così non l'aveva mai vista nessuno».

Da pianta resistente qual è la vite sta dando un'uva comunque sana, spiega Roberta Ceretto. «Nonostante gli squilibri che ci sono stati l'uva sembra molto buona, e i valori delle analisi lo confermano. Avremo sicuramente una resa inferiore perché la pianta ha prodotto meno gemme e meno grappoli, come se in un momento di crisi si fosse messa un po' in letargo: mancando l'acqua il grappolo è più magro e meno ricco di sostanze». Anche nei 160 ettari della famiglia Ceretto la vendemmia incomincerà prima. «Abbiamo poche certezze», dice Roberta Ceretto. «In questo momento noi produttori stiamo alla finestra aspettando e sperando che il tempo possa cambiare, perché una settimana di pioggerella in agosto sarebbe una manna dal cielo. E certo dobbiamo pregare che non arrivino fenomeni atmosferici devastanti, perché già sappiamo che questi climi si portano dietro piogge torrenziali. L'anno scorso abbiamo perso una buona fetta della produzione dell'Arneis in soli 27 minuti di temporale».

Minore lo stress delle viti in Alta Langa, dove le temperature sono inferiori e c'è un maggior approvvigionamento d'acqua. «Salvo situazioni estreme, credo che nessuno comincerà la vendemmia prima di una decina di giorni», dice Giulio Bava, presidente del Consorzio Alta Langa. «È venuta un po' di pioggia molto utile alla maturazione, ma il suo effetto benefico non si realizzerà prima di 8-10 giorni», conferma anche Giovanni Carlo Bussi, produttore e vicepresidente del Consorzio.

Di un mese di anticipo sulla tradizionalità della vendemmia parla invece Franco Morando, alla guida della società agricola Montalbera, specializzata in Ruché. «All'inizio dell'estate si facevano paragoni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la Repubblica
Torino

Quotidiano

www.ecostampa.it

con il 2003, invece è stata un'annata molto più calda e siccitosa, assolutamente unica. Un'annata che sarà moto difficile da interpretare, ma anche interessante», dice. «Questi ultimi acquazzoni hanno fatto bene alla maturazione dell'uva: il Ruché in particolare sta andando bene, con acini non molto grossi ma sani e con un grado zuccherino estremamente elegante. Certo, sarà una grande sfida per la compagine enologica di tutto il Nord Italia».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



La vendemmia Raccoglitori al lavoro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


la Repubblica
Torino
Montagna tutto esaurito turismo in crescita e prezzi alle stelle
Alleanza con Azione Nuovo risiko sulle liste Pd
Il relais che cambiò le Langhe


Vendemmia in anticipo ma la qualità dell'uva è buona Ceretto: "Temo i temporali"
Manca l'acqua in quota, malgari via dagli alpeggi

182484

www.ecostampa.it

120 +1: ecco la bollicina Metodo Classico Pas Dosè griffata Montalbera dalla vivacità sorprendente

Pinot Noir in purezza. Il Metodo Classico di Montalbera per un brivido di freschezza in questa torrida estate Vitigno estremamente sensibile al terroir, il Pinot Noir è, tra tutti, il più nobile per la sua capacità di creare complessità e longevità nelle sue diverse espressioni.

28/07/2022 Categoria: Vino



Non si pensa al Monferrato come terroir ideale per la dimora di vitigni vocati alla produzione di spumanti, ma Enrico Riccardo Morando 17 anni fa ebbe l'idea di predisporre un impianto di 5 ettari di Pinot Noir a Castagnole Monferrato per creare un grande metodo classico piemontese.

I francesi in questo fanno scuola, si sa, e sulla traccia di un processo seguito fedelmente il primo degorgement a dieci anni dall'imbottigliamento è avvenuto nel 2020 per mano di Franco Morando, terza generazione di una famiglia di grandi imprenditori piemontesi, che ha saputo trasformare l'intuizione del nonno in un vino di nobile levatura.

120 + 1, la prima sboccatura dopo dieci anni a cui si aggiunge il giorno dedicato alla liquer d'expedition in cui si sono utilizzati solo vini della stessa Cuvée.

> "120+1 è il mio vino del cuore – chiosa Franco Morando – è il sogno di mio nonno, la voglia di sperimentare superando confini e pregiudizi. L'ultima sboccatura ha rivelato un vino bilanciato e appagante, con un'ampia e generosa complessità al naso e una verticalità in bocca sostenuta da una bilanciata acidità. Il mix perfetto che ne esalta il piacere se bevuto giovane o conservato in cantina per esaltarne la complessità, un gratificante sorso di elegante freschezza che lascia spazio al ristoro in questa torrida estate".

Redazione



Lorenzo Lazzareschi
Appassionato dell'universo enogastronomico, da anni Sommelier con Master in tecniche di servizio e Sommelier dell'Olio.

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale
NEWS
PUBBLICA GRATIS
le novità della tua azienda
clicca e scopri come

Pubblica con noi



Collabora con Fooday
Produttore, ristoratore, food blogger, professionista o appassionato di cucina...
Scopri le opportunità

I più votati dai lettori



Un cameriere virtuale multilingue
2 like



Quando si piantano le patate
2 like

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera, secondo i rigidi dettami del Metodo Classico. Lungo affinamento sui lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato dopo 10 anni di maturazione, utilizzando per le procedure di colmatura soltanto vino della stessa cuvée.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane.

Aspetto visivo:

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:

Al palato si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Bottiglia:

Spumante Metodo Classico 900 g. Limited edition. Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5×48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

Confezione:

Cassa legno di abete orizzontale 3+3 con velina in carta-seta.

Un anfiteatro di colline e vigneti

Una delle peculiarità che da sempre distingue Montalbera nel panorama piemontese è quella di essere una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe.

L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

https://www.mntalbera.it

Autore della pubblicazione
Mariella Belloni

Tag: Piemonte



Sei cose che devi assolutamente sapere sul tonno

1 like



Nascono le merendine plant based "Italian Green Bakery"

1 like



Glovo svela i trend del panino più consumato al mondo

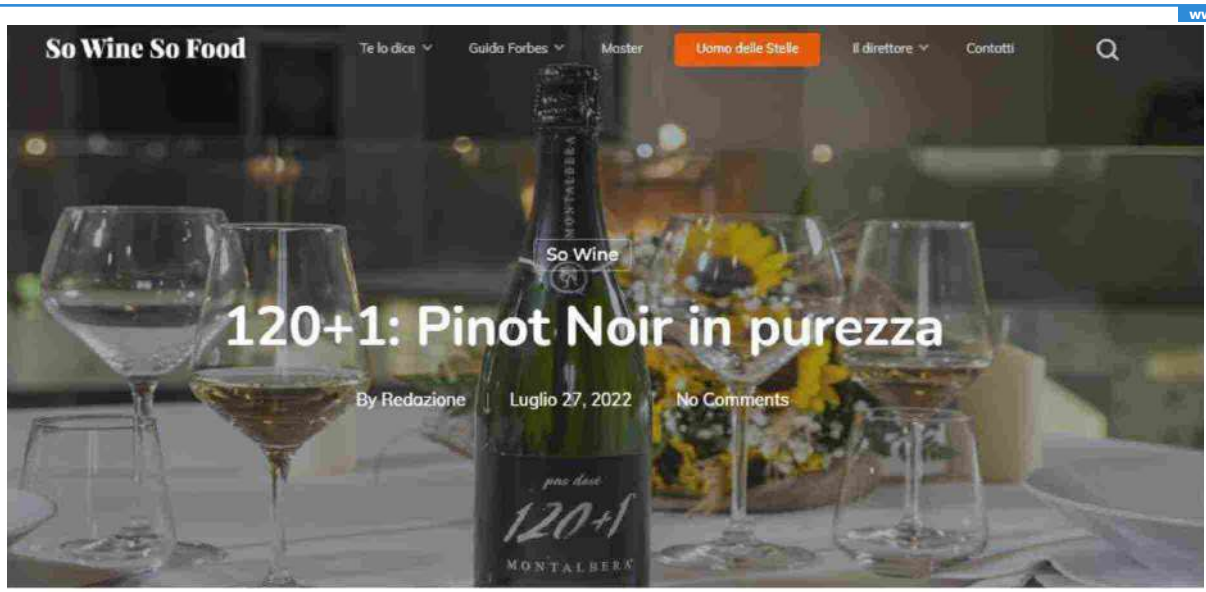
1 like

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SOWINESOFOOD.IT

www.ecostampa.it



Home » 120+1: Pinot Noir in purezza

Tempo di lettura 2 min

Il metodo classico di Montalbera, un sorso di elegante freschezza che lascia spazio al ristoro in questa torrida estate

Vitigno estremamente sensibile al terroir, il **Pinot Noir** è, tra tutti, il più nobile per la sua capacità di creare complessità e longevità nelle sue diverse espressioni.

Non si pensa al **Monferrato** come terroir ideale per la dimora di vitigni vocati alla produzione di spumanti, ma **Enrico Riccardo Morando** 17 anni fa ebbe l'idea di predisporre un impianto di 5 ettari di Pinot Noir a **Castagnole Monferrato** per creare un grande metodo classico piemontese.

I francesi in questo fanno scuola, si sa, e sulla traccia di un processo seguito fedelmente il primo *degorgement* a dieci anni dall'imbottigliamento è avvenuto nel 2020 per mano di **Franco Morando**, terza generazione di una famiglia di grandi imprenditori piemontesi, che ha saputo trasformare l'intuizione del nonno in un vino di nobile levatura.

120+1: la bollicina metodo classico griffata Montalbera Pinot Noir in purezza

Si tratta di un Pinot Noir in purezza ricavato da uve provenienti da **Castagnole Monferrato**. 120 + 1, la prima sboccatura dopo dieci anni a cui si aggiunge il giorno dedicato alla liquer d'expedition in cui si sono utilizzati solo vini della stessa Cuvée.

"120+1 è il mio vino del cuore – chiosa **Franco Morando** – è il sogno di mio nonno, la voglia di sperimentare superando confini e pregiudizi. L'ultima sboccatura ha rivelato un vino bilanciato e appagante, con un'ampia e generosa complessità al naso e una verticalità in bocca sostenuta da una bilanciata acidità. Il mix perfetto che ne esalta il piacere se bevuto giovane o conservato in cantina per esaltarne la complessità, un gratificante sorso di elegante freschezza che lascia spazio al ristoro in questa torrida estate".

Articoli recenti

- 120+1: Pinot Noir in purezza
- I sistemi di cottura RATIONAL sempre al passo coi tempi con un solo clic
- Le cinque migliori pescherie con cucina di Milano
- L'élite del vino si è data appuntamento a VinoVip Cortina 2022
- 10 borse frigo per l'estate

Post recenti


120+1: Pinot Noir in purezza
Luglio 27, 2022


I sistemi di cottura RATIONAL sempre al passo coi tempi con un solo clic
Luglio 26, 2022


Le cinque migliori pescherie con cucina di Milano
Luglio 26, 2022

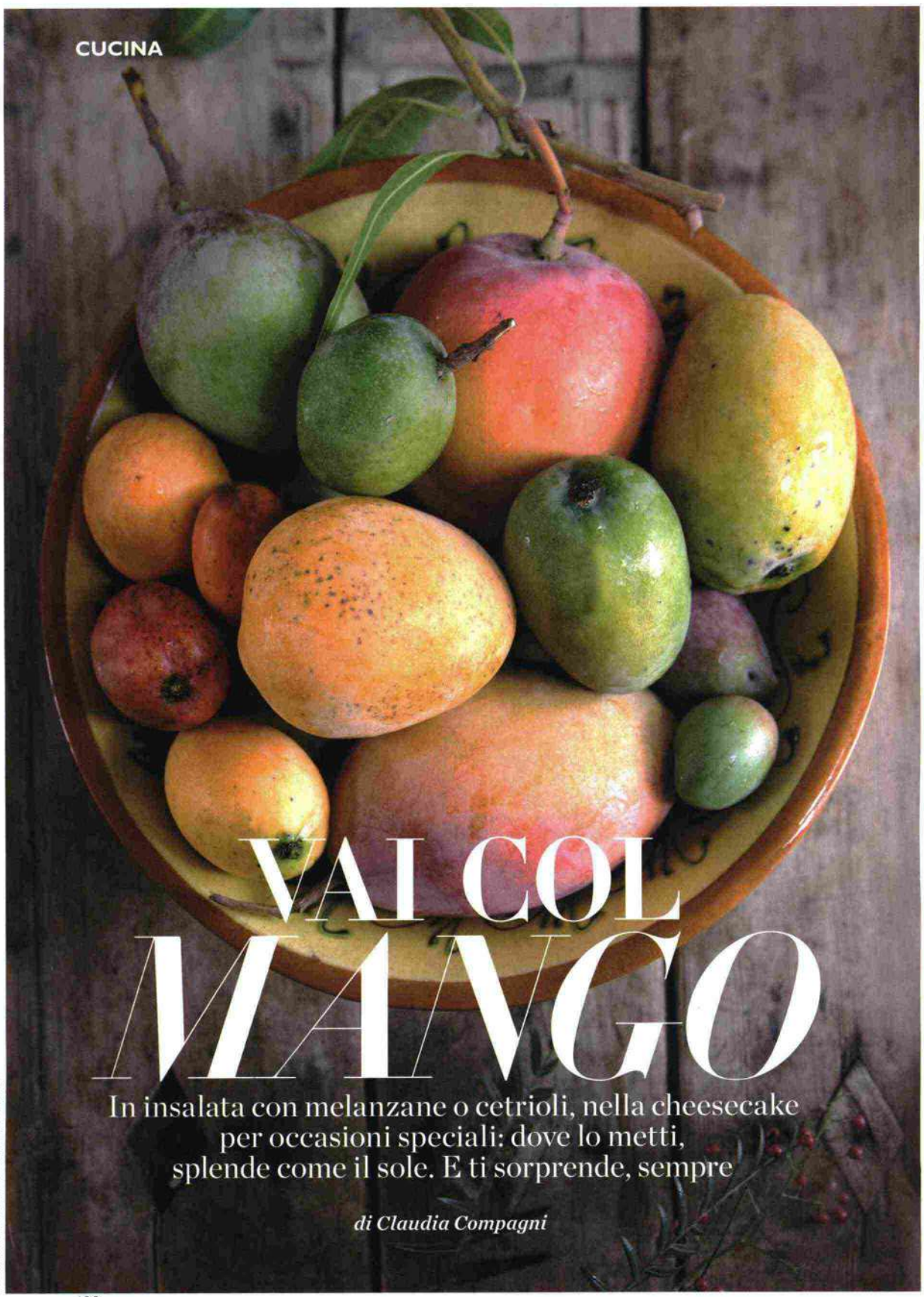

L'élite del vino si è data appuntamento a VinoVip Cortina 2022
Luglio 25, 2022


10 borse frigo per l'estate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Settimanale
Tiratura: 157.098
Diffusione: 72.366

www.ecostampa.it



VAI COL MANGO

In insalata con melanzane o cetrioli, nella cheesecake per occasioni speciali: dove lo metti, splende come il sole. E ti sorprende, sempre

di Claudia Compagni

WÓJCICKA/HOUSE OF PICTURES/LIVING INSIDE

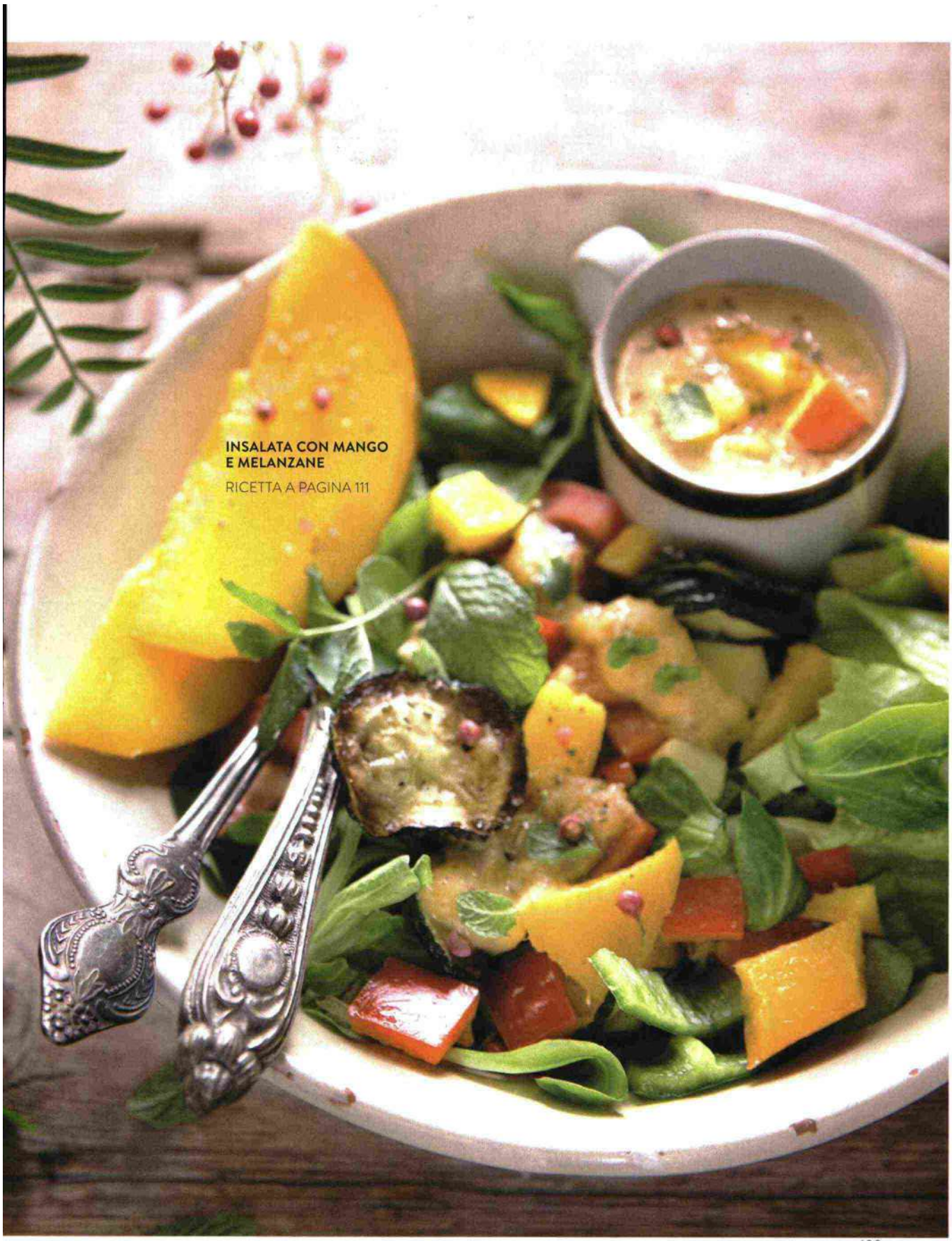
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Settimanale

www.ecostampa.it



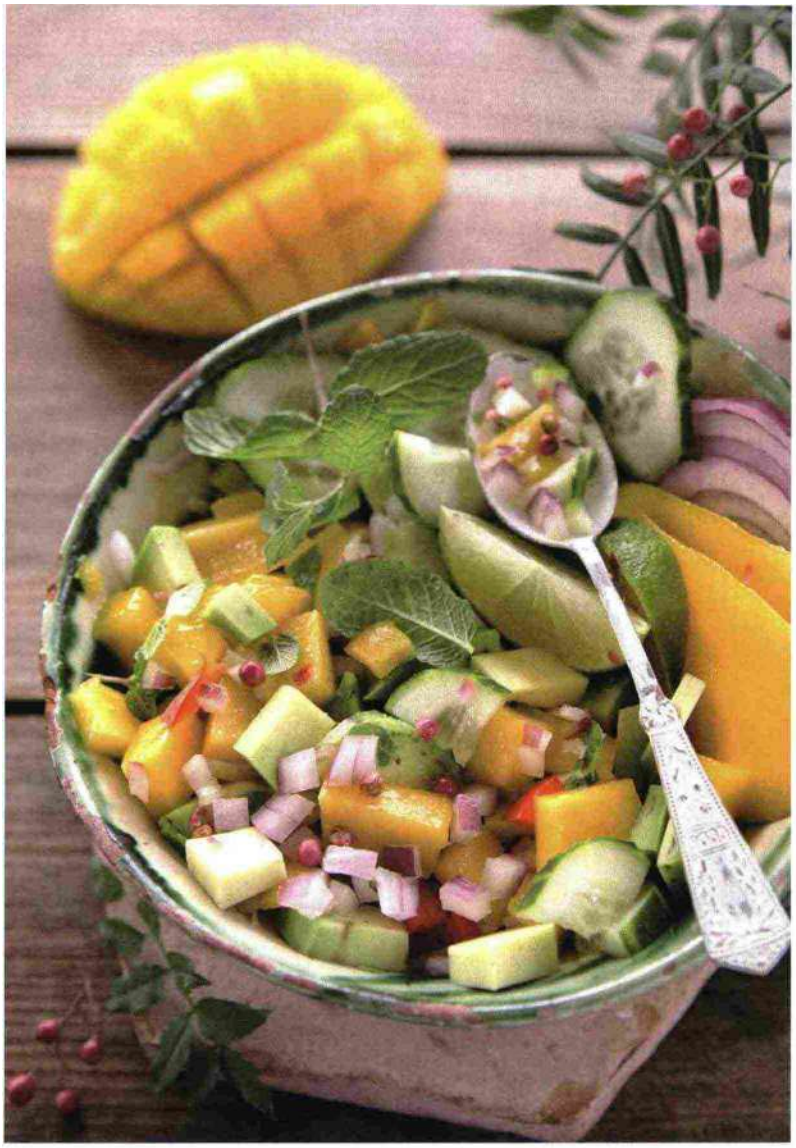
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Settimanale

www.ecostampa.it



CUCINA

Insalata con mango e cetrioli alla menta

20 minuti | Cal/porzione: 290 | Per 4 persone | Facile

Ingredienti

2 manghi acerbi da 400 g ciascuno • 200 g di avocado • 200 g di cetrioli • 150 g di peperone rosso • 80 g di cipolla rossa • 2 cucchiaini di miele di acacia • 2 lime non trattati • 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa • 1 pizzico di peperoncino in polvere • 5 rametti di menta • olio extravergine di oliva • sale

1 Lava e asciuga i manghi, posizionali, uno alla volta, sul tagliere con la parte più lunga e stretta rivolta verso il basso, taglialo ai lati del nocciolo centrale, eliminalo, incidi la polpa di uno e mezzo a croce e prelevala con un coltellino. Sbuccia e taglia a spicchietti la parte rimasta.
2 Trasferisci i dadini in una ciotola e aggiungi i cetrioli, tagliati in 4 spicchi nel senso della lunghezza e poi a fettine, il peperone mondato e tagliato a dadini e l'avocado pulito e ridotto a tocchetti e bagna con il succo di mezzo lime. Sbuccia la cipolla, ricava 8 fettine e tienile da parte, riduci la rimanente a dadini e uniscila al resto degli ingredienti.
3 Condisci l'insalata con il succo del mezzo lime rimasto emulsionato con il miele, una presa di sale, 4 cucchiai di olio, il pepe rosa e il peperoncino. Aggiungi una dozzina di foglioline di menta e completa con il lime rimasto a spicchietti, la cipolla rossa a fettine e il mango a spicchi. Decora con un rametto di menta.

Lassi di mango

45 minuti | Cal/porzione: 205
Per 4 persone | Facile

Ingredienti

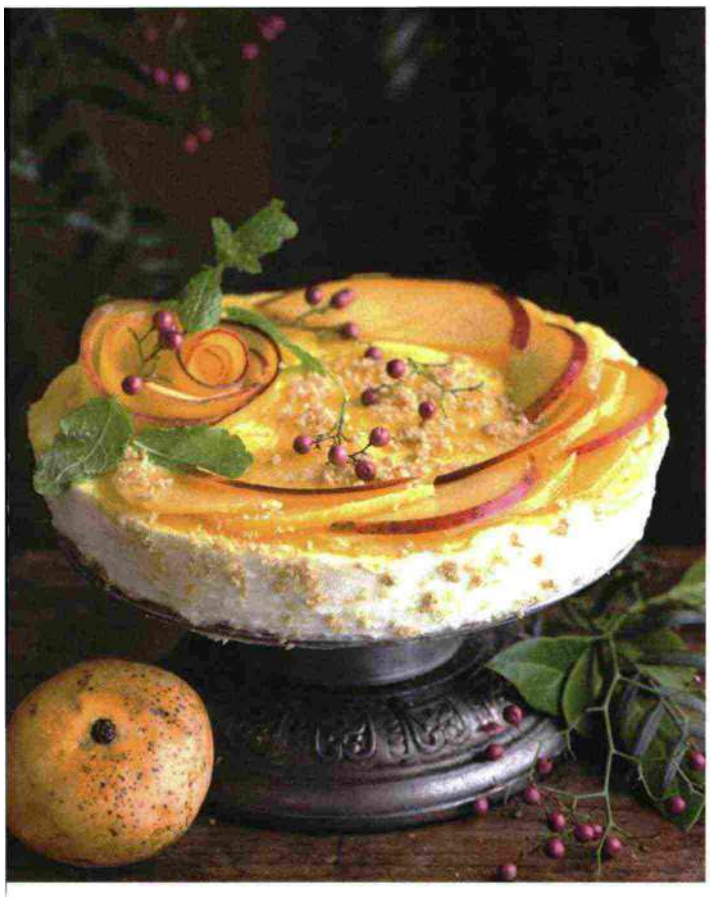
350 g di polpa di mango • 500 g di yogurt intero • 2,5 dl di latte • 40 g di zucchero • 1 bacca di cardamomo verde • 1 pizzico di cannella • ghiaccio per servire

1 Schiaccia la bacca di cardamomo con la parte piatta della lama di un coltello, pesta i semini contenuti all'interno in un piccolo mortaio fino a ridurli in polvere e trasferiscili nel mixer.
2 Aggiungi la cannella, la polpa di mango tagliata a tocchetti, lo zucchero, il latte e lo yogurt freddi e frulla fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Versalo nei bicchieri, unisci 2-3 cubetti di ghiaccio in ognuno e servi subito.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



Cheesecake al mango

30 minuti + il riposo | Cal/porzione: 530
Per 8 persone | Facile

Ingredienti

450 g di mango • 150 g di biscotti allo zenzero • 450 g di formaggio fresco da spalmare • 3,5 dl panna fresca • 80 g di burro • 120 g di zucchero • 1 lime • qualche rametto di pepe rosa • 1 rametto di menta • 1 cucchiaino di semi di sesamo • 1 pizzico di sale

1 Frulla i biscotti con il burro sciolto a bagnomaria e compattali sul fondo di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro rivestito con carta da forno. Monta con le fruste elettriche il formaggio con 1 cucchiaio di succo di lime, lo zucchero e un pizzico di sale.
2 Monta la panna e amalgamala al composto precedente con una spatola. Versalo nello stampo preparato e lascia riposare in frigo per 6 ore. Taglia il mango, riduci una parte a fettine sottili, sbuccia la seconda e tagliala come la precedente. Disponilo sul dolce, levalo dallo stampo e completa con il pepe rosa, la menta e i semi di sesamo.



RICETTA DA PAGINA 109

Insalata con mango e melanzane

35 minuti | Cal/porzione: 200 | Per 4 persone | Facile

Taglia a fettine sottili 300 g di melanzane lunghe, spennellale da entrambi i lati con 3 cucchiai di olio, disponile su una teglia rivestita con carta da forno e cuocile sotto il grill del forno per 2-3 minuti. Girale e cuocile per altri 2 minuti. Pulisci due manghi da 400 g, ricava 8 spicchietti, taglia il rimanente a dadini e tienine da parte 50 g. Monda 200 g di peperone rosso e taglialo a cubetti, mescola i 3 ingredienti tranne i 50 g di mango e aggiungi 100 g di valeriana, una decina di bacche i pepe rosa sbriciolato e le foglioline di 2 rametti di menta.
Servi l'insalata decorata con il mango a spicchietti e con 100 g di yogurt frullato con la polpa di mango rimasta, 2 cucchiai di olio, una presa di sale, 2-3 bacche di pepe rosa e una macinata di pepe.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I VINI

la scelta di @aduavilla



LA BELLA STAGIONE
È tempo di vini freschi come i bianchi e i rosé. Ho scelto le etichette di Montalbera che produce vino fra le colline di Castagnole Monferrato, da abbinare alle pietanze leggere ma dal gusto deciso del mango. • **Calypsos Rosé 2021**, Barbera e Ruchè si uniscono in matrimonio per dar vita a questo vino, intenso e gradevole, aperto da richiami ai petali di rosa e da sentori di frutta fresca, poi completati da sottili ricordi. • **Calypsos Viognier 2021**, cristallino al bicchiere, dal profumo intenso, con richiami ai fiori di campo e alla frutta fresca.





MANGO PERFETTO
COME RICONOSCERE I FRUTTI MATURI? COME USARE BENE QUELLI ACERBI? CLICCA QUI E TROVI ANCHE UNA RICETTA IN PIÙ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura



Una notte dedicata ai Grandi Vini Rosati

12 LUGLIO 2022 · LIFESTYLE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

Un viaggio tra i sapori e la freschezza dell'estate immersi in arte, cultura, musica, intrattenimento e bellezza grazie alla splendida location dei Giardini Reali di Torino

Giovedì 14 luglio 2022 Ozio Intelligente e Torino Wine Week, grazie alla collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino, colorano di rosa Palazzo Reale e i Giardini Reali di Torino.

Per la prima volta infatti arriva nel capoluogo piemontese una notte dedicata ai **Grandi Vini Rosati.**

Una serata speciale quella che si terrà giovedì 14 luglio, **dalle 19 alle 24**, che, oltre ad un'importantissima **selezione di cantine e produttori** che proporranno le loro etichette di Vini Rosati, permetterà al pubblico una serata esperienziale completa.

Sarà infatti possibile accedere ai **Musei Reali di Torino**, testimonianza dell'importanza della storia che si respira nel capoluogo piemontese, visitando Palazzo Reale, l'Armeria, la Cappella della Sindone, la Galleria Sabauda e il Museo di Antichità.

Grazie alla preziosa collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino saranno più di 30 le cantine presenti oltre ad una selezione di etichette a cura di Torino Wine Week e Wined*Ora.

La scelta è quella di coinvolgere **grandi cantine storiche** ma anche **giovani aziende vitivinicole** che fanno della cultura della coltivazione sostenibile il centro della propria attività.

I vini rosati, nelle loro declinazioni, bollicine e fermi, da alcuni anni, hanno trovato anche in Italia una riscoperta sia in termini di pubblico che di qualità del prodotto.

Dopo le grandi produzioni spagnole e francesi anche l'Italia si sta posizionando nel mercato delle eccellenze di questa produzione vitivinicola, dimostrando la sua capacità di saper leggere i bisogni e i desideri del pubblico e caratterizzandosi grazie alla varietà di vitigni e alla qualità della vinificazione.

Da queste premesse nasce **LA GRANDE NOTTE DEI VINI ROSATI.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Si partirà dalle eccellenze di tutto il territorio piemontese, dall'Alta Langa al Monferrato, passando dal Veneto e dal Trentino Alto Adige fino al Friuli Venezia Giulia.

Ci si sposterà in centro Italia partendo dall'Emilia Romagna, passando per le immancabili cantine toscane e arrivando ad interessanti proposte abruzzesi, marchigiane e umbre.

Si arriverà poi al sud Italia, territorio caratterizzato da una presenza storica di Vini Rosati, assaggiando Campania, Puglia, Calabria e Sicilia.

Il **14 luglio sarà un'occasione unica per degustare tutta l'Italia "Rosa"** all'interno di uno dei luoghi più suggestivi del Nord Italia.

Non mancherà la musica grazie alla sonorizzazione di Pazza Idea, che spazierà dal rock al funky italiano, regalando ulteriori colori ad una serata unica.

Saranno inoltre presenti VanVerBurger e La taglieria Barotto per accompagnare le degustazioni con piatti speciali.

Partner dell'iniziativa sono Prince Experience, Toradio, Torino Magazine, Wined*ora e Cantina Social.

Il biglietto di ingresso è di € 15 e comprende 2 calici di vicino e le visite ai Musei.

Info e accreditamento: https://oziointelligente.it/torino/eventi/la-notte-dei-vini-rosati-2830/7789

COLOMBO – CASCINA PASTORI: questa azienda sorge a Bubbio, nel cuore dell'Alta Langa, una zona ancora incontaminata che sempre di più sta divenendo terra di grandi vini .

MONTALBERA:nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, territorio vitivinicolo, patrimonio dell'UNESCO. Grande attenzione alla sostenibilità e alla

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

tradizione

ANGELINI PAOLO: una famiglia di viticoltori monferrini che da più di quattro generazioni si impegna a produrre vini buoni e sani unendo tradizione ed innovazione per ottenere la migliore espressione del territorio.

CANTINE SANT'AGATA: ha storia vitivinicola lunga oltre cent'anni, quella della famiglia Cavallero, che agli inizi del XX secolo si è trasferita a Moncalvo, in Piemonte, in provincia di Asti, per valorizzare il "quinto elemento", il vino.

TERRE DEL BAROLO: rappresenta tutti gli undici comuni della denominazione con più di trecento soci: una grande famiglia nel nome del vino, una grande cooperativa protagonista nelle Langhe.

GAIERHOF: in Trentino, seleziona le migliori uve per vinificare e produrre vini importanti, frutto di conoscenza, sapere enologico, tecnologia e tanta passione.

BORGOLUCE: dal cuore della zona del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., gli spumanti ed i vini Borgoluce raccontano i sapori di questa terra.

MONTELVINI: è una casa spumantistica di Prosecco che nasce in provincia di Treviso, sulle colline di Asolo, cuore della migliore produzione della bollicina italiana.

CANTINA DI LENARDO: si mette in luce sposando la tradizione alle innovazioni tecnologiche e punta dritto a vinificazioni di pregio, esaltando il proprio terroir. Dal 1878 dalla "Luna", come amano scherzare, coltivano e producono grandi vini friulani.

CANTINA BRUNI: considerata una delle realtà più rilevanti di tutta la maremma toscana, ha sempre puntato sulla qualità, dimostrando l'alto livello che i prodotti vinicoli di questa terra possono regalare.

FATTORIA UCCELLIERA: azienda di famiglia dal 1960, con produzione di vino, vin santo e olio extravergine, oltre a miele, prodotti con tartufo, liquori, nel cuore della Toscana. Artigiani del tempo.

BRIZIARELLI produce vini che coniugano uvaggi autoctoni ed internazionali con le più moderne tecniche di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

vinificazione nel centro dell'Umbria.

CANTINA SANTA BARBARA: il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge questa azienda, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo senza soluzione di continuità, di questa cantina Marchigiana.

INALTO VINI D'ALTURA: racconta l'Abruzzo più nascosto, l'Abruzzo di pregio, esaltando i vitigni tradizionali che prosperano ad altitudini elevate, dal carattere prezioso ed inconfondibile.

FEUDO ANTICO: si trova anch'esso nel cuore dell'Abruzzo, una cantina nata con il nobile intento di rivitalizzare le varietà vitate autoctone e di rafforzare il senso di appartenenza alla comunità.

TOMMASONE VINI: La vite, il vino e l'uomo, un legame che sull'isola d'Ischia ha origini millenarie: queste sono le parole chiave di questa cantina, le cui radici risalgono alla fine del 1700.

CARVINEA: è una realtà pugliese giovane e piccola, nata negli anni 2000, che ha creato da subito vini preziosi, premiati con importanti riconoscimenti.

LEONE DE CASTRIS: è un'azienda situata nel comune di Salice Salentino, poco distante dalla meravigliosa Lecce, con una storia antichissima, risalente addirittura al 1655.

CANTINE PAOLO LEO: a conduzione familiare, questa azienda pugliese ha da sempre fatto della professionalità il proprio punto di forza, riuscendo a espandersi e a farsi conoscere in tutta Italia e nel mondo.

CANTOLIO: dalla terra di Puglia, dai suoi profumi e dai suoi colori, dai suoi venti e dai suoi mari, nasce la storia di questa cantina e dei suoi vini, ricchi di equilibrio, complessità e armonia.

VETRÈRE: in provincia di Taranto, incentra la sua filosofia sulla cura della sostenibilità, un pensiero ecologico che si ritrova in tutte le pratiche del lavoro svolto sia in vigna che in cantina.

SPIRITI EBBRI: cantina originale e innovativa, tra le più promettenti della Calabria, con un'impostazione del lavoro in vigna vicina ai princìpi dell'agricoltura biodinamica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

AZIENDA VINICOLA FIRRIATO: azienda che nasce nella provincia più vitata d'Italia, Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino.

CANTINE COLOSI: con dieci ettari vitati situati nell'isola di Salina, le Cantine Colosi operano nel settore vitivinicolo dal 1987, producendo da tre generazioni vini unici che raccontano la Sicilia.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO: rispetto per un territorio tanto peculiare e vinificazione individuale per ciascun vigneto sono solo alcune delle scelte fatte da questa cantina Siciliana, privilegiando così la qualità dei vini proposti.

TORRE MORA: la filosofia di torre mora è "un vitigno, un territorio": un perfetto binomio che rappresenta una fonte di ispirazione per la produzione di vini che raccontano la storia di uve cresciute a Catania sulle pendici di un vulcano attivo.

RINALDI PIETRO: azienda che sorge sulle alture di Alba, nelle Langhe, producendo vino dal 1920 da vigneti di qualità autoctone, nel rispetto dei cicli naturali e delle tradizioni tramandate.

BONZANO VINI: produrre vini di qualità per contribuire al rilancio del Monferrato: è questo l'obiettivo che ha spinto i fratelli Bonzano ad intraprendere questa avventura enoica a Casale Monferrato.

CANTINA SANTA CROCE: nata nel 1907 questa cantina ha preso vita come "Associazione fra i produttori di uve del territorio di S. Croce e limitrofi". Ad oggi, con oltre 250 soci, è attualmente una delle aziende più importanti di tutta l'Emilia Romagna.

TENUTA DEL MERIGGIO: tenuta che nasce dalla passione per i vigneti prima che per gli inarrivabili vini che da essi si producono in Irpinia, dove tradizione e modernità si intrecciano per garantire una qualità senza compromessi.

TENUTE GIROLAMO: tenute situate nel cuore della Valle d'Itria, custodi dell'indomita passione ed energia di una famiglia per la propria madre terra, che hanno reso questa realtà una delle aziende vinicole di spicco della Puglia.

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO: nel cuore della Maremma toscana, dal 1972, la cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano riunisce lo sforzo dei suoi 170 soci per offrire ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni.

CONTE VISTARINO: la cantina vanta lontane radici che risalgono alla metà del '400. Ad oggi si estende per 826 ettari, caratterizzati da una ricca biodiversità, data dalle ampie zone boschive intercalate da vigneti, prati, seminativi e piante da legna.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

DIRETTO E FONDATO DA PAOLO RACHETTO
NOTIZIE PIEMONTE
IL GIORNALE DELLA NOSTRA REGIONE



Pubblicità
Promuovi su Notizie Piemonte
Clicca qui e scopri
le nostre proposte
redazione@notiziepiemonte.it
STRATEGIA COMUNICAZIONE MARKETING
Messaggio Promozionale

La notte dei vini rosati, wine summer fresh

P.R. / 12 LUGLIO 2022

FOOD & WINE



NEXT ARTICLE
Sonic Park: Uber Eats Live Mobile Ordering

DA LEGGERE
ALTRE NEWS


ECONOMIA & COMMERCIO
GIU 13 2022
Esportazioni Piemonte: vendite positive


ECONOMIA & COMMERCIO
GIU 09 2022
Piemonte: la congiuntura economica


ECONOMIA & COMMERCIO
MAG 02 2022
A Giuseppe Farina la «Stella al Merito»


ECONOMIA & COMMERCIO
APR 13 2022
Piccola Industria: eletto Alberto Biraghi


ECONOMIA & COMMERCIO
APR 12 2022
Da Le Gru a Le Gru: apertura Signorvino

MESSAGGI PROMOZIONALI

TYPOGRAPHY
FONT SIZE
DEFAULT

OZIO INTELLIGENTE e TORINO WINE WEEK in collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino presentano la prima edizione de LA NOTTE DEI VINI ROSATI. Un viaggio tra i sapori e la freschezza dell'estate immersi in arte, cultura, musica, intrattenimento e bellezza grazie alla splendida location dei Giardini Reali di Torino.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

SHARE THIS

Giovedì 14 luglio 2022 Ozio Intelligente e Torino Wine Week, grazie alla collaborazione con **Gambero Rosso Academy Torino**, colorano di rosa **Palazzo Reale** e i **Giardini Reali di Torino**. Per la prima volta infatti arriva nel capoluogo piemontese una notte dedicata ai **Grandi Vini Rosati.**



Una serata speciale quella che si terrà giovedì 14 luglio, dalle ore 19 alle 24, che, oltre ad un'importantissima **selezione di cantine e produttori** che proporranno le loro etichette di Vini Rosati, permetterà al pubblico una serata esperienziale completa.

Sarà infatti possibile accedere ai **Musei Reali di Torino**, testimonianza dell'importanza della storia che si respira nel capoluogo piemontese, visitando Palazzo Reale, l'Armeria, la Cappella della Sindone, la Galleria Sabauda e il Museo di Antichità.

Grazie alla preziosa collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino saranno più di 30 le cantine presenti oltre ad una selezione di etichette a cura di Torino Wine Week e Wined*Ora.

La scelta è quella di coinvolgere **grandi cantine storiche** ma anche **giovani aziende vitivinicole** che fanno della cultura della coltivazione sostenibile il centro della propria attività.

I vini rosati, nelle loro declinazioni, bollicine e fermi, da alcuni anni, hanno trovato anche in Italia una riscoperta sia in termini di pubblico che di qualità del prodotto.

Dopo le grandi produzioni spagnole e francesi anche l'Italia si sta posizionando nel mercato delle eccellenze di questa produzione vitivinicola, dimostrando la sua capacità di saper leggere i bisogni e i desideri del pubblico e caratterizzandosi grazie alla varietà di vitigni e alla qualità della vinificazione.

Da queste premesse nasce **LA GRANDE NOTTE DEI VINI ROSATI.**

Si partirà dalle eccellenze di tutto il territorio piemontese, dall'Alta Langa al Monferrato, passando dal Veneto e dal Trentino Alto Adige fino al Friuli Venezia Giulia.

Ci si sposterà in centro Italia partendo dall'Emilia Romagna, passando per le immancabili cantine toscane e arrivando ad interessanti proposte abruzzesi, marchigiane e umbre.

Si arriverà poi al sud Italia, territorio caratterizzato da una presenza storica di Vini Rosati, assaggiando Campania, Puglia, Calabria e Sicilia.

Il 14 luglio sarà un'occasione unica per degustare tutta l'Italia "Rosa" all'interno di uno dei luoghi più suggestivi del Nord Italia.





METEO DEL PIEMONTE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Non mancherà la musica grazie alla sonorizzazione di Pazza Idea, che spazierà dal rock al funky italiano, regalando ulteriori colori ad una serata unica.

Saranno inoltre presenti VanVerBurger e La taglieria Barotto per accompagnare le degustazioni con piatti speciali.

Partner dell'iniziativa sono Prince Experience, Toradio, Torino Magazine, Wined*ora e Cantina Social.

Il biglietto di ingresso è di € 15 e comprende 2 calici di vicino e le visite ai Musei.

Produttori presenti

COLOMBO – CASCINA PASTORI: questa azienda sorge a Bubbio, nel cuore dell'Alta Langa, una zona ancora incontaminata che sempre di più sta divenendo terra di grandi vini .

MONTALBERA:nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, territorio vitivinicolo, patrimonio dell'UNESCO. Grande attenzione alla sostenibilità e alla tradizione

ANGELINI PAOLO: una famiglia di viticoltori monferrini che da più di quattro generazioni si impegna a produrre vini buoni e sani unendo tradizione ed innovazione per ottenere la migliore espressione del territorio.

CANTINE SANT'AGATA: ha storia vitivinicola lunga oltre cent'anni, quella della famiglia Cavallero, che agli inizi del XX secolo si è trasferita a Moncalvo, in Piemonte, in provincia di Asti, per valorizzare il "quinto elemento", il vino.

TERRE DEL BAROLO: rappresenta tutti gli undici comuni della denominazione con più di trecento soci: una grande famiglia nel nome del vino, una grande cooperativa protagonista nelle Langhe.

GAIERHOF: in Trentino, seleziona le migliori uve per vinificare e produrre vini importanti, frutto di conoscenza, sapere enologico, tecnologia e tanta passione.

BORGOLUCE: dal cuore della zona del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., gli spumanti ed i vini Borgoluce raccontano i sapori di questa terra.

MONTELVINI: è una casa spumantistica di Prosecco che nasce in provincia di Treviso, sulle colline di Asolo, cuore della migliore produzione della bollicina italiana.

CANTINA DI LENARDO: si mette in luce sposando la tradizione alle innovazioni tecnologiche e punta dritto a vinificazioni di pregio, esaltando il proprio terroir. Dal 1878 dalla "Luna", come amano scherzare, coltivano e producono grandi vini friulani.

CANTINA BRUNI: considerata una delle realtà più rilevanti di tutta la maremma toscana, ha sempre puntato sulla qualità, dimostrando l'alto livello che i prodotti vinicoli di questa terra possono regalare.

FATTORIA UCCELLIERA: azienda di famiglia dal 1960, con produzione di vino, vin santo e olio extravergine, oltre a miele, prodotti con tartufo, liquori, nel cuore della Toscana. Artigiani del tempo.

BRIZIARELLI produce vini che coniugano uvaggi autoctoni ed internazionali con le più moderne tecniche di vinificazione nel centro dell'Umbria.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

CANTINA SANTA BARBARA: il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge questa azienda, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo senza soluzione di continuità, di questa cantina Marchigiana.

INALTO VINI D'ALTURA: racconta l'Abruzzo più nascosto, l'Abruzzo di pregio, esaltando i vitigni tradizionali che prosperano ad altitudini elevate, dal carattere prezioso ed inconfondibile.

FEUDO ANTICO: si trova anch'esso nel cuore dell'Abruzzo, una cantina nata con il nobile intento di rivitalizzare le varietà vitate autoctone e di rafforzare il senso di appartenenza alla comunità.

TOMMASONE VINI: La vite, il vino e l'uomo, un legame che sull'isola d'Ischia ha origini millenarie: queste sono le parole chiave di questa cantina, le cui radici risalgono alla fine del 1700.

CARVINEA: è una realtà pugliese giovane e piccola, nata negli anni 2000, che ha creato da subito vini preziosi, premiati con importanti riconoscimenti.

LEONE DE CASTRIS: è un'azienda situata nel comune di Salice Salentino, poco distante dalla meravigliosa Lecce, con una storia antichissima, risalente addirittura al 1655.

CANTINE PAOLO LEO: a conduzione familiare, questa azienda pugliese ha da sempre fatto della professionalità il proprio punto di forza, riuscendo a espandersi e a farsi conoscere in tutta Italia e nel mondo.

CANTOLIO: dalla terra di Puglia, dai suoi profumi e dai suoi colori, dai suoi venti e dai suoi mari, nasce la storia di questa cantina e dei suoi vini, ricchi di equilibrio, complessità e armonia.

VETRÈRE: in provincia di Taranto, incentra la sua filosofia sulla cura della sostenibilità, un pensiero ecologico che si ritrova in tutte le pratiche del lavoro svolto sia in vigna che in cantina.

SPIRITI EBBRI: cantina originale e innovativa, tra le più promettenti della Calabria, con un'impostazione del lavoro in vigna vicina ai princìpi dell'agricoltura biodinamica.

AZIENDA VINICOLA FIRRIATO: azienda che nasce nella provincia più vitata d'Italia, Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino.

CANTINE COLOSI: con dieci ettari vitati situati nell'isola di Salina, le Cantine Colosi operano nel settore vitivinicolo dal 1987, producendo da tre generazioni vini unici che raccontano la Sicilia.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO: rispetto per un territorio tanto peculiare e vinificazione individuale per ciascun vigneto sono solo alcune delle scelte fatte da questa cantina Siciliana, privilegiando così la qualità dei vini proposti.

TORRE MORA: la filosofia di torre mora è "un vitigno, un territorio": un perfetto binomio che rappresenta una fonte di ispirazione per la produzione di vini che raccontano la storia di uve cresciute a Catania sulle pendici di un vulcano attivo.

RINALDI PIETRO: azienda che sorge sulle alture di Alba, nelle Langhe, producendo vino dal 1920 da vigneti di qualità autoctone, nel rispetto dei cicli naturali e delle tradizioni tramandate.

BONZANO VINI: produrre vini di qualità per contribuire al rilancio del Monferrato: è questo l'obiettivo che ha spinto i fratelli Bonzano ad

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

intraprendere questa avventura enoica a Casale Monferrato.

CANTINA SANTA CROCE: nata nel 1907 questa cantina ha preso vita come "Associazione fra i produttori di uve del territorio di S. Croce e limitrofi". Ad oggi, con oltre 250 soci, è attualmente una delle aziende più importanti di tutta l'Emilia Romagna.

TENUTA DEL MERIGGIO: tenuta che nasce dalla passione per i vigneti prima che per gli inarrivabili vini che da essi si producono in Irpinia, dove tradizione e modernità si intrecciano per garantire una qualità senza compromessi.

TENUTE GIROLAMO: tenute situate nel cuore della Valle d'Itria, custodi dell'indomita passione ed energia di una famiglia per la propria madre terra, che hanno reso questa realtà una delle aziende vinicole di spicco della Puglia.

VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO: nel cuore della Maremma toscana, dal 1972, la cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano riunisce lo sforzo dei suoi 170 soci per offrire ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni.

CONTE VISTARINO: la cantina vanta lontane radici che risalgono alla metà del '400. Ad oggi si estende per 826 ettari, caratterizzati da una ricca biodiversità, data dalle ampie zone boschive intercalate da vigneti, prati, seminativi e piante da legna.

https://www.facebook.com/torinowineweek/

https://www.facebook.com/oziointelligente

Ph. Torino Wine Week

Giardini Reali di Torino | Gambero Rosso Academy Torino | Ozio Intelligente | Musei Reali di Torino | Grandi Cantine Storiche | La notte dei vini rosati | Torino Wne Week | Palazzo Reale di Torino | Food & Wine

NEXT ARTICLE
Sonic Park: Uber Eats Live Mobile Ordering



Messaggio Promozionale

SISTEMI
RICERCHE
AIUTI
CONTATTI E TUTELA DELLA PRIVACY ("GDPR")
ARTICOLI
SINGOLO ARTICOLO
PRIMO PIANO
JOOMLA TEMPLATES
SOCIAL NETWORK
FACEBOOK
TWITTER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

TURISMO - VINO E SAPORI

PRECEDENTE

11/07/2022 *giornalista Laura Genovese*

LA NOTTE DEI VINI ROSATI 14 LUGLIO 2022 AI GIARDINI REALI

Giovedì 14 luglio 2022 Ozio Intelligente e Torino Wine Week, grazie alla collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino, colorano di rosa Palazzo Reale e i Giardini Reali di Torino.

Per la prima volta infatti arriva nel capoluogo piemontese una notte dedicata ai Grandi Vini Rosati.

Una serata speciale quella che si terrà giovedì 14 luglio, dalle 19 alle 24, che, oltre ad un'importantissima selezione di cantine e produttori che proporranno le loro etichette di Vini Rosati, permetterà al pubblico una serata esperienziale completa. Sarà infatti possibile accedere ai Musei Reali di Torino, testimonianza dell'importanza della storia che si respira nel capoluogo piemontese, visitando Palazzo Reale, l'Armeria, la Cappella della Sindone, la Galleria Sabauda e il Museo di Antichità.

Grazie alla preziosa collaborazione con Gambero Rosso Academy Torino saranno più di 30 le cantine presenti oltre ad una selezione di etichette a cura di Torino Wine Week e Wined*Ora.
La scelta è quella di coinvolgere grandi cantine storiche ma anche giovani aziende vitivinicole che fanno della cultura della coltivazione sostenibile il centro della propria attività.

I vini rosati, nelle loro declinazioni, bollicine e fermi, da alcuni anni, hanno trovato anche in Italia una riscoperta sia in termini di pubblico che di qualità del prodotto.

Dopo le grandi produzioni spagnole e francesi anche l'Italia si sta posizionando nel mercato delle eccellenze di questa produzione vitivinicola, dimostrando la sua capacità di saper leggere i bisogni e i desideri del pubblico e caratterizzandosi grazie alla varietà di vitigni e alla qualità della vinificazione.

Da queste premesse nasce LA GRANDE NOTTE DEI VINI ROSATI.
Si partirà dalle eccellenze di tutto il territorio piemontese, dall'Alta Langa al Monferrato, passando dal Veneto e dal Trentino Alto Adige fino al Friuli Venezia Giulia.
Ci si sposterà in centro Italia partendo dall'Emilia Romagna, passando per le immancabili cantine toscane e arrivando ad interessanti proposte abruzzesi, marchigiane e umbre.
Si arriverà poi al sud Italia, territorio caratterizzato da una presenza storica di Vini Rosati, assaggiando Campania, Puglia, Calabria e Sicilia.

Il 14 luglio sarà un'occasione unica per degustare tutta l'Italia "Rosa" all'interno di uno dei luoghi più suggestivi del Nord Italia.

Non mancherà la musica grazie alla sonorizzazione di Pazza Idea, che spazierà dal rock al funky italiano, regalando ulteriori colori ad una serata unica.

Saranno inoltre presenti VanVerBurger e La taglieria Barotto per accompagnare le degustazioni con piatti speciali.

Partner dell'iniziativa sono Prince Experience, Toradio, Torino Magazine, Wined*ora e Cantina Social.

Il biglietto di ingresso è di € 15 e comprende 2 calici di vicino e le visite ai Musei.





LOGIN
Login
Registrati

EVENTI

AGENDA EVENTI



EVENTI DELLA SETTIMANA
EVENTI DEL MESE

METEO



PiemontePress.it
Mi piace





Iscriviti alla **newsletter** per ricevere settimanalmente la segnalazione degli eventi nelle provincie di tuo interesse

Iscriviti



Provincia

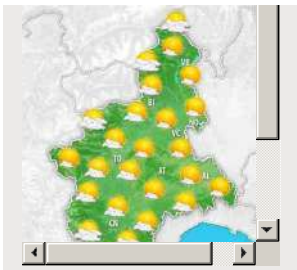
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Info e accreditamento: https://oziointelligente.it/torino/eventi/la-notte-dei-vini-rosati-2830/7789

COLOMBO – CASCINA PASTORI: questa azienda sorge a Bubbio, nel cuore dell'Alta Langa, una zona ancora incontaminata che sempre di più sta divenendo terra di grandi vini .

MONTALBERA: nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, territorio vitivinicolo, patrimonio dell'UNESCO. Grande attenzione alla sostenibilità e alla tradizione!
ANGELINI PAOLO: una famiglia di viticoltori monferrini che da più di quattro generazioni si impegna a produrre vini buoni e sani unendo tradizione ed innovazione per ottenere la migliore espressione del territorio.
CANTINE SANT'AGATA: ha storia vitivinicola lunga oltre cent'anni, quella della famiglia Cavallero, che agli inizi del XX secolo si è trasferita a Moncalvo, in Piemonte, in provincia di Asti, per valorizzare il "quinto elemento", il vino.
TERRE DEL BAROLO: rappresenta tutti gli undici comuni della denominazione con più di trecento soci: una grande famiglia nel nome del vino, una grande cooperativa protagonista nelle Langhe.
GAIERHOF: in Trentino, seleziona le migliori uve per vinificare e produrre vini importanti, frutto di conoscenza, sapere enologico, tecnologia e tanta passione.
BORGOLUCE: dal cuore della zona del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., gli spumanti ed i vini Borgoluce raccontano i sapori di questa terra.
MONTELVINI: è una casa spumantistica di Prosecco che nasce in provincia di Treviso, sulle colline di Asolo, cuore della migliore produzione della bollicina italiana.
CANTINA DI LENARDO: si mette in luce sposando la tradizione alle innovazioni tecnologiche e punta dritto a vinificazioni di pregio, esaltando il proprio terroir. Dal 1878 dalla "Luna", come amano scherzare, coltivano e producono grandi vini friulani.
CANTINA BRUNI: considerata una delle realtà più rilevanti di tutta la maremma toscana, ha sempre puntato sulla qualità, dimostrando l'alto livello che i prodotti vinicoli di questa terra possono regalare.
FATTORIA UCCELLIERA: azienda di famiglia dal 1960, con produzione di vino, vin santo e olio extravergine, oltre a miele, prodotti con tartufo, liquori, nel cuore della Toscana. Artigiani del tempo!
BRIZIARELLI produce vini che coniugano uvaggi autoctoni ed internazionali con le più moderne tecniche di vinificazione nel centro dell'Umbria.
CANTINA SANTA BARBARA: il profondo rispetto della terra e la continua tendenza all'innovazione sono i pilastri sui quali si sorregge questa azienda, con l'obiettivo di migliorare lo standard qualitativo senza soluzione di continuità, di questa cantina Marchigiana.
INALTO VINI D'ALTURA: racconta l'Abruzzo più nascosto, l'Abruzzo di pregio, esaltando i vitigni tradizionali che prosperano ad altitudini elevate, dal carattere prezioso ed inconfondibile.
FEUDO ANTICO: si trova anch'esso nel cuore dell'Abruzzo, una cantina nata con il nobile intento di rivitalizzare le varietà vitate autoctone e di rafforzare il senso di appartenenza alla comunità.
TOMMASONE VINI: La vite, il vino e l'uomo, un legame che sull'isola d'Ischia ha origini millenarie: queste sono le parole chiave di questa cantina, le cui radici risalgono alla fine del 1700.
CARVINEA: è una realtà pugliese giovane e piccola, nata negli anni 2000, che ha creato da subito vini preziosi, premiati con importanti riconoscimenti.
LEONE DE CASTRIS: è un'azienda situata nel comune di Salice Salentino, poco distante dalla meravigliosa Lecce, con una storia antichissima, risalente addirittura al 1655.
CANTINE PAOLO LEO: a conduzione familiare, questa azienda pugliese ha da sempre fatto della professionalità il proprio punto di forza, riuscendo a espandersi e a farsi conoscere in tutta Italia e nel mondo.
CANTOLIO: dalla terra di Puglia, dai suoi profumi e dai suoi colori, dai suoi venti e dai suoi mari, nasce la storia di questa cantina e dei suoi vini, ricchi di equilibrio, complessità e armonia.
VETRÈRE: in provincia di Taranto, incentra la sua filosofia sulla cura della sostenibilità, un pensiero ecologico che si ritrova in tutte le pratiche del lavoro svolto sia in vigna che in cantina.
SPIRITI EBBRI: cantina originale e innovativa, tra le più promettenti della Calabria, con un'impostazione del lavoro in vigna vicina ai princìpi dell'agricoltura biodinamica.
AZIENDA VINICOLA FIRRIATO: azienda che nasce nella provincia più vitata d'Italia, Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino.
CANTINE COLOSI: con dieci ettari vitati situati nell'isola di Salina, le Cantine Colosi operano nel settore vitivinicolo dal 1987, producendo da tre generazioni vini unici che raccontano la Sicilia.
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO: rispetto per un territorio tanto peculiare e vinificazione individuale per ciascun vigneto sono solo alcune delle scelte fatte da questa cantina Siciliana, privilegiando così la qualità dei vini proposti.
TORRE MORA: la filosofia di torre mora è "un vitigno, un territorio": un perfetto binomio che rappresenta una fonte di ispirazione per la produzione di vini che raccontano la storia di uve cresciute a Catania sulle pendici di un vulcano attivo
RINALDI PIETRO: azienda che sorge sulle alture di Alba, nelle Langhe, producendo vino dal 1920 da vigneti di qualità autoctone, nel rispetto dei cicli naturali e delle tradizioni tramandate.
BONZANO VINI: produrre vini di qualità per contribuire al rilancio del Monferrato: è



Cinema
Film
Cerca

COMUNI
Cerca i comuni delle province del Piemonte
Provincia
Cerca



BIBLIOTECHE
Cerca le biblioteche del Piemonte
Provincia
Cerca



PiemontePress ti consiglia

RICERCA COMUNICATI

Titolo	
Testo	
Promotore	
Argomento	Tutti
Provincia	Tutte
Comune	Tutti
Data inizio	Oggi
Data fine	C.M.

Cerca





CANTINE
Cerca le cantine del Piemonte
Provincia
Cerca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

questo l'obiettivo che ha spinto i fratelli Bonzano ad intraprendere questa avventura enoica a Casale Monferrato.
CANTINA SANTA CROCE: nata nel 1907 questa cantina ha preso vita come "Associazione fra i produttori di uve del territorio di S. Croce e limitrofi". Ad oggi, con oltre 250 soci, è attualmente una delle aziende più importanti di tutta l'Emilia Romagna.
TENUTA DEL MERIGGIO: tenuta che nasce dalla passione per i vigneti prima che per gli inarrivabili vini che da essi si producono in Irpinia, dove tradizione e modernità si intrecciano per garantire una qualità senza compromessi.
TENUTE GIROLAMO: tenute situate nel cuore della Valle d'Itria, custodi dell'indomita passione ed energia di una famiglia per la propria madre terra, che hanno reso questa realtà una delle aziende vinicole di spicco della Puglia.
VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO: nel cuore della Maremma toscana, dal 1972, la cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano riunisce lo sforzo dei suoi 170 soci per offrire ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni.
CONTE VISTARINO: la cantina vanta lontane radici che risalgono alla metà del '400. Ad oggi si estende per 826 ettari, caratterizzati da una ricca biodiversità, data dalle ampie zone boschive intercalate da vigneti, prati, seminativi e piante da legna.

https://www.facebook.com/torinowineweek/
https://www.facebook.com/oziointelligente

MEDIA PARTNER

Condividi

CRONACA
- ILLUSIONISMO E PRESTIDIGITAZIONE CON MARCO BERRY SABATO 16 LUGLIO
- LEONARDO MANERA IN ITALIAN BEAUTY, VENERDI 15 LUGLIO AL MUSTANG LIVE 2022
- GIANLUCA IMPASTATO IN "30 ANNI FOTOMODELLO" DOMENICA 10 LUGLIO AL MUSTANG LIVE 2022 DI PARCO DORA

POLITICA
- LUNATHICA 2022
- A BUROLO UNA GIORNATA DI STUDI IN MEMORIA DI OVIDIO GLAUDA
- CHI CI SARÀ AL GALÀ DELL'EUROVISION?

ECONOMIA
- INFOCONSUMATORI, UNC PIEMONTE TORNA IN TV A 'PRIMANTENNA'
- LUCE E GAS, PATRIZIA POLLIOTTO (UNC): "CRESCE DEL 30% IL CONTENZIOSO LEGALE"
- INAUGURATA A POLLEIN (AO) LA NUOVA SEDE DEL GRUPPO MARAZZATO

AMBIENTE
- 1° LUGLIO 2022 : NEL 150° ANNIVERSARIO LA COMMEMORAZIONE DI FERDINANDO PIO ROSELLINI
- 7 GIUGNO: GRUPPO MARAZZATO INAUGURA LA NUOVA SEDE DI AOSTA
- GRUPPO MARAZZATO, AL VIA IL PERCORSO CON OBIETTIVO B-CORP

TURISMO
- LA NOTTE DEI VINI ROSATI 14 LUGLIO 2022 AI GIARDINI REALI
- PRESS TOUR PER GIORNALISTI A PRATO NEVOSO
- TORNA IL MAGICO PAESE DI NATALE A PRATO NEVOSO!

SALUTE
- CRISTINA SARTORIO: "E' TEMPO DI COSCIENZA ANCHE NELLA MEDICINA ESTETICA".
- CRISTINA SARTORIO, LA BELLEZZA INCONTRA TORINO
- "APERTURA MENTALE": A COLLEGNO 400 OPERE D'ARTE CONTRO IL PREGIUDIZIO SULLA SALUTE DELLE MENTI.

SPETTACOLI
- BAZ IN "LA VERITÀ RENDE SINGLE", SABATO 9 LUGLIO AL MUSTANG LIVE 2022 DI PARCO COMMERCIALE DORA
- GIOVANNI CACIOPPO APRE IL MUSTANG LIVE 2022 DI PARCO COMMERCIALE DORA VENERDI 8 LUGLIO CON ORA IO LABORA
- OPIFICIO DELLA MUSICA INTERVISTA IL BASSO FULVIO BUSSANO

CULTURA
- TUTTO CIÒ CHE SONO IL LIBRO DI ILARIA DI ROBERTO
- LA MANO VAGANTE - DELITTI DI PROVINCIA 24
- UN SUCCESSO DI PUBBLICO LA XXXIV EDIZIONE DEL SALONE INTERNAZIONALE DEL LIBRO DI TORINO

TECNOLOGIA
- NASCE LA PARTNERSHIP TRA AURIGA E UNISTELLAR, UN NUOVO MODO DI FARE DIVULGAZIONE E OSSERVAZIONE ASTRONOMICA
- SETTORE OIL & GAS, IL PARTNER DI FIDUCIA PER L'INDUSTRIA È CAAST
- HYDRO 2022, GRANDE SUCCESSO PER CAAST

VOLONTARIATO
- PIANEZZA (TO), PARTENZA COL BOTTO PER LA PRIMA TAPPA DEL CAMPIONATO ITALIANO DI PUMP TRACK
- UNC PIEMONTE PROMUOVE IL PROGETTO "SAVE & SAFE" PER SENSIBILIZZARE I CONSUMATORI AL RISPARMIO, AMBIENTE ED ECONOMIA CIRC
- INNESCHI DI PACE A TORINO SABATO 7 MAGGIO : CITTÀ E ASSOCIAZIONI UNITE CONTRO LA GUERRA

SPORT
- L'ATTIVITA SPORTIVA DELLA POLISPORTIVA VIGNOLESE
- CAMPIONATI STUDENTESCHI 2022
- AL VIA DA PIANEZZA IL 4 E 5 GIUGNO IL CAMPIONATO ITALIANO DI PUMP TRACK

SCUOLA
- EM314: L'ATLETA PIU' GREEN E SOSTENIBILE D'ITALIA ALL'UNIVERSITA' DELLA VALLE D'AOSTA
- 'UBROKER': "METAVERSO TERZA DIMENSIONE DELLA FORMAZIONE PER PRIVATI E IMPRESE"
- EMMANUELE MACALUSO ALLA LUMSA PER ILLUSTRARE IL PROGETTO "EM314 - L'ATLETA PIU' GREEN E SOSTENIBILE D'ITALIA"

Cliccando qualsiasi link su questa pagina si autorizza l'utilizzo dei cookie maggiori informazioni chiudi messaggio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

COMUNICATI-STAMPA.NET
www.ecostampa.it

fooday
food & beverage today
ogni giorno notizie e articoli
su enogastronomia, alimenti, Ho.Re.Ca e GDO
www.fooday.it
LOGIN
HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ REGIONALI SERVIZI UFFICI STAMPA ARTICOLI PUBBLICA GRATIS ENTRA
Abruzzo Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria VdA Veneto
COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione
CERCA NEL SITO:
GASTRONOMIA
COMUNICATO STAMPA

Calypsos Viognier 2021 e Calypsos Rosé 2021 by Montalbera per brindare con gioia all'estate

06/07/22 Piemonte

di Mariella Belloni

La bella stagione è arrivata, l'aria si fa calda e l'atmosfera gioiosa e rilassata. Aperitivi in terrazza, pranzi in riva al mare, cene in montagna, le occasioni per brindare all'aperto sono davvero tante. È tempo di vini freschi come i bianchi e i rosè, più graditi ai palati per la loro immediatezza che promette un maggior sollievo con il caldo estivo



La cantina di Castagnole Monferrato Montalbera propone per l'estate 2022 Calypsos Viognier e Calypsos Rosè, due vini dal profumo intenso con sentori tipici di frutta fresca, sfumature di fiori di campo e petali di rosa. Vini che esaltano il frutto ed esprimono il carattere del terroir.

CALYPSOS VIOGNIER 2021
Prodotto da uve viognier, matura in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia, posizionata in senso orizzontale. Ha un colore giallo paglierino, cristallino e un profumo intenso, con richiami ai fiori di campo e alla frutta fresca. È fresco e sapido, equilibrato e armonico in persistenza. Perfetto con antipasti di pesce caldi e al vapore, con tartare-carpaccio di pesce, con sushi-sashimi, pasta con pesce, formaggi freschi e cozze.
Prezzo in enoteca: euro 14

CALYPSOS ROSE' 2021
Barbera e Ruchè si uniscono in matrimonio per dar vita al Calypsos Rosè. È un rosato che dopo un breve contatto tra mosto e bucce, fermenta in bianco a temperatura controllata di 12°-13°. Matura in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Si presenta alla vista con un bel colore rosa antico, luminoso e limpido. 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. Perfetto con crostacei e crudités di pesce.
Prezzo in enoteca: euro 14

Per degustare appieno le caratteristiche del Calypsos Viognier e il Calypsos Rosè, la temperatura di servizio consigliata è di 15°C

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonna e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

di Mariella Belloni

Licenza di distribuzione:
Photo credits: fonte www.montalbera.it

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Hard Rock Cafe Milan apre ufficialmente al pubblico

GASTRONOMIA
Americani, pazzi per la pizza napoletana. Stati Uniti primo paese al mondo per numero di pizzerie

GASTRONOMIA
A Parco Appio è arrivato Senza Spine-Osteria di mare. Uno street food di pesce in più di 12.000 mq di verde nel cuore di Roma

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Disturbi della digestione in estate: cosa fare per evitarli

GASTRONOMIA
Cavolfiore Val Venosta arrostito, una ricetta stuzzicante per piatti ricchi di gusto

GASTRONOMIA
Ecco un dolce estivo davvero irresistibile: la Sbriciolata di frollini rustici Farmo con ricotta e fragole al bicchiere

VEDI TUTTI

INFORMAZIONI SULLA PUBBLICAZIONE
Marketing Journal
Responsabile account:
Mariella Belloni (Vicecaporedattore)
Contatti e maggiori informazioni
Vedi altre pubblicazioni di questo utente
RSS di questo utente

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? Contatta il responsabile o Leggi come procedere

STAMPA O SALVA COME PDF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

fooday
food & beverage today



Calypsos Viognier 2021 e Calypsos Rosé 2021 by Montalbera per brindare con gioia all'estate

La bella stagione è arrivata, l'aria si fa calda e l'atmosfera gioiosa e rilassata. È tempo di vini freschi come i bianchi e i rosé, più graditi ai palati per la loro immediatezza che promette un maggior sollievo con il caldo estivo

06/07/2022 Categoria: Vino

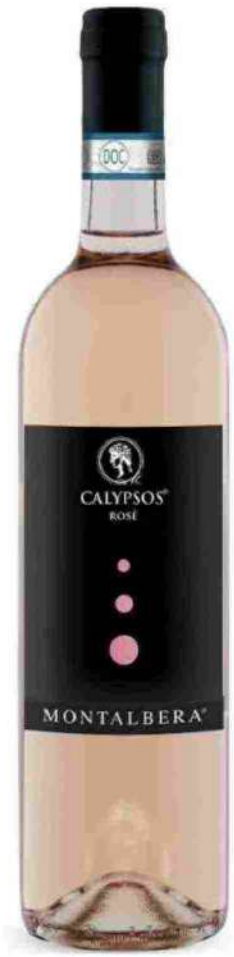


Photo credits: fonte www.montalbera.it

La cantina di Castagnole Monferrato Montalbera propone per l'estate 2022 Calypsos Viognier e Calypsos Rosè, due vini dal profumo intenso con sentori tipici di frutta fresca, sfumature di fiori di campo e petali di rosa. Vini che esaltano il frutto ed esprimono il carattere del terroir.

Redazione



Alberto Grazi
Grafico pubblicitario dal 1991, cuoco per passione, innamorato del mangiare e del bere bene da sempre.
a.grazi@fooday.it

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale



PUBBLICA GRATIS
le novità della tua azienda
clicca e scopri come

Pubblica con noi



Collabora con Fooday
Produttore, ristoratore, food blogger, professionista o appassionato di cucina...
Scopri le opportunità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

CALYPSOS VIOGNIER 2021

Prodotto da uve viognier, matura in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia, posizionata in senso orizzontale. Ha un colore giallo paglierino, cristallino e un profumo intenso, con richiami ai fiori di campo e alla frutta fresca. È fresco e sapido, equilibrato e armonico in persistenza. Perfetto con antipasti di pesce caldi e al vapore, con tartare-carpaccio di pesce, con sushi-sashimi, pasta con pesce, formaggi freschi e cozze.

Prezzo in enoteca: euro 14

CALYPSOS ROSÉ 2021

Barbera e Ruchè si uniscono in matrimonio per dar vita al Calypsos Rosé. È un rosato che dopo un breve contatto tra mosto e bucce, fermenta in bianco a temperatura controllata di 12°-13°. Matura in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Si presenta alla vista con un bel colore rosa antico, luminoso e limpido. 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. Perfetto con crostacei e crudités di pesce.

Prezzo in enoteca: euro 14

Per degustare appieno le caratteristiche del Calypsos Viognier e il Calypsos Rosé, **la temperatura di servizio consigliata è di 15°C**

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonna e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

Autore della pubblicazione

Mariella Belloni

Tag: Piemonte



I più votati dai lettori


Quando si piantano le patate
2 like


Ricettari sul Diabete
1 like


L'olio di germe di grano
1 like


Hamburger Mania: 5 cose che sicuramente non sai
1 like


Emozionambiente: esperienze di gusto tra sentieri e borghi incantati
1 like

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

Servizio | Drink Pink/2

Tutte le nuances del rosa: dieci tappe fra bollicine italiane e francesi

Metodo Classico o Charmat. Vinificazione con ghiaccio secco, uve di montagna che riposano 11 anni sui lieviti o blend di 27 vini. La seconda parte del nostro tour alla scoperta del rosé, fra sorprese e conferme.

di Barbara Sgarzi

24 giugno 2022



Ascolta la versione audio dell'articolo

4' di lettura

Riparte dalla Francia, e dalle bollicine, il nostro tour sulle tappe del rosé. Con una curiosità: anche se possiamo senz'altro sbizzarrirci a descrivere il vino nel bicchiere con tutte le nuance di rosa che conosciamo, quelle "ufficiali" della scheda degustazione di Associazione Italiana Sommelier per indicare i rosé sono solo tre: *rosa tenue, rosa cerasuolo, rosa chiaretto*.

Bollicine Metodo classico

Pubblicità
Loading...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

Krug Rosé 26ème édition , come nello stile della Maison è un vino che si ricrea ogni anno, mediante diversi assemblaggi e differenti percentuali dei tre vitigni principali. Questa volta conta 28 vini di 7 annate diverse, il più recente della vendemmia 2014, il più invecchiato del 2005. Una maggioranza di pinot nero, 44%, 30% di chardonnay e 26% di meunier con un 33% di vini di riserva per uno champagne rosato di grande eleganza già nel bicchiere, dove brilla un rosa pallido. Boccioli di rosa, gelso, ribes rosso e peonia al naso, cin una nota speziata di pepe. Al palato miele, agrumi, frutta secca al sorso, delicato e cremoso grazie all'effervescenza fine e leggera e un finale lunghissimo. Prezzo 350 euro circa (a discrezione del rivenditore).



▲ Krug Rosé 26ème édition.

Esce solo nelle annate eccezionali **La Grande Année Rosé Bollinger** e la 2014, sul mercato dalla primavera, ha creato un vino ampio e complesso, assemblato con il 63% di pinot nero e il 37% di chardonnay. Un mosaico di frutti al naso, tra lampone, pesca, ciliegia, fragoline e mela cotogna. Cremoso e persistente all'assaggio, sostenuto dalla giusta acidità e da un finale sapido e infinito. Prezzo 202 euro, 219 euro astucciato in legno.



▲ La Grande Année Rosé Bollinger.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

Champagne rosé fresco per un aperitivo con un twist, **Le Rosé Jean-Philippe Trousset** . Composto da un 50% di pinot noir, 35% chardonnay e 15% Meunier e un 45% di vin de réserve dalle annate precedenti. L'alta percentuale di chardonnay e il dosaggio basso ne fanno una bollicina scattante, tesa e fresca, profumata di frutta e agrumi rosso. Prezzo circa 45 euro.

Se volete stupire gli ospiti con il vino, ma anche con il racconto di una vinificazione eccezionale, la vostra bottiglia è il Franciacorta che viene dal freddo, ossia **Riserva Francesco Battista 2012 Crio-Rosé I Barisèi** , 100% pinot nero, 90 mesi sui lieviti, 900 bottiglie numerate. Le uve di pinot nero selezionate manualmente vengono messe a contatto con il ghiaccio secco per estrarre profumi e sentori fini, freschi, delicati, insieme a un colore brillante e intenso. Poi 90 mesi sui lieviti e un dosaggio zero, per esaltare i sentori naturali. Il risultato è un colore cerasuolo, un naso caleidoscopico di zenzero, genziana, pesca e mandorla, un sorso succoso di ciliegia e ribes con un finale balsamico. Un vino che stupisce già oggi e che ha un potenziale di ulteriore affinamento notevole. Prezzo 95 euro.

Rosa cipria intenso con lieve riflesso oro antico per il **Demetra Rosé Mirabella** , *un Franciacorta pas dosé millesimato 2015* con un 50% di pinot nero, 35% di chardonnay e 15% di pinot bianco. Note di pompelmo rosa, tostato e brioche pompelmo rosa al naso e succo di arancia rossa e fiori bianchi all'assaggio. Minimo 70 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi ulteriori di affinamento dopo la sboccatura, nessun dosaggio zuccherino per esaltare lo stile del vino. Prezzo 40 euro.



▲ Demetra Rosé Mirabella

Icona delle bollicine trentine in livrea rosa, il **Brut Rosé Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 2009** nasce da un blend con prevalenza pinot nero, 80%, e chardonnay. Vibrante di uve di montagna, riposa ben 132 mesi, cioè 11 anni, sui lieviti. Rosa brillante con riflessi ramati, perlage finissimo, ricchissimo al naso dove si rincorrono fiori, agrumi e frutti di bosco su una trama di erbe aromatiche, ha un gusto armonico ed equilibrato e un finale sapido, minerale e incredibilmente persistente. Prezzo consigliato 230 euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it



▲ Brut Rosé Riserva del Fondatore “Giulio Ferrari” 2009.

Setoso, ricco, profumato di more, mirtilli e fragole che tornano anche al palato insieme a note di ciliegia e marzapane. Una bellissima espressione del pinot nero della Valle di Cembra per il **Cesarini Sforza 1673 Rosé** , uno spumante trentino dal color rosa antico, affinato almeno 60 mesi sui lieviti e complesso, sapido e persistente.

Lo sapete che l'*Alta Langa* è stato il primo metodo classico italiano? Già dall'inizio dell'800, influenzati dalla vicina Francia, si coltivavano nella regione le uve tipiche della spumantizzazione, pinot nero e chardonnay. E nel 1848 Carlo Gancia, di ritorno dagli studi a Reims, inizio a produrre spumante col metodo champenoise. *RÖSA*, con la dieresi per pronunciarlo alla piemontese, **Alta Langa DOCG Brut millesimato di Cocchi** è invece il primo Alta Langa rosato, nato nel 2000. 100% pinot nero leggermente macerato e pressato per conservarne il bel colore, almeno 36 mesi sui lieviti e un dosaggio basso per una bollicina speziata e fragrante, di grande temperamento, che sa accompagnare un pranzo completo.



▲ Cesarini Sforza 1673 Rosé.

Bollicine metodo Charmat

Fragrante e fruttata la **Cuvée Rosé di Montalbera** , cantina solitamente più nota per il rosso Ruché di cui sono portabandiera, ha sperimentato con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Il Sole 24 ORE .com

www.ecostampa.it

questa bollicina fresca e divertente, dal colore rosa tenue e dalle note fiorite e delicate di boccioli di rosa. Prezzo 11 euro.

Tre bicchieri del Gambero Rosso per il **Ca' del Vento di Venturini Baldini**, storica realtà emiliana che oltra ai vini offre ospitalità e tour personalizzati in vigna e cantina e ha una notevole produzione di aceto balsamico nell'acetaia di Canossa, ospitata in un edificio del diciassettesimo secolo. Per questo spumante rosé, Lambrusco varietà Sorbara e Grasparossa, profumo di rosa canina e susina croccante e un sorso asciutto, elegante e pulito. Prezzo 14 euro.



▲ Cuvée Rosé di Montalbera.

La curiosità del **Tagliamare rosé di Argiolas** è la spumantizzazione del vitigno monica, autoctono sardo tra i più antichi coltivati sull'isola e già trattato dalla cantina nell'ottimo rosso Monica Perdera. Profumato di mora e ciliegia, fresco e floreale. È perfetto per un aperitivo estivo. Prezzo 13 euro.

Il Prosecco rosé è stata una della novità degli ultimi anni. Il **Prosecco Doc Rosé Millesimato Laelia di Follador** è a base di classiche uve glera con un 10% di pinot nero e un processo di criomacerazione tipico della cantina. Fragrante come un mazzo di fiori di campo e una cesta di frutti estivi, ha sentori di mora, pesca bianca, ribes. Prezzo 9,50 euro.



▲ Prosecco Doc Rosé Millesimato Laelia di Follador.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

+39 0547 23821 lamadia@lamadia.com Cerca nel sito

SCOPRI TUTTI I SERVIZI
DELLA PIÙ COMPLETA ORGANIZZAZIONE PROFESSIONALE
DEL SETTORE FOOD



7 Giugno 2022 Vinaria

Non solo Barbera: guida agli autoctoni minori del Piemonte



Di Roger Sesto

ERBALUCE: dagli spumanti di Cieck ai longevi fermi di Orsolani

La produzione di **Erbaluce** si concentra in particolare nel Canavese (Torino). Un vitigno che si presta bene alla spumantizzazione con il metodo classico, ciò soprattutto per la sua acidità; olfattivamente è dotato di precursori aromatici di matrice minerale che si esprimono dopo lunghe soste sui lieviti.

Oggi si producono circa 1,2 milioni di bottiglie di bollicine a base Erbaluce, che vedono protagoniste soprattutto due aziende: **Orsolani** e **Cieck**, entrambe realtà di San Giorgio Canavese (Torino).

Il **Calliope** di quest'ultima, dopo anni di sperimentazioni a partire dal 1985, affina per 36-42 mesi *sur lies*, ha contenuto dosaggio ed è caratterizzato dalla tipica, vibrante freschezza della cultivar. Base di partenza sono una selezione di uve raccolte a mano, pressate in modo soffice per ottenere



EDITORIALI

La sostenibilità del lavoro

Mi è capitato, anni fa, di andare in un famoso ristorante basco la cui scelta, ai tempi, era stata quella di offrire ai propri ospiti un essenziale sala scura con pochi tavoli, ciascuno...





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

un mosto-fiore di grande qualità, opportunamente "flottato" per un suo perfetto illimpidimento; la fermentazione si svolge a 15-17 °C, per l'80% in acciaio e il 20% in barrique di primo e secondo passaggio; nell'aprile seguente la vendemmia si assemblano le cuvée, poi "tirate" a maggio.

La già citata **Orsolani** è tra le punte d'eccellenza della denominazione, distinguendosi per la longevità dei suoi Erbaluce.

"Per quattro generazioni, a partire dal 1894, la mia famiglia – spiega Gigi Orsolani – coltiva e vinifica questo grande vitigno; una lunga esperienza che ci ha permesso di sperimentare e migliorare le diverse tipologie espressione di quest'uva: oggi l'Erbaluce è l'unica varietà, a Docg e in purezza, per la quale è prevista la versione bianca secca, passita e spumante.

È dal 1968 che produciamo bollicine con questa bacca; una scelta all'epoca poco condivisa, ma che oggi possiamo definire di grande lungimiranza".

Dal 1985 Orsolani seleziona le uve da dedicare alle diverse tipologie; per esempio il **La Rustia** è un esempio di longevità; dal 1990 il passito **Sulè** lo si vinifica in assenza di scolmo nella botte: ciò gli permette di resistere anche in condizioni ossidative che tenderebbero a banalizzarlo.

L'ultimo nato è il **Vintage**, con lo scopo di proporre un vino capace di confrontarsi coi più grandi bianchi internazionali; per ottenerlo "abbiamo cambiato il sesto d'impianto tradizionale e il sistema di vinificazione, dopo 12 anni di sperimentazioni".

NASCETTA: vitigno di Novello, da Cogno recuperato e rilanciato

Pare assodato che Novello (Cuneo) sia il pae-se natale di questa cultivar, da subito considerata bacca importante visto che in passato è stata paragonata al Riesling Renano e al Moscato, ma anche difficile da tradursi in vini di qualità; ciò per la sua maturazione molto tardiva, una predisposizione alla botrite e una maturazione dei tralci difficoltosa e variabile.

Date tali difficoltà, col '900 le tracce della **Nascetta** si fanno più labili fin quasi a scomparire negli anni '80. Ma nel 1991 il professor Armando Gambera si imbatte nell'ultima partita di Nascetta vinificata come Fantini e Gagna avevano descritto. "(…) l'incontro più interessante – racconta Gambera – l'ebbi a casa di Franco Marengo dei Ciocchini, di fronte all'ultima bottiglia di una Nascetta 1983. Al naso si percepiva un delicato sentore di iris e di fiori d'acacia, mentre in bocca prorompeva con sicurezza il miele. Si trattava di un vino dolce e tranquillo dal giallo dorato vivo e smagliante, proveniente da un'unica partita di una cinquantina di litri da uve Nascetta vinificate in purezza.

Con me c'era **Elvio Cogno**: entrambi pensammo al vino di Sauternes". All'appuntamento c'è anche Valter Fissore, genero di Elvio, che si convince delle peculiarità del vitigno e della sua importante struttura, dando il via ai primi tentativi di vinificazione in purezza. La prima vendemmia targata Cogno è del 1994, con l'indicazione del vitigno in etichetta (scritto dialettalmente "Nas-cetta"), menzione poi vietata quando la varietà entra a far parte del catalogo delle cultivar autorizzate per la Doc Langhe e di conseguenza non più indicabile in riferimento a un vino da tavola. I passaggi intermedi prima dell'ambìto ottenimento della Doc Langhe Nascetta di Novello sono stati numerosi, come la classificazione della Nascetta nella generica Doc Langhe nel 2002 e, nel 2004, l'ottenimento della Doc Langhe Bianco senza però ancora la possibilità di indicare il vitigno in etichetta.

Dopo un lungo cammino, nel 2010 viene finalmente riconosciuta la **Doc Langhe Nascetta del Comune di Novello**.

Oggi Cogno può contare su di una superficie vitata a Nascetta di circa 2,5 ettari.







LA CULTURA DEL BENESSERE

Non dimagrisco perché…

Gli alibi, gli errori, le sottovalutazioni.

Cari amici, quante volte vi sarà capitato di farvi questa fantomatica domanda: perché non dimagrisco? Eppure sono attentissimo! Eppure mangio pochissimo! Eppure faccio tanto sport!… e, alla fine, concludiamo, non sapendo qual è…



IL FOCUS DI ALESSANDRO ROSSI

Courtier e Negociants

Il loro ruolo fondamentale nella definizione dei prezzi e nel commercio del vino

La rivalità tra le varie nazioni europee ha radici storiche e culturali difficilmente riassumibili, ma fortunatamente

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

PELAVERGA: il più espressivo è quello di Verduno

Paladina del **Verduno Pelaverga Doc** può essere considerata l'azienda **Comm. G.B. Burlotto** di Verduno. Spiega l'enologo e patron Fabio Alessandria: "Un tempo si pensava vi fosse un solo tipo di Pelaverga, ma trent'anni fa uno studio appurò delle differenze fra quello di Verduno (Pelaverga Piccolo) e quello delle Colline Saluzzesi (Grosso), probabilmente per una mutazione genetica spontanea. Prima di questa scoperta si attribuivano i diversi caratteri del Pelaverga al terroir, ma verificato che si tratta di due cloni differenti, ecco che i tratti distintivi del nostro Verduno si differenziano da quelli di Saluzzo anche per la diversità dei vitigni".

Quali le differenze fra le due versioni?

Ben le spiega Fabio: "Il nostro Pelaverga unisce piacevolezza a carattere; al naso sa di pepe, fragoline ed erbe aromatiche; a tratti si fa anche floreale. Un vino beverino ma ricco di complessità; tanto è vero che in bocca ha polpa, alcol, ma anche una corroborante freschezza. Un nettare 'gastronomico' perfetto con pesci importanti, primi piatti al ragù e carni bianche. Senza nulla togliere a quello saluzzese, quest'ultimo è meno complesso, meno strutturato, più semplice e immediato".

Ci si potrebbe domandare, date tali caratteristiche di piacevolezza, come mai la sua diffusione sia così contenuta: "In verità, dagli anni '80 il Verduno Pelaverga sta avendo un lento ma costante sviluppo; il problema è che la Doc è poco estesa e più di tanto la produzione non può essere aumentata, oltre al fatto che a Verduno non esistono aziende di grandi dimensioni.

Va pure ricordato che negli anni '70 il vitigno era quasi estinto; lo vinificavamo solo noi, in quantità simboliche, per poi essere rilanciato successivamente negli anni '80 grazie agli studi dell'Università di Torino in collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli. Oggi gli ettari complessivi dedicati al Verduno Pelaverga sono 17, per una produzione di 140.000 bottiglie; personalmente possediamo 2,5 ha e ne produciamo 20.000 esemplari".

Ma si tratta di un vino anche longevo?

"Per noi 'langhetti', longevità è sinonimo di Nebbiolo; detto ciò, si tratta di un prodotto da cogliersi al meglio nei primi 3-4 anni di vita, ma che può positivamente evolvere anche per molti più anni se le vendemmie sono favorevoli".

RUCHE: Montalbera ci ha creduto

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato crede da sempre nel **Ruchè** e nella sua unicità. Per questo si è 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 Bioaesis 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 Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.

La vendemmia ha luogo nella prima metà di settembre, quando l'uva concentra molti zuccheri con elevate gradazioni potenziali, un tenore antocianico medio e una trama tannica non troppo fitta.

Durante la fermentazione alcolica l'acidità tende ad alzarsi molto, pertanto la scelta del periodo vendemmiale va fatta in previsione dell'acidità che si vuole ottenere a scapito della concentrazione zuccherina.

È durante la fermentazione che il Ruchè sprigiona il suo profumo per combinazioni tra acidi e alcol etilico, a cui segue una macerazione di almeno 6 giorni per ottenere il suo caratteristico colore, macerazione che, se protratta eccessivamente, andrebbe a ledere gli aromi varietali del vino.

Può essere prodotto in acciaio, in appassimento e ha grande successo anche in affinamento in

è stata anche un motore, a livello concorrenziale, utile a stimolare la crescita e la ricerca della...



LA SCELTA VEGANA

PEELED, il primo cooking show 100% vegano d'America

Peeled è il primo cooking show vegano degli Stati Uniti, verrà presentato in anteprima quest'estate e sarà disponibile su UnchainedTV, accessibile tramite Roku, Apple TV, Amazon Fire, IOS, Android e il web. Il...



INSALA

La "NON" tovaglia

La tendenza a togliere le tovaglie è moda, necessità o evoluzione?

Negli ultimi anni la ristorazione ha attraversato un profondo cambiamento strutturale e culturale, abbattendo convinzioni e pregiudizi a cui eravamo abituati, rimodulando un nuovo concetto di accoglienza che, passando dalla cucina, ha investito...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

legno.

Tra le etichette di Montalbera, da segnalare **Laccento**, che include nel blend una piccola parte di uve appassite in vigna.

TIMORASSO: riscoperto da Walter Massa

Parlando di Colli Tortonesi (Alessandria), e segnatamente di Timorasso, non si può non interpellare Walter Massa (patron di **Vigneti Massa** di Monleale), autentico paladino di questa grandiosa cultivar. "Credevo, come tuttora credo nell'immensità della Barbera, ma avevo troppa fretta di raggiungere i miei obiettivi, per dare un senso a miei progetti, alla mia vita. La Barbera continua ad essere nel mio cervello e nel mio cuore, ma l'azzardo con il Timorasso è andato bene, e tutto il Tortonese e una folta schiera di critici e *winelovers* ne hanno tratto grandi benefici".

Ma perché proprio questo vitigno?

"Vi ho creduto testandolo con serietà dopo aver studiato la storia vitivinicola tortonese. La produzione di vino bianco, il 'torbolino', è stata qui fondamentale sino al sopravvento della fillossera; già nel IV secolo il Pier Crescenzi scriveva con forza: 'Il gioiello della agricoltura tortonese soni i vini bianchi, che hanno uno splendido avvenire'.

Bisognava solo partire. E la prima tappa potrà dirsi centrata quando l'uva di Timorasso da Derthona spunterà gli stessi prezzi del Nebbiolo da Barolo.

Personalmente si tratta di un traguardo che ho già raggiunto, in quanto le mie bottiglie sono più costose della media dei prezzi del Barolo.

Ma la vittoria di un singolo, non significa successo di un territorio, anche se le aspettative sono altissime".

Veniamo a qualche caratteristica distintiva di questa bacca: "È un'uva esigente, promette molto, produce il giusto, ma va attentamente curata in primavera; dopodiché, difficilmente tradisce.

Interagendo con il terroir di Derthona, grazie anche alla sua insolazione, con una breve macerazione prefermentativa e aspettando un anno in cantina e almeno 4 in bottiglia, il **Derthona Timorasso** si fa grande vino da invecchiamento".

VESPOLINA: Ioppa lo rivalutata in purezza

"Sicuramente la nostra azienda ha un debole per questo vitigno", dichiara **Andrea Ioppa**, dell'omonima azienda di Romagnano Sesia (Novara).

"Da sempre crediamo tantissimo in lui, sperimentiamo e cerchiamo di renderlo molto importante. Purtroppo non molti sul territorio la pensano così, quindi è sempre molto difficile proporlo e divulgarlo.

Ben che vada si trovano in commercio Vespolina giovani, semplici, di pronta beva, ma il Vespolina ha un grandissimo potenziale e da esso ne può uscire un grande vino, partendo da un accurato lavoro in vigna".

Il rapporto tra Ioppa (realtà fondata nel 1852) e quesa varietà viaggia di pari passo con la stessa storia della cantina, ormai giunta alla settima generazione; un vitigno che è sempre stato presente nella gamma aziendale.

Riprende Andrea: "Solitamente per i vini rossi quotidiani veniva utilizzata Uva Rara e Croatina, viceversa il Vespolina la si riservava per i vini in bottiglia, da grane occasioni.

Vi sono studi che dicono che il Vespolina (con la Freisa) sia un progenitore del Nebbiolo; sicuramente è un vitigno preesistente a quest'ultimo".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Trattasi di varietà molto delicata e sensibile alle malattie, che necessita di un'attenta defogliatura per fare arieggiare le bacche e irrorarla di luce e che predilige suoli limoso-argillosi; dalla partenza vegetativa piuttosto lenta, durante l'estate il suo andamento fenologico si velocizza portando l'uva a una maturazione piuttosto precoce.

"Noi abbiamo vigneti di Vespolina sia a Romagnano Sesia sia a Sizzano. Nonostante la poca distanza, c'è una differenza enorme di microclima e di conseguenza un modo diverso di lavorazione. Nel primo caso ci si trova in un contesto ventilato, che consente una grande sanità dell'uva, il che consente una sua raccolta tardiva, a metà ottobre, assieme al Nebbiolo. A Sizzano l'ambiente è più umido, pertanto non appena l'uva è matura, a fine settembre, occorre subito vendemmiarla".

Ioppa ne produce al momento tre versioni (in purezza): il **Colline Novaresi Doc Vespolina Coda Rossa**, da bacche di Sizzano; semplice, beverino, vinificato in acciaio.

Quindi una versione da uve di Romagnagno, che dà un vino più importante, frutto di una macerazione fino a 50 giorni e di un affinamento di 4 anni in botti grandi e 2 in bottiglia. Infine, la Stansì, un Vespolina passito.

barbera | piemonte | vini | vini piemontesi | vitigni | vitigni autoctoni

Ultimi Articoli

Gianpiero Cravero Novara e il suo territorio nel piatto, con digressioni marinare
7 Giugno 2022

Trattoria Trentasette profuma del mare che la bagna
7 Giugno 2022

Ristorante 20e15, un mare di entusiasmo e passione
7 Giugno 2022

Leggi online

La Madia Travelfood n°355 - Maggio/Giugno 2022 (versione sfoglia on-line)
~~6,00€~~ 5,00€

La Madia Travelfood n°354 - Marzo/Aprile 2022 (versione sfoglia on-line)
~~6,00€~~ 4,00€

La Madia Travelfood n°353 - Gennaio/Febbraio 2022 (versione sfoglia on-line)
~~6,00€~~ 3,00€

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter, ricevi notizie in anteprima.
Email *

☑ Acconsento al trattamento dei dati secondo le vigenti norme di legge (note legali e privacy)

Iscriviti

© LA MADIA SRL p.iva 09107160963

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

NEWS

Go Wine a Roma - Un bel pomeriggio di immersione nel Nebbiolo piemontese - focus sui vini dell'AZIENDA AGRICOLA SORDO GIOVANNI di GIORGIO SORDO

LE RICETTE DELLA DORI NEWS

RAVIOLI ALLE ORTICHE RIPIENI DI GUANCIA BRASATA AL BRUNELLO DI MONTALCINO

COMUNICATI STAMPA NEWS

MAMOJÀDA VIVES 2022 Sabato 4 e Domenica 5 Giugno a Mamoiada

NEWS

CILENTO: A PIOPPI (SA) PATRIA DELLA DIETA MEDITERRANEA LA CUCINA DEL "SUSCETTIBILE" ESALTA I PRODOTTI STAGIONALI A KM ZERO

COMUNICATI STAMPA NEWS

VITIGNOITALIA 2022 dal 5 al 7 GIUGNO 2022: PER TRE GIORNI NAPOLI CAPITALE DEL VINO

COMUNICATI STAMPA NEWS

Il Concours Mondial de Bruxelles chiude i battenti con un grande successo e annuncia i risultati della Sessione Vini Rossi e Bianchi 2022

NEWS

Il Sagrantino è Rock: nasce Exubera dell'azienda Terre de la Custodia

NEWS

Sicilia - Saxanigra 96 mesi, il nuovo Etna Brut D. O. C. Metodo Classico dell'azienda Destro

NEWS

Casisano, la Montalcino vista dalla famiglia Tommasi

NEWS

"SARDEGNA ON MY MIND" - MANDROLISAI DOC IN DUE TAPPE: CANTINA FRADILES

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



NEWS

Go Wine a Roma - Un bel pomeriggio di immersione nel Nebbiolo piemontese - focus sui vini dell'AZIENDA AGRICOLA SORDO GIOVANNI di GIORGIO SORDO

di **Stefano Puhalovich** pubblicato il 5 Giugno 2022

Il 19 maggio scorso, a Roma presso l'Hotel Savoy abbiamo partecipato all'evento organizzato da **Go Wine: "Barolo, Barbaresco & Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte"**, un appuntamento dedicato al vitigno Nebbiolo .
In un ambiente elegante e raccolto, con un numero non troppo grande di aziende, il pubblico e i professionisti del settore hanno avuto la possibilità di dialogare con i produttori e di assaporare i vini di diverse denominazioni senza il caos tipico dei "grandi eventi".



Le aziende partecipanti sono state:

Bric Castelvej – Canale (Cn);

Bric Cenciurio – Barolo (Cn);

Castello Di Perno – Monforte d'Alba (Cn);

Culasso Piercarlo – Barbaresco (Cn);

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

L''Astemia Pentita – Barolo (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At);

Diego Morra – Verduno (Cn);

Nada Giuseppe – Treiso (Cn);

Sordo Giovanni Azienda Agricola – Castiglione Falletto Cn);

Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze (At);

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No);

Vigneti Valle Roncati – Briona (No)

Oltre alle associazioni Strada del Barolo ed Albugnano 549 Vignaioli Albugnano D.O.C.

La mia attenzione si è rivolta ad una delle aziende più famose ed antiche del Piemonte:

Az. Agr. Sordo Giovanni



La bottaia della Cantina

Questa azienda si trova nel cuore del territorio del Barolo nel comune di Castiglione Falletto. È una cantina "storica" del Piemonte, a conduzione familiare, giunta alla terza generazione di una dinastia che cura e produce vini dal 1912. L'attuale "capitano" Giorgio Sordo non vuole cullarsi sugli allori e sta conducendo l'azienda in un percorso qualitativo sempre più spinto verso il massimo rispetto per la natura e l'ambiente, come si evince dalla dichiarazione che appare sul sito aziendale e che riportiamo quì sotto:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews
I VINI DI WINENEWS

Settimanale

www.ecostampa.it

N. 208

DAL 29 MAGGIO AL 4 GIUGNO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 208 - Dal 29 Maggio al 4 Giugno 2022 - 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



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews
I VINI DI WINENEWS

Settimanale

www.ecostampa.it



MONTALBERA

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato
Limpronta Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: Angelo De Pieri
Enologo: Nino Falcone

Tutto inizia con il nonno, che acquista Montalbera e comincia a impiantare un vitigno autoctono del Monferrato astigiano, il Ruchè. Soprannominato l'altra faccia del Piemonte per la sua tipicità, è considerato un'espressione fedele del terroir. Da lì in poi è tutto un crescere e uno sperimentare le potenzialità di quest'uva. Ora, la cantina guidata dal nipote Franco Morando ha 75 ettari dedicati con cui produce oltre il 50% della produzione regionale. Nel corso di quest'anno saranno impiantati sette nuovi ettari mentre sono stati acquistati quattro nuovi ettari. L'azienda è stata tra i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè, avvenuto nel 2013, e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. Dal 2008 Montalbera produce Limpronta e nel 2022 è arrivata la prima riserva, con annata 2019. La vendemmia è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza, dal profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

GIORNALE DEI DISTILLATORI
Mensile
Tiratura: 1.500
Diffusione: 1.500

www.ecostampa.it

ProWein: ripartenza in chiave minore

Non è colpa di nessuno, evidentemente, se l'edizione 2022 del ProWein non ha risposto in pieno alle attese dopo tre anni di interruzione: la fiera di Duesseldorf non poteva permettersi di annullare il salone per la terza volta consecutiva, ed ha dovuto tentare comunque la ripartenza spostandone di due mesi la data, da marzo a metà maggio e affrontare i rischi del caso (è stata la scelta del male minore). Un rischio pesante, per esempio, è stata la fissazione della data un mese dopo il VinItaly.

Risultato: 5.700 espositori (circa il 20% in meno rispetto all'edizione 2019) e 38.000 visitatori (erano stati 61.500 del 2019, cioè il 38% in meno). Alcune assenze erano scontate (Russia e Bielorussia, oltre alla Cina), altre meno: sono inaspettatamente mancati gli americani.

La scarsità di visitatori è stata particolarmente vistosa nei padiglioni riservati ai vini, e se ne sono lamentati molti espositori italiani delusi (gli italiani erano 1.400, ai quali erano stati riservati tre padiglioni della fiera).

Non sono invece mancati così tanto gli operatori professionali nei settori del salone riservati agli spiriti, i cui espositori – nella maggioranza dei casi – si sono dichiarati soddisfatti del volume di contatti ottenuti.

Grappa aromatica passata in legno	Grappa Di Moscato Barricata	43	Distilleria Mazzetti d'Altavilla	Piemonte
Grappa aromatica passata in legno	Grappa Di Moscato	40	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa aromatica passata in legno	Grappa Riserva Botti Di Sauternes	44	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa aromatica passata in legno	Grappa Brachetto Invecchiata	40	Distilleria Vieux Moulin	Piemonte
Grappa aromatizzata	Grappa E Cirmolo "Farmacia Dello Spirito"	40	Distilleria Villa Laviosa	Alto Adige
Grappa giovane	Grappa Brunello Di Montalcino	40	Distilleria Deta	Toscana
Grappa giovane	Grappa Forte	50	Distilleria Marzadro	Trentino
Grappa giovane	Radici- Grappa Di Ruche'	43	Distilleria Mazzetti d'Altavilla	Piemonte
Grappa giovane	Grappa Burggrafler 50	50	Distilleria Privata Unterthurner	Alto Adige
Grappa giovane	Grappa Di Carignano	41	Distilleria Rau	Sardegna
Grappa giovane	Grappa Di Vermentino	41	Distilleria Rau	Sardegna
Grappa giovane	Grappa 137 Teroldego	41	Distilleria Rossi d'Anaunia	Trentino
Grappa giovane	Grappa Nerello Mascalese	40	Distillerie dell'Etna – F.lli Russo	Sicilia
Grappa giovane	Grappa Di Schioppettino	42	Vigna Traverso (distillatore Domenis 1898)	Veneto
Grappa giovane	Grappa Di Cerasuolo Di Vittoria	44	Valle Delle Ferle (distillatore Distilleria Giovi)	Sicilia
Grappa giovane aromatica	Grappa Di Brachetto Selezione Vitigni	45	Distilleria Beccaris	Piemonte
Grappa giovane aromatica	Grappa Di Moscato	42	Distilleria Gualco	Piemonte
Grappa giovane aromatica	Grappa Gewurztraminer	42	Distilleria Privata Unterthurner	Alto Adige
Grappa passata in legno	Rosa Fresca Aulentissima	42	Al-Cantara (distillatore Distilleria Giovi)	Sicilia
Grappa passata in legno	Grappa Di Barbaresco Barricata	43	Distilleria Mazzetti d'Altavilla	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Di Brunello Riserva Oro Dei Carati	42	Distilleria Nannoni Grappe	Toscana
Grappa passata in legno	Grappa Invecchiata 3 Anni	43	Distilleria Pilzer	Trentino
Grappa passata in legno	Grappa Solera Di Solera	40	Distilleria Segnana	Trentino
Grappa passata in legno	Grappa Di Barolo	44	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Riserva "La Speziata"	44	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Riserva Botti Da Porto	44	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Riserva Botti Da Sherry	44	Distilleria Sibona	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Di Ruche'	40	Montalbera (distillatore Mazzetti d'Altavilla)	Piemonte
Grappa passata in legno	Grappa Riserva Tarquinia	40	Valle del Marta	Lazio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

vinitaly VERONA 3-5 APRILE 2023

Montalbera, Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta Riserva 2019

27 MAGGIO 2022, ORE 13:51



VENDEMMIA:
2019

UVAGGIO:
Ruché

BOTTIGLIE PRODOTTE:
9.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 24,00

AZIENDA:
Società Agricola Montalbera

PROPRIETÀ:
famiglia Morando

ENOLOGO:
Nino Falcone

TERRITORIO:
Castagnole Monferrato

Tutto inizia con il nonno, che acquista Montalbera e comincia a impiantare un vitigno autoctono del Monferrato astigiano, il Ruchè. Soprannominato l'altra faccia del Piemonte per la sua tipicità, è considerato un'espressione fedele del terroir. Da lì in poi è tutto un crescere e uno sperimentare le potenzialità di quest'uva. Ora, la cantina guidata dal nipote Franco Morando ha 75 ettari dedicati con cui produce oltre il 50% della produzione regionale. Nel corso di quest'anno saranno impiantati



TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

sette nuovi ettari mentre sono stati acquistati quattro nuovi ettari. L'azienda è stata tra i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè, avvenuto nel 2013, e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. Dal 2008 Montalbera produce Limpronta e nel 2022 è arrivata la prima riserva, con annata 2019. La vendemmia è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza, dal profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

Copyright © 2000/2022

TAG: CASTAGNOLE DI MONFERRATO, MONTALBERA, RUCHE

ALTRI ARTICOLI



SU I VINI DI WINENEWS

Giacomo Conterno, Docg Barolo Arione 2017

27 Maggio 2022



SU I VINI DI WINENEWS

Allegrini, Doc Lugana Oasi Mantellina 2021

27 Maggio 2022



SU I VINI DI WINENEWS

Batasiolo, Docg Barolo 2017

27 Maggio 2022



SU I VINI DI WINENEWS

Maurizio Alongi, Docg Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva 2019

27 Maggio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

EGNEWS.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Go Wine e i diversi volti del Nebbiolo Piemontese di nuovo a Roma

L'evento che Go Wine dedica tutti gli anni alle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero , si è ripetuto ancora una volte nelle sale dell'Hotel Savoy. Come sempre la risposta che il Nebbiolo ha suscitato negli appassionati è stata grande, pur gestita con tutti gli accorgimenti del caso. Una bella occasione di approfondimento sui grandi vini Piemontesi, specialmente quando è possibile fare la conoscenza con i produttori. Tra i banchi d'assaggio infatti è stato possibile dialogare con chi di questi campioni dell'enologia italiana, conosce i segreti e sa come trarne il miglior risultato in relazione alle diverse condizioni di terroir. Ognuno con la sua dimensione, il suo percorso di vinificazione e di affinamento, ma tutti che riescono a portare nella bottiglia quelle condizioni di eleganza e grandissima qualità capaci di far innamorare i wine lovers di tutto il mondo. Tra una chiacchera e l'altra è emerso come il mondo del Nebbiolo Piemontese sappia guardare avanti senza sedersi sugli allori. Sebbene sarebbe facile ottenere risultati solamente con il blasone, le diverse espressioni di Barolo e Barbaresco hanno dimostrato la volontà di guardare avanti, leggendo il presente senza adagiarsi sui risultati raggiunti. La sensazione che i vini presenti hanno lasciato in sala, comprese le ottime espressioni di Roero, è infatti quella di andare incontro alla tendenze che vogliono vini sempre più dinamici, di approccio immediato e gustoso. Questo però senza rinunciare alla grande eleganza di questi vini che ne fanno una delle loro caratteristiche peculiari. Un uso più attento di legni e vinificazioni accurate riescono a mantenere la leggiadria, integrando la quota alcolica in maniera perfetta per assicurarsi una grande bevibilità anche in presenza di strutture importanti. Tra le Cantine che meglio hanno espresso questo concetto certamente da annoverare Bric Cenciurio, Castello di Perno e la grande finezza dei Barbaresco di Nada e Piercarlo Culasso , anche se tutti i presenti per qualità meriterebbero una menzione. Ecco l'elenco delle cantine che hanno animato la degustazione: Bric Castelvej - Canale (Cn); Bric Cenciurio - Barolo (Cn); Castello Di Perno - Monforte d'Alba (Cn); Culasso Piercarlo - Barbaresco (Cn);L''astemia Pentita - Barolo (Cn); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Diego Morra - Verduno (Cn); Nada Giuseppe - Treiso (Cn); Sordo Giovanni Azienda Agricola - Castiglione Falletto Cn); Tenuta San Mauro - Castagnole delle Lanze (At); Torraccia del Piantavigna - Ghemme (No); Vigneti Valle Roncati - Briona (No); Vini Strada del Barolo e Albugnano 549 Vignaioli Albugnano Doc. Bruno Fulco Tags degustazioni roma eventi go wine Tags

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINODABERE.IT

www.ecostampa.it

DEGUSTAZIONE PIEMONTE

Piemonte - I Ruchè di Montalbera

DEGUSTAZIONE TOSCANA

Biondi Santi: quando il vino si fa parola e voce

DEGUSTAZIONE MARCHE

Marche - Tombolini sceglie la bottiglia ad anfora per i suoi migliori Verdicchio

DEGUSTAZIONE

Albania, nuova frontiera per il vino

DEGUSTAZIONE TOSCANA

Toscana - I vitigni internazionali di Tenuta di Arceno

DEGUSTAZIONE LOMBARDIA

Franciacorta - Cascina Clarabella: luogo del possibile

DEGUSTAZIONE TOSCANA

Nittardi: vino e arte in un percorso lungo 39 anni

DEGUSTAZIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Livio Felluga presenta le nuove annate

DEGUSTAZIONE TOSCANA

Biondi Santi, evoluzione e non rivoluzione

DEGUSTAZIONE VENETO

Ruggeri: quando il Prosecco resiste alla prova del tempo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



DEGUSTAZIONE

Piemonte - I Ruchè di Montalbera

di **Paolo Valente** pubblicato il 14 Maggio 2022

Franco Morando è una persona determinata, nella vita e sul lavoro. Ed è così che gestisce **Montalbera**, l'azienda di famiglia che tra Langhe e Monferrato coltiva, in 110 ettari, i vitigni tipici del territorio. Laureato in giurisprudenza, è da sempre attento all'estetica e al bello in tutte le sue forme. A soli 26 anni gli viene affidata la conduzione dell'azienda Montalbera di cui ha la responsabilità a tutto tondo.
Crede fortemente nelle potenzialità del Ruchè, vera e propria eccellenza del territorio di Castagnole Monferrato, una varietà a bacca rossa caratterizzata dalla spiccata aromaticità.

Montalbera dedica una grande attenzione a questa varietà tanto da essere divenuto il leader incontrastato di mercato per la produzione di **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**. L'azienda è stata promotrice di una ricerca per tracciare il patrimonio genetico del vitigno che ha confermato come il Ruchè sia un vitigno autoctono al 100% e possa essere collocato tra i varietali che fanno grande la viticoltura italiana.
Ed è proprio all'interno di questo quadro che oggi Montalbera aggiunge alla sua gamma un'altra etichetta di Ruchè: "**Limpronta**," una Riserva. Diventano quindi tre le espressioni di questo vitigno, ognuna con una sua identità e frutto di differenti tecniche produttive.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

VINODABERE.IT

www.ecostampa.it



Il Ruchè **La Tradizione** matura in acciaio, **Laccento** vede il 20% delle uve surmature in pianta e matura in acciaio. La Riserva **Limpronta** invece evolve per un anno in botti francesi e rimane lungamente in bottiglia prima di essere messa in commercio.
È proprio Franco Morando che commenta il nuovo prodotto "*In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione Riserva e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità*".

Ma con le uve Ruchè, Franco Morando non si limita e fare vino secco, produce anche un passito da uve stramature e una grappa.
Oltre a tutto questo, anche una recente novità che esula dal panorama viticolo tradizionale: Laccento Craft Beer, una birra ambrata di stile IGA (Italian Grape Ale) ovvero caratterizzata dalla presenza di uva. Malto d'orzo e luppolo fermentano per dieci giorni in serbatoi di acciaio, viene poi aggiunto il 2,5% di vino e dopo 30 giorni di maturazione la birra è pronta per essere imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione. Una birra dai profumi di frutta candita che al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



Ritornando ai vini, ecco la degustazione delle ultime annate in commercio.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 Laccento

80% vendemmiato a maturazione ottimale, 20% in sovramaturazione. Vinificazione e affinamento in acciaio.

Dal colore rosso rubino con accenni ancora porpora. Intenso il naso che gode del leggero appassimento delle uve per mostrare note morbide e speziate. Frutti rossi in confettura. In bocca è persistente, dalla buona freschezza, succoso e vellutato con piacevoli ritorni di agrume.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta

Vendemmia manuale, maturazione in botti di rovere francese per 12 mesi e poi ancora altri 12 mesi in bottiglia. Produzione 5000 bottiglie.

Un vino dal colore rosso rubino che tende al granato con un olfatto di grande impatto: spezie e note balsamiche in bella mostra accompagnano i sentori di piccoli frutti rossi maturi. In bocca è di ottima struttura e persistenza. In finale ritorna la frutta rossa. Buona la freschezza garantita dalla presenza, in assemblaggio, del 10% di uve Barbera.



In questo articolo Featured, Montalbera, Piemonte, ruchè

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

WINETASTE.IT

www.ecostampa.it

MANCANO 15 giorni per ISCRIVERE i migliori vini bianchi italiani al MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOU

Il Gusto del vino - Winetaste
MANCANO 15 giorni per ISCRIVERE i migliori vini bianchi italiani al MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG 11-12 Giugno 2022
Di

L'edizione 2022 del Mondial des Vins Blancs Strasburgo che si svolgerà l'11 e il 12 giugno.
Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg è L'unico concorso al mondo interamente dedicato
a tutta la diversità dei vini bianchi del mondo organizzato con il patrocinio dell'OIV e facendo parte della VINOFED.
24 anni di esperienza
Le iscrizioni sono aperte fino al 23 maggio
Gia iscriti vini d'Austria, Australia, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Kazakhstan, Lussemburgo, Italia, Messico, Repubblica ceca, Slovakia, Spagna, Stati Uniti, Ungeria..
NOVITÀ: un ulteriore riconoscimento, la medaglia Grand OR celebra i vini bianchi che hanno ottenuto più di 93 punti!
Concorso aperto quest'anno anche ai VINI ORANGE che sono vini bianchi di macerazione
FOCUS attualità vitivinicole italiane nel PRESSBOOK 2022 (uscira' fine maggio)
Tutte le informazioni e la registrazione su : https://www.mondial-vins-

Per memoria, questi ultimi anni molte case italiane hanno vinto molte medaglie e trofei prestigiosi
. TROPHEE VIN SEC - catégorie VIOGNIER SOCIETA AGRICOLA MONTALBERA SRL / CASTAGNOLE MONFERRATO ASTI / Italie Calypsos Piemonte DOC Viognier 2019
. TROPHEE VIN SEC - catégorie AUTRE CEPAGE BLANC AZ.AGRICOLA CASTELLO RONCADE / 31056 / RONCADE / Italie Manzoni Bianco - Veneto, 2019
anche le aziende http://www.
Rosso 173
ROBERTO GATTI
Questo è il mio sito che ho voluto chiamare Winetaste, il gusto del vino, convinto come sono che quando lo si beve si debba trarne solo allegria, serenità, pace con se stessi ed il mondo circostante.
Privacy Policy
© Winetaste - Il gusto del vino
Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok Privacy policy
Edit with Live CSS
.top-bar-style-1 .td-social-icon-wrap a i:not(.td-icon-twitter):not(.td-icon-instagram) { font-size:18px!important; } .top-bar-style-1 .td-social-icon-wrap a i.td-icon-twitter { font-size:16px!important; } .top-bar-style-1 .td-social-icon-wrap a i.td-icon-instagram { font-size:19px!important; line-height:26px!important; } #td-header-search-button > i { color: #000 !important; font-size: 28px !important; } .td-header-rec-wrap { background: #2c0022 !important; } .ultimi-articoli .td-block-title, .ricette-sfiziose .td-block-title, .prodotti-tipici .td-block-title { font-size: 27px!important; font-weight: 200!important; letter-spacing: -1px; } .ultimi-articoli .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/ultimi-articoli.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left: 60px; text-align: left; } .ricette-sfiziose .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/ricette-sfiziose.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left: 60px; text-align: left; } .prodotti-tipici .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/prodotti-tipici.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left: 55px; text-align: left; } .text-rosso { color: #aa0000!important; } .sottotitoli { font-size: 10px!important; } .td-menu-mob-open-menu.admin-bar #td-mobile-nav { /*background-color:rgba(170,0,0,.7);*/ } .td-footer-wrapper a, #menu-submenu li a { display: block; } .td_block_14 .td-block-title:after, .td_block_18 .td-block-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

title:after { content: ''; width: 50px; height: 2px; position: absolute; top: 100%; left: 0; margin: auto; background-color: #aa0000; } .td-main-sidebar { /*top: 0px !important;*/ } .td-main-sidebar .menu-submenu-container { box-shadow: -10px 0 10 rgba(0, 0, 0, 0.2) !important; } #menu-submenu { margin-top: 0px !important; padding: 20px 0 20px 20px; margin-left: 10px!important; background-color: #aa0000; margin-bottom: 0px !important; } body:not(.home) #menu-submenu { padding-left: 30px; } body:not(.home) .listamenu { padding-left: 10px; } body:not(.home) .listamenu #menu-submenu { border-left: 10px solid #ccc; margin-left: -10px !important; } #menu-submenu li a { color: #FFF; } .td-category-description { width: 69%; } .goog-te-gadget-simple { margin-top: -1px; display: block; background-color: #fff; border-left: 0px solid #d5d5d5; border-top: 0px solid #9b9b9b; border-bottom: 0px solid #e8e8e8; border-right: 0px solid #d5d5d5; font-size: 8pt; padding-top: 0px; padding-bottom: 0px; cursor: pointer; zoom: 1; } #td-header-search-button > i { color:#000 !important; font-size:28px !important; } .td-header-rec-wrap { background:#2c0022 !important; } .ultimi-articoli .td-block-title, .ricette-sfiziose .td-block-title, .prodotti-tipici .td-block-title { font-size: 27px!important; font-weight: 200!important; letter-spacing:-1px; } .ultimi-articoli .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/ultimi-articoli.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left:60px; text-align:left; } .ricette-sfiziose .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/ricette-sfiziose.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left:60px; text-align:left; } .prodotti-tipici .td-block-title { background: url(https://www.winetaste.it/wp-content/themes/Newspaper/images/icons/prodotti-tipici.svg) left center no-repeat !important; background-size: auto 110% !important; padding-left:55px; text-align:left; } .text-rosso { color:#aa0000!important; } .sottotitoli { font-size:10px!important; } .td-menu-mob-open-menu.admin-bar #td-mobile-nav { /*background-color:rgba(170,0,0,.7);*/ } .td-footer-wrapper a, #menu-submenu li a { display:block; } .td_block_14 .td-block-title:before, .td_block_18 .td-block-title:before { } .td_block_14 .td-block-title:after, .td_block_18 .td-block-title:after { content: ''; width: 50px; height: 2px; position: absolute; top: 100%; left: 0; margin: auto; background-color: #aa0000; } .td-main-sidebar { /*top: 0px !important;*/ } .td-main-sidebar .menu-submenu-container { box-shadow: -10px 0 10 rgba(0,0,0,0.2) !important; } #menu-submenu { margin-top:0px !important; padding:20px 0 20px 20px; margin-left:10px!important; background-color:#aa0000; margin-bottom: 0px !important; } body:not(.home) #menu-submenu { padding-left:30px; } body:not(.home) .listamenu { padding-left:10px; } body:not(.home) .listamenu #menu-submenu { border-left:10px solid #ccc; margin-left:-10px!important; } #menu-submenu li a { color:#FFF; line-height:20px; padding-bottom:9px } .td-category-description { width: 69%; } .goog-te-gadget-simple { margin-top:-1px; display:block; background-color: #fff; border-left: 0px solid #d5d5d5; border-top: 0px solid #9b9b9b; border-bottom: 0px solid #e8e8e8; border-right: 0px solid #d5d5d5; font-size: 8pt; padding-top: 0px; padding-bottom: 0px; cursor: pointer; zoom: 1; }

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Il Ruchè "democratico" gioca la carta della Riserva

di Federica Borasio | 11 Maggio 2022

Assaggi dalla Festa del Ruchè promossa dall'Associazione produttori. Si conferma la distintività di un vino che può accontentare tutti.

"*Il lavoro rende i giorni prosperi, il vino le domeniche felici*", diceva Baudelaire. Un principio al quale sembra essersi ispirata l'**Associazione dei produttori di Ruchè** nel lanciare l'evento clou dell'anno nella **Tenuta La Mercantile**, a Castagnole Monferrato, confermando che il vino può davvero essere volano di quel turismo slow che trova nella dilatazione del tempo la chiave per riscoprire il territorio e le sue tipicità.

Protagonista della Festa il vino simbolo dell'areale che dopo due anni di stop è tornato a riempire i calici regalando sorsi con tutta la piacevolezza della ripartenza. L'Associazione – **22 aziende e 25 produttori**

The player is loading ...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

per un totale di **un milione di bottiglie** – è stata artefice di una piccola ma grande rivoluzione che ha riportato questo vino al centro della scena non fermandosi neanche davanti alla pandemia, ma anzi, investendo in promozione e marketing territoriale per dare lustro a un vitigno che ha ormai preso la strada dei mercati internazionali.

I motivi sono molteplici. Intanto la sua **bevibilità,** che unita a un'intrinseca eleganza fa di questo un vino versatile, da godersi a tutto pasto nelle più disparate occasioni. Quindi la **qualità** raggiunta dalla Denominazione, indice di un impegno concreto dei produttori nell'ottica della distinzione. Ultimo, ma non per importanza, il **prezzo**, lontano dalle quotazioni di alcuni cugini blasonati, che candida il Ruchè a un ruolo democratico che può accontentare tutti.



LA MENZIONE RISERVA

Brindisi, dunque, ma anche riflessioni sulle novità più recenti, ultima l'introduzione della menzione **"Riserva"** nel Disciplinare di produzione. Un'opportunità colta già da diverse cantine che hanno cavalcato le potenzialità di invecchiamento di questo vino dandone ciascuna la propria interpretazione.

L'ANNATA 2021

L'ultima appena messa in bottiglia (non ancora da tutti) convince in degustazioni su tutti i fronti, confermando – pur nei suoi profili ancora in evoluzione – caratteri e peculiarità in linea con la degustazione dei 2020 (l'ultima degustazione a questo link): esaltazione dei tratti tipici del varietale, sorso fresco, facilità di beva, tannini pulsanti addolciti da finezza e aromaticità. Le premesse ci sono tutte.

Inoltre tra le cantine vanno annoverati alcuni nomi che erano sfuggiti alle precedenti degustazioni.

GLI ASSAGGI

La Mondianese – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg L'Inizio

Una cantina tutta al femminile tra le colline di Montemagno e Castagnole Monferrato che effettua vendemmia esclusivamente a mano con triplice selezione delle uve, dalla vigna alla cantina. Scelgono di vinificare ruchè soltanto in purezza per esaltare al massimo le qualità e gli aromi del vitigno, e il risultato si legge in questo vino chiamato **"L'Inizio"** in quanto prima etichetta aziendale, vinificato in acciaio e

BIKE & WINE MARCHE
PROGETTO SOSTENUTO DA
FOODBRANDMARCHE

LA STAMPA ESTERA

Top cellar selections, Brunello Le Chiuse 2016 migliore...

CONSORZI

Franciacorta, Silvano Brescianini confermato alla presidenza

SPIRITS

Distillo porta il 'craft distilling' in fiera a...

I VINI DI ELENA MORGANTI

Summa 2022, ripartenza all'insegna della natura

VinoNews24

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

affinato per un massimo di 8 mesi in barriques usate. Di colore rosso intenso, ha profumo ricco che alterna fiori e frutti alle componenti speziate date da breve affinamento. Il sorso è tuttavia fresco ed equilibrato, finemente tannico, con note di liquirizia che corrono verso una chiusura leggermente ammandorlata.

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato – Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri

Una bella interpretazione ottenuta dalla limitata produzione di uve ruchè provenienti dai vigneti di proprietà della cantina. Nel calice è di un rosso rubino brillante, ha bouquet elegante, con note di fiori, viole e rose, ciliegie. In bocca è secco e armonico, caldo, ritrova il frutto e chiude con un finale piacevolmente amarognolo.

Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione

Rosso rubino brillante con leggeri riflessi violacei, ha naso aromatico e fruttato con classici rimandi di rosa e viola. Il sorso è fresco e armonico, con una bella tensione fra tannino, polpa e acidità.

La Miraja – Ruchè di Castagnole Monferrato 2021

Rosso rubino brillante, ha naso floreale intenso, note tipiche di rosa e leggeri sentori di pepe bianco. In bocca è fresco, con un tannino leggero che incontra il frutto risolvendosi in un finale finemente sapoido. Preludio di un buon invecchiamento.

Amelio Livio – Ruchè di Castagnole Primordio 2021

Rubino profondo. Il bouquet intenso lascia emergere la parte floreale tipica, alternata a rimandi di ciliegia e marasca e a una leggera speziatura. Fresco e alcolico, ha acidità piacevole e tannino leggero che abbraccia i piccoli frutti rossi.

Caldera – Ruchè "Prevost" 2021

Rubino profondo, ha naso ampio e rotondo con sensazioni miste di rosa, viole e piccoli frutti. L'assaggio è corrispondente e regala al palato un sorso morbido, fruttato, chiuso da un finale speziato.

Ferraris Agricola – Ruchè Vigna del Parroco 2021

(in commercio dalla prossima estate)

Rosso rubino intenso e luminoso. Ha naso tipico di rosa e violetta, con note di ciliegia e fragoline di bosco. Tannino importante, sorso caldo e carnoso, in equilibrio tra fiore e frutto. Chiude lungo ed elegante.

Tommaso Bosco – Ruchè Oltrevalle 2020

(annata 2021 non ancora imbottigliata)

Rosso rubino, con naso alcolico addolcito da note floreali, di frutti rossi e spezie affiancate da rimandi di erbe officinali. Fresco al sorso, rivela una bella acidità che si trasporta tra effluvi di rosa verso un finale leggermente sapido.

Prediomagno – Ruchè 2020

Rosso rubino. Ha naso ampio contraddistinto da note di frutti rossi e spezie. In bocca è fresco, floreale ed

NEWSLETTER

Nome...

Indirizzo Email...

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INTERVISTE

Prosit, Dagnino: "puntiamo su Piemonte e Sicilia per...

NUMBERS

Ismea: export vino italiano +51% valore negli ultimi...

ULTIME NOTIZIE

Il Ruchè "democratico" gioca la carta della Riserva 11 Maggio 2022

Franciacorta, Silvano Brescianini confermato alla presidenza 11 Maggio 2022

Vinitaly 2022, record operatori stranieri (28%). Aziende soddisfatte 10 Maggio 2022

Summa 2022, ripartenza all'insegna della natura 9 Maggio 2022

Milano Wine Week 2022: incoming estero in collaborazione con Maeci 7 Maggio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

equilibrato, con un finale lungo ed elegante.

Poggio Ridente – Ruchè bio San Marziano 2020

Rosso rubino, al naso mostra un bouquet giocato tra rosa, lampone ed erbe aromatiche su cui primeggia il rosmarino. Sorso secco e piacevole, con un tannino ammorbidito da sentori fruttati che amalgamano e prolungano il sorso.

RUCHÈ CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

CONSIGLIATI

Castagnole Monferrato si tinge di Ruchè

La sacralità del Ruché di Castagnole Monferrato

Ruchè, prove di marketing territoriale

Luca Ferraris: Quanta poesia esiste nella parola Ruchè?

Nuove strategie di marketing territoriale per il Ruchè

L'eleganza antica della barbera centenaria di Ferraris

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

EGNEWS.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Go Wine torna a Roma con Barolo, Barbaresco & Roero e altri volti del nebbiolo in Piemonte

Torna a Roma l'evento di degustazione Go Wine dedicato alle nuove annate (e non solo) del Barolo, del Barbaresco e del Roero e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte. Un'occasione unica per approfondire e degustare i grandi rossi piemontesi, ma anche per conoscere i produttori presenti ai banchi d'assaggio, con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annata in commercio: alcune cantine presenteranno anche selezioni di annate anteriori, per esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza. Ecco un primo elenco delle cantine che saranno presenti al banco d'assaggio: Bric Castelvej - Canale (Cn) Bric Cenciurio - Barolo (Cn) Castello di perno - Monforte d'Alba (Cn) Culasso Piercarlo - Barbaresco (Cn) L'Astemia Pentita - Barolo (Cn) Montalbera - Castagnole Monferrato (At) Diego Morra - Verduno (Cn) Nada Giuseppe - Treiso (Cn) Sordo Giovanni Azienda Agricola - Castiglione Falletto (Cn) Tenuta San Mauro - Castagnole delle Lanze (At) E con la partecipazione, quale ospite speciale, di ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc Conclude la degustazione Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba Ecco un primo elenco delle cantine che saranno presenti al banco d'assaggio: Bric Castelvej - Canale (Cn) Bric Cenciurio - Barolo (Cn) Castello di perno - Monforte d'Alba (Cn) Culasso Piercarlo - Barbaresco (Cn) L'Astemia Pentita - Barolo (Cn) Montalbera - Castagnole Monferrato (At) Diego Morra - Verduno (Cn) Nada Giuseppe - Treiso (Cn) Sordo Giovanni Azienda Agricola - Castiglione Falletto (Cn) Tenuta San Mauro - Castagnole delle Lanze (At) E con la partecipazione, quale ospite speciale, di ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc Conclude la degustazione Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba Turni di prenotazione: ore 16.15-18: turno di degustazione in anteprima riservato a operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa ore 18-20: degustazione aperta agli enoappassionati ore 20-22: degustazione aperta agli enoappassionati ? 20,00 ? 13,00 per i Soci Go Wine ? 16,00 per i soci associazioni di settore L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine (benefit non valido per i soci familiari), con iscrizione valevole fino al 31 dicembre 2022. Evento in sicurezza, con ingressi contingentati e su prenotazione obbligatoria, articolato in più turni di degustazione in modo da assicurare distanziamento ed evitare assembramenti. stampa.eventi@gowinet.it - 0173 364631 Tags degustazioni roma eventi roma Tags

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VOLTAABOTTE.COM

www.ecostampa.it

EVENTI

“Barolo, Barbaresco & Roero” . Tona a Roma l’evento firmato GoWine

Di **Redazione**
Mag 11, 2022 Barbaresco & Roero, Barolo, GoWine, Nebbiolo



Go Wine promuove a Roma, presso il Savoy Hotel, un interessante incontro di degustazione giovedì 19 maggio. 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.

Un primo elenco delle cantine che saranno presenti ad incontrare il pubblico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

BRIC CASTELVEJ – Canale (Cn)

BRIC CENCIURIO – Barolo (Cn)

CASTELLO DI PERNO – Monforte d'Alba (Cn)

CULASSO PIERCARLO – Barbaresco (Cn)

L''ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn)

MONTALBERA – Castagnole Monferrato (At)

DIEGO MORRA – Verduno (Cn)

NADA GIUSEPPE – Treiso (Cn)

SORDO GIOVANNI AZIENDA AGRICOLA – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze (At)

E con la partecipazione, quale ospite speciale, di **ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc**

Dai 549 metri di altitudine del Comune di Albugnano, il 5 aprile di diversi anni fa, grazie a 9 viticoltori locali, nasce l'associazione che oggi riunisce 14 produttori dei quattro Comuni della DOC – Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito – impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica, culturale e ambientale del territorio di produzione dell'Albugnano DOC.

Conclude la degustazione DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba

Con il nuovo Vermouth ricavato da nebbiolo, il Barolo Chinato e con la selezione delle Grappe.

L'evento si svolgerà **in sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso nel periodo della manifestazione: su prenotazione in tre diverse fasce orarie e con numeri contingentati al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala; presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo obbligatorio delle mascherine, ecc…**

(Fonte Ufficio Stampa GoWine)

Print PDF

More from my site


A Roma Gowine propone il Piemonte


G. D. Vajra, l'amore e la fiducia per la vite


I vini veneti a via veneto



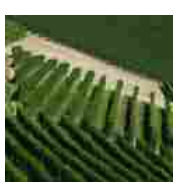
TORNA GOWINE A ROMA CON I VINI VENETI


Buono.. non lo conoscevo…!


Nebbiolo nel cuore

Related Posts:


A Roma Gowine


Il Consorzio di Tutela



TORNA GOWINE A



I GRANDI TERROIR DEL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

MARTEDÌ, MAGGIO 10, 2022

Il Giornale del Lazio
Quotidiano Telematico di Informazione e Attualità

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

By **redazione** - 10 Maggio 2022 11 0

0 Subscribers SUBSCRIBE



Giovedì, 19 maggio 2022 Savoy Hotel – ROMA, Via Ludovisi, 15

Go Wine promuove a Roma, presso il Savoy Hotel, un interessante incontro di degustazione giovedì 19 maggio.

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 un primo elenco delle cantine

che saranno presenti ad incontrare il pubblico

- Advertisement -

meteo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

GIORNALEDELLAZIO.IT

www.ecostampa.it

BRIC CASTELVEJ – Canale (Cn)

BRIC CENCIURIO – Barolo (Cn)

CASTELLO DI PERNO – Monforte d'Alba **(**Cn)

CULASSO PIERCARLO – Barbaresco (Cn)

L''ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn)

MONTALBERA – Castagnole Monferrato (At)

DIEGO MORRA – Verduno (Cn)

NADA GIUSEPPE – Treiso (Cn)

SORDO GIOVANNI AZIENDA AGRICOLA – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze (At)

E con la partecipazione, quale ospite speciale, di

ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc

Dai 549 metri di altitudine del Comune di Albugnano, il 5 aprile di diversi anni fa, grazie a 9 viticoltori locali, nasce l'associazione che oggi riunisce 14 produttori dei quattro Comuni della DOC – Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito – impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica, culturale e ambientale del territorio di produzione dell'Albugnano DOC.

Conclude la degustazione

DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba

Con il nuovo Vermouth ricavato da nebbiolo, il Barolo Chinato

e con la selezione delle Grappe.

L'evento si svolgerà **in sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso nel periodo della manifestazione: su prenotazione in tre diverse fasce orarie e con numeri contingentati al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala; presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo obbligatorio delle mascherine, ecc...**

Vi chiediamo attenzione sulla modalità di partecipazione: **è necessario infatti prenotare per un corretto svolgimento dell'evento e utilizzo degli spazi a disposizione, e per avere la garanzia del posto.**

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 giovedì 19 maggio.** 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.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Ore 16,15 -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 18,00-20,00: 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.

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 2022. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi

Print PDF

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Che aspetto hanno le mogli di questi milionari?

Greedyfinance



ROELMI HPC e l'impegno per "La valorizzazione dell'ecosistema" attraverso un'evoluzione sostenibile



Le attività dell'Accademia Kronos a servizio della comunità minturnese



Eletto il nuovo Presidente del Centro anziani



Roma, mostra "Manhattan transfer" dell'artista napoletano Cristoforo Russo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



Lavazza Experience: una settimana di eventi per Eurovision Song Contest 2022

MAG 9, 2022 Eurovision Song Contest 2022, Lavazza Experience, mixology

(Agen Food) – Torino, 09 mag. – È passato solo un anno da quando i Måneskin sono saliti sul tetto d'Europa vincendo l'Eurovision Song Contest a Rotterdam. Pochi mesi dopo, l'annuncio che tutti aspettavamo: Torino avrebbe ospitato l'edizione 2022 della kermesse musicale più seguita al mondo. Ora, ci siamo.
Dal 10 al 14 maggio, Torino diventerà la capitale della musica e tutta la città si sta preparando ad accogliere le migliaia di turisti in arrivo da ogni parte del mondo.

Anche To Be, in collaborazione con Lavazza, ha preparato un palinsesto di eventi esclusivi che si terranno alla Centrale Nuvola Lavazza proprio dal 10 al 14 maggio, appuntamenti durante i quali sarà possibile seguire l'Eurovision Song Contest dai maxischermi degustando i migliori cocktail della città, assaggiando i piatti di grandi chef e le più interessanti etichette di rosé del territorio e non solo. Ecco gli eventi nel dettaglio:

MARTEDÌ 10 MAGGIO: MIX CONTEST – BEST OF MIXOLOGY 2022

Martedì 10 maggio andrà in scena Mix Contest – Best of Mixology, una serata in cui i migliori bartender di Torino si ritroveranno alla Centrale Nuvola Lavazza per realizzare due cocktail ciascuno, un pre-dinner e un after-dinner. Il pubblico potrà assaggiare i drink e votarli, durante tutta la serata, per eleggere il migliore. I Cocktail bar di Mix Contest – Best of Mixology 2022 sono:

- INSIDE e KM5 con Umberto Sorrento Domenico Capasso
- BARZ8 con Alessia Mittone
- CIVICO1 con Branka Vukasinovic
- D.ONE con Simone Nervo e Vanessa Vialardi
- LA DROGHERIA con Paola Terranova
- POUT POURRI: con Giuliana Giancano e Samuele Cerri

ADV

AGROALIMENTARE SUI

PARLIAMO DI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

- PIANO35 con Simone Sacco
- PORT ROYALE con Roberto di Gioia
- PUNTOSETTE con Gaia Cogerino e Alessio Cogerino
- LA RESERVE DEUX con Vittorio Rosso e Simone Francesia
- NAT COCKTAIL HOUSE con Michael Faccenda e Sonny Benedetti
- SMILE TREE con Adrian Margineanu
- LAB con Rocco Oranges Simone Rambaldelli
- CLOUD con Roberto Palestini
- THE GOODMAN con Daniele Graziano e Giulio Otera

MERCOLEDÌ 11 MAGGIO: DEGUSTANDO

Street-Food e Alta Cucina diventano sinonimi durante Degustando, un evento che a Torino registra il sold-out a ogni edizione.
Si tratta di un format che coinvolge dieci Chef – tra cui molti stellati Michelin – che per una sera si ritrovano a cucinare live e a servire al pubblico i loro piatti in formato tapas. L'evento è un vero e proprio itinerario del gusto, che si svolge tra piatti degli chef, eccellenze gastronomiche di produttori del territorio, grandi vini e cocktail.
Gli chef che parteciperanno all'edizione speciale di Degustando per gli Eurovision 2022 alla Lavazza Experience saranno:

- GIAN PIERO VIVALDA, Antica Corona Reale (2 Stelle Michelin)
- EMIN HAZIRI, Cannavacciuolo Bistrot (1 Stella Michelin)
- ANDREA LAROSSA, Ristorante Andrea Larossa (1 Stella Michelin)
- STEFANO SFORZA, Opera
- CARMELO DAMIANO, Giudice
- MICHELA QUAGLIO, Between
- RIGELS TEPSHI, Ottocentodieci
- STEFANO STABILE, Pesceria San Martino
- REMO GIRARDI, Luogo Divino
- ENRICO MARMO, Balzi Rossi

SABATO 14 MAGGIO: LA NOTTE DEL ROSÈ

Una serata in cui degustare le migliori etichette di Rosé del territorio e non solo, assistendo alla finalissima di Eurovision Song Contest 2022. Tutto questo, e molto di più, è La Notte del Rosé.
Alla Centrale Nuvola Lavazza, diversi produttori vitivinicoli faranno degustare i loro vini al pubblico, per valorizzare una produzione sempre più importante nel panorama italiano. Ad accompagnare la degustazione saranno diversi produttori di eccellenze gastronomiche, tra cui salumi, formaggi e molto altro ancora. Ecco alcune delle cantine partecipanti:

Filadora
L'Autin
Montalbera
Gancia
Marenco
Garino
Tenute Pavesio
Marchesi di Barolo & Elena Fucci
Cascina Carrà

Visualizzato da: 5

LE INTERVISTE DI

Intervista all'imprenditore Domenico Napoletano: Madò, la prima pasticceria italiana online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo 2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

CONGRESSO
ISCRIZIONI & ACQUISTI
HUB IDENTITÀ GOLOSE
IDENTITÀ DIGITALI
GUIDA RISTORANTI
GUIDA BOLLICINE

CHEF | RICETTE | RUBRICHE | PARTNER | EVENTI | NEWSLETTER | EN

Montalbera celebra la sua prima riserva di Ruchè

Franco Morando ha presentato a Milano le nuove etichette della sua tenuta a Castagnole Monferrato. In primis, *Limpronta*, nuovo esperimento su un vitigno autoctono dalle grandi potenzialità

09-05-2022 a cura di **Marilena Lualdi**



Franco Morando della Tenuta Montalbera in Monferrato alla presentazione dei suoi vini a ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia, Milano

I nomi rivelano la personalità: lo confermano quelli che si accompagnano al *Ruchè* di Montalbera e ne incarnano il percorso sul carattere, da valorizzare, in accordo con la natura. **Franco Morando** ci presenta così la novità del momento, la sua *Riserva* insieme ad altre chicche che si accostano senza rubare la scena a questo vino. Lo fa al ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia, per un motivo preciso: «Loro sono stati tra i primi a

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di
Marilena Lualdi

responsabile de l'Informazioneonline e giornalista di *Frontiera* - inserto de La Provincia, scrittrice e blogger, si occupa di economia, natura e umanità: ama i sapori che fanno gustare la terra e le sue storie, nonché – da grande appassionata della Scozia – il mondo del whisky

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati



07-05-2022
I 50 anni del Trebbiano d'Abruzzo: il passato ci svela un grande presente e un futuro radioso



06-05-2022
Sicilia en Primeur 2022 e la visione sostenibile di una regione che vive il futuro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

credere nel *Ruchè*».

Un incontro che merita un brindisi, quello con *120+1 pas dosé*, spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve *Pinot Noir*. Attraversa un affinamento di 10 anni sui lieviti in ambienti a temperatura controllata e se i suoi aromi sono fini, restano fedelmente nell'alveo della croccantezza e della persistenza. Si precipita al suo fianco un ricordo, una scia di favola d'estate: *Piemonte Doc Viognier, Calypsos 2020*. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox, poi nella bottiglia deposta orizzontalmente. I sentori di fiori e frutta fresca, con tracce di miele, sono una prolungata occasione di respirare questa cornice.

Il Riso con cacio, pepe del Madagascar e lime aspetta poi *Laccento, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2020*. C'è un doppio binario nella fase iniziale del viaggio: l'80% della vendemmia si svolge in maturazione ottimale, poi in vigna si punta su uva in leggera sovramaturazione per la restante parte. Si affina poi in vasche di acciaio e in bottiglia a temperatura controllata. Ne esce un vino in cui si impone il rosso rubino, capace di lasciarsi indietro con il tempo le sfumature violacee. Non gli aromi floreali – rosa e viola in testa – che anzi giocano sempre più con i frutti di bosco. È l'annata 2020, appunto, e Franco Morando promette una «strepitosa 2021».



120+1 pas dosé, spumante da uve *Pinot Noir*.

Ma quest'anno *Montalbera* vuole celebrare la sua prima riserva di *Ruchè*. Ecco un altro nome che ha caratterizzato il percorso dell'azienda, *Limpronta*, degustiamo l'annata 2019 abbinandola a un Sedano rapa fondente in stile Wellington. Siamo al 90% *Ruchè* e 10% *Barbera* per questa Docg che prevede un affinamento in rovere francese per un periodo tra i 10 e i 14 mesi. Ai sentori già percepiti nella precedente etichetta si uniscono con sapienza quelli delle spezie. È un vino che colpisce per la sua forza, che mai sfocia in invadenza, e anche per la sua eleganza. Che racconta la filosofia dell'azienda, attenta a far esprimere i vini, ma con uno sguardo che va anche lontano e che ne interpreta il cammino nel tempo.

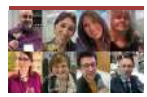
Morando ricostruisce così questo desiderio di dare vita alla riserva: «In *Montalbera*, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibri e *Limpronta* è l'ultimo dei nostri gioielli. Siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del *Ruchè* avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione


05-05-2022
Il viaggio di Terlano nel Pinot Bianco: dal Vorberg al Rarity, il segreto è la longevità


20-04-2022
L'Abruzzo dei vini: meno burocrazia, più semplicità e voglia di farsi conoscere


19-04-2022
Fattoria Alois: guardare al futuro con il Progetto Cru per promuovere la varietà di terreni e vini in Alta Campania


18-04-2022
Il nostro Vinitaly e gli aspetti positivi della "nuova" fiera


15-04-2022
Il nostro Vinitaly: assaggi per tornare a vivere l'Italia del vino


12-04-2022
X by Glenmorangie: la sfida del whisky single malt per la miscelazione



11-04-2022
Voci dal Vinitaly, giorno 1: meno gente, c'è più tempo per far cultura e comunicazione. «Il futuro è questo»

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:

Facebook

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Riserva e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del *Ruchè* per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità».

Dietro questa scelta, c'è la volontà di ricerca che si spinge anche nel cercare la patente genetica del vitigno, riconosciuto 100% autoctono: *Limpronta* è prodotto in 5mila bottiglie, distribuito poi nella ristorazione di qualità e nelle enoteche. È un'impronta di personalità, di ricerca, di famiglia. Nei discorsi di **Franco Morando** risuona ciò che ha tracciato il nonno, accanto a ciò che si ama scoprire e sperimentare oggi, sempre rispettando la propria identità e con la dovuta attenzione alla sostenibilità in ogni passo della filiera.



La Tenuta Montalbera, indirizzo Cascina Montalbera, Castagnole Monferrato (Asti), telefono +39338735 6001



La tenuta oggi si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella e ha 110 ettari coltivati *a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot*.

Condividi

Twitter

Youtube

Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



a cura di
Marilena Lualdi

responsabile de l'Informazioneonline e giornalista di *Frontiera* - inserto de La Provincia, scrittrice e blogger, si occupa di economia, natura e umanità: ama i sapori che fanno gustare la terra e le sue storie, nonché – da grande appassionata della Scozia – il mondo del whisky

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Leggi anche

Tra Mediterraneo e Francia: la formula di Buffolino al Principe di Savoia

Lo chef campano dell'Acanto, il ristorante del celebre hotel milanese, e una formula che accontenta sia gli ospiti interni che chi viene da fuori. Si pranza o cena nel magnifico giardino



La cucina a vista dell'*Acanto*, ristorante all'interno del celebre hotel milanese *Principe di Savoia*. A comandarne i fuochi dal 2016 è il campano **Alessandro Buffolino**

alessandro buffolino | acanto | principe di savoia | ezio indiani | hotel

Leggi | 09-05-2021 | 17:00 | **Carlo Passera** | **Tra Mediterraneo e Francia: la formula di Buffolino al Principe di Savoia**

Una favola di nome Ruchè

Anatomia, assaggi e aneddoti di un vitigno straordinario, dimenticato ma poi risorto in tutta la sua forza ed eleganza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato conta 21 aziende e il 90% dell'intera denominazione

luca ferraris | don Giacomo Cauda | ruchè | Associazione Produttori del Ruchè

Leggi | 18-10-2020 | 09:00 | **Marilena Lualdi** | **Una favola di nome Ruchè**

Non sottovalutate il Ruché, perla del Monferrato

Un milione di bottiglie annue, e ora arriva anche la Riserva. L'esempio di Luca Ferraris: «Io ci ho creduto»



Il *Ruché di Castagnole Monferrato*: una perla per intenditori e appassionati

monferrato | vino | piemonte | ruché | luca ferraris | bersano | montalbera

Leggi | 09-02-2020 | 16:00 | **Raffaele Foglia** | **Non sottovalutate il Ruché, perla del Monferrato**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

yahoo!
www.ecostampa.it

HOME MAIL NOTIZIE FINANZA SPORT CELEBRITY STYLE METEO ALTRO...
yahoo!notizie
Accedi
Home Notizie Vaccini Vuoi essere Finanza Sport Meteo Grande Fratello Vip Italia Mondo Politica Style Celebrity Cinema L'Isola dei Famosi Oroscopo Stop vio



COVID: Varianti, vaccini e nuove regole: gli aggiornamenti in tempo reale

Adnkronos

Montalbera: la valorizzazione del Monferrato attraverso la proposta enoturistica

webinfo@adnkronos.com (Web Info)
9 maggio 2022, 11:02 AM



(Adnkronos) -

L'enoturismo, secondo Franco Morando, è un fattore determinante che concorre alla valorizzazione del territorio del Monferrato. Un fenomeno a cui devono prestare sempre più attenzione sia gli stessi produttori - ampliando le offerte e le possibilità di visita delle loro aziende - che la politica.

Anche Montalbera si inserisce nel trend dei vini più leggeri, freschi e beverini seguendo quello che si riscontra essere una richiesta di mercato sempre più presente, soprattutto all'estero.

Adnkronos - Vendemmie

PIÙ POPOLARI
Covid, reinfezioni e nuove varianti. Le notizie di oggi
Yahoo Notizie



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Italia a Tavola
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 06 Maggio 2022 | aggiornato alle 12:01 | 84386 articoli in archivio

CHECK-IN
APP DOWNLOAD





DEGUSTAZIONI

I gioielli enogastronomici del Monferrato alla Festa del Ruché

Da venerdì 6 a domenica 8 maggio tre giorni di festa, brindisi e assaggi a Castagnole Monferrato nel cuore dell'astigiano

06 maggio 2022 | 11:20

Tre giorni di assaggi e di sorseggi, all'insegna del buon vino e del buon cibo. Tutto questo alla **Festa del Ruché**. una grande kermesse che da venerdì 6 a domenica 8 maggio animerà il borgo di **Castagnole Monferrato** (sito in Piemonte in provincia di Asti). L'evento si svolgerà principalmente presso la **Tenuta La Mercantile**.



La festa del Ruché a Castagnole Monferrato





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'evento è promosso dalla **Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato docg**, guidata da **Luca Ferraris**, d'intesa con il **Comune di Castagnole Monferrato** e con il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. L'associazione **Go Wine** collabora nell'organizzazione dell'evento.

Cresce il parterre delle **aziende associate** e le cantine presenti in rassegna potranno presentare **in degustazione esclusivamente il loro Ruché**: in vetrina soprattutto le ultime annate, ed anche alcune annate anteriori per verificare la capacità del Ruché di reggere il tempo ed alcune versioni diverse. Tra le novità di questa edizione, la presenza in degustazione del **Ruché Riserva**.

Banco di assaggio con le cantine del Ruché

Ci sarà un banco d'assaggio con protagoniste le cantine che, su turni di 4 ore, incontreranno direttamente il pubblico all'interno delle splendide sale della Tenuta La Mercantile dal venerdì sera fino al tardo pomeriggio della domenica con i seguenti orari:

- Venerdì 6 maggio - 19:00 - 23:00
- Sabato 7 maggio 11:00 - 15:00 e 16:00 - 20:00 (la Festa continua fino alle 24:00)
- Domenica 8 maggio 11:00 - 15:00 e 16:00 - 20:00

Il costo del biglietto sarà di 25 euro per il pubblico (con sconto del 10% se si acquista online – riduzione a 20 euro per Soci Go Wine e Associazioni di settore). Degustazione in forma libera nel turno scelto non regolata da ticket.



Assaggi alla Tenuta La Mercantile

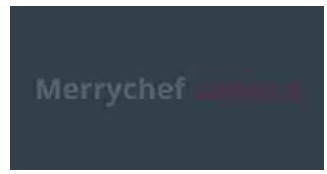
La grande enoteca del Ruché

Allestita in uno spazio a parte in un'area esterna della Tenuta, con personale qualificato alla mescita, sarà riservata per coloro che non intendono accedere al Banco d'assaggio, con degustazioni regolate da ticket e aperta a tutti. Il costo del biglietto sarà di 15 euro (6 buoni degustazione). Non acquistabile online ma solo sul luogo dell'evento.

Il programma in pillole

- Venerdì 6 maggio (Tenuta La Mercantile)
  Ore 17.00: conferenza stampa inaugurale
  Ore 19.00 – 23.00: banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, la grande enoteca del Ruché,











Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

apertura punti gastronomici, punto vendita bottiglie e intrattenimento musicale

- Sabato 7 maggio (Tenuta La Mercantile).
  Ore 11.00 – 24.00: banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, la grande enoteca del Ruché, apertura punti gastronomici, punto vendita bottiglie e intrattenimento musicale

- Domenica 8 maggio (Tenuta La Mercantile)
  Ore 10.30: passeggiata nei vigneti a cura della Pro Loco di Castangole Monferrato
  Ore 11.00 – 20.00: banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori, la grande enoteca del Ruché, apertura

Tante le cantine protagoniste della festa del Ruché

Ecco le cantine che parteciperanno alla Festa del Ruché:

- **Amelio Livio**, Grana
- **Bosco Tommaso**, Castagnole Monferrato
- **Caldera Fabrizia**, Portacomaro
- **Cantina Sociale Di Castagnole Monferrato**
- **Cantine Sant'agata**, Scurzolengo
- **Esse Erre Agricola**, Castagnole Monferrato
- **Ferraris Agricola**, Castagnole Monferrato
- **Garrone Evasio & Figlio**, Grana
- **Gatto Pierfrancesco**, Castagnole Monferrato
- **La Miraja**, Castagnole Monferrato
- **La Mondianese**, Montemagno
- **Montalbera**, Castagnole Monferrato
- **Poggio Ridente**, Cocconato D'asti
- **Prediomagno**, Grana
- **Tenuta Montemagno**, Montemagno

© Riproduzione riservata

EVENTI | MANIFESTAZIONI | FESTA DEL RUCHÉ | CASTAGNOLE MONFERRATI | ENOTECA DEL RUCHÉ | CANTINE DEL RUCHÉ | ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG | TENUTA LA MERCANTILE | LUCA FERRARIS

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Eventi in Italia e nel mondo

A Strasburgo, Le Mondial des Vins Blanks

Da **Massimo Tommasini** - 02/05/2022 4 0

Condividi su Facebook Tweet su Twitter

- Advertisement -

Torna anche quest'anno **Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg**, unico concorso mondiale dedicato unicamente ai **vini bianchi**.
Il concorso si svolgerà infatti prima dell'estate, **sabato 11 e domenica 12 giugno** presso il Centro Congressi di **Strasburgo**.

L'organizzazione si prefigge di raggiungere un target di **1.000 campioni**, provenienti da **25 paesi** in rappresentanza dei viticoltori dei cinque continenti.

Sarà possibile iscrivere i propri vini sino al **18 maggio**

Le Mondial des Vins Blancs – Strasbourg è l'unico concorso al mondo interamente dedicato a tutta la diversità dei vini bianchi del pianeta; fa parte di Vinofed (Federazione Mondiale dei Grandi Concorsi Vinicoli Internazionali) che raccoglie 18 concorsi enologici, e gode del patrocinio dell'**OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino).

POPOLARI

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda
29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...
18/12/2017

Gli Stridoli, ottima erba spontanea della Romagna
15/04/2018

A tavola con Fosca: Cazzarielli e fagioli – ricetta abruzzese
16/01/2020

Carica altro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Una giuria composta da **70 esperti** di vini internazionali, enologi, sommelier, commercianti di vino, giornalisti, specialisti di analisi sensoriale, blogger… valuteranno durantei 2 giorni i vini bianchi provenienti da tutto il mondo, suddivisi nelle diverse **categorie.**

In questa edizione, il Paese ospite d'onore sarà l'Italia, i cui produttori di vino bianco potranno mettersi in vetrina con le loro migliori bottiglie ai massimi livelli.

Tra le novità di questa 25esima edizione, un ulteriore riconoscimento, la medaglia Grand OR per celebrare i vini bianchi che avranno ottenuto più di 93 punti.

Riflettori puntati inoltre sui vini secchi, poichè in vciascuna delle 12 categorie in gara verrà assegnato un Trofeo die vini secch

Nelle ultime edizioni del Mondial des Vins Blanks, molti produttori vinicoli italiani hanno vinto medaglie e trofei prestigiosi: tra queste la Societa Agricola Montalbera Srl di Castagnole Monferrato **Asti**, le trevigiane Azienda Agricola Castello Roncade e Casa Baccichetto di Ponte di Piave, l'Azienda Agricola Broglia di Gavi, nell'alessandrino, l'altoatesina Nals Margreid e tante altre.

Tutte le informazioni e per la registrazione al concorso **https://www.mondial-vins-blancs.com/en/**

Pubblicità

TAGS Le Mondial des Vins Blanks | trasburgo | vini bianchi

CONDIVIDI Facebook Twitter

Articolo precedente

Cibus 2022: per quattro giorni Parma diventa la capitale mondiale dell'alimentazione

Massimo Tommasini

https://www.foodandsoon.com

Articoli correlati | Di più dello stesso autore

HOT NEWS

Eventi in Italia e nel mondo
Alla Prima del Torcolato Doc l'etichetta si veste di arte

Storie e Personaggi
"E ti vengo a cercare… perché sto bene con te". A…

Prodotti Tipici Locali
Prodotti tipici locali: il Maiorchino di Novara di Sicilia

Eventi a Bologna e in Emilia
Griglie in Festa: un weekend di sapori cotti alla brace

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FOOD & BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI
Bimestrale
Diffusione: 37.000

www.ecostampa.it

PIEMONTE

Laccento, uve ruchè nella birra del Monferrato



Laccento è l'ultima nata in casa Montalbera, una birra Iga che si pone come punto di incontro tra il Monferrato e il mondo brassicolo. Malto, luppolo e uve di Ruchè Laccento si fondono per dare vita a Laccento craft beer. Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione, né microfiltrazione e affinata 15 giorni in bottiglia. Forte dei suoi 9,5° alcolici può essere gustata come aperitivo o dopo cena e abbinata per contrasto a carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamento a riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele. Per il 2022 ne sono state prodotte 9 mila bottiglie da 0,5 litri, ma ne sono previste 14 mila nel 2023, indirizzate alla ristorazione di qualità e alle enoteche.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


FOODVALLEY
Autentico seleziona prodotti eccellenti
Tre etichette eccellenti per le linea Sabino Bassi
Laccento, uve ruchè nella birra del Monferrato
Thomas Reuter nominato direttore generale Italia

182484

PAMBIANCO WINE&FOOD
Bimestrale
Diffusione: 5.000

www.ecostampa.it

Montalbera punta a un 2022 di consolidamento

Dopo un percorso lungo un decennio e a due anni dall'approvazione del disciplinare, Montalbera presenta il suo primo Ruchè riserva. Si chiama Limpronta, in questa sua prima annata ha una tiratura da 5mila bottiglie ed è ottenuto attraverso un invecchiamento di ventiquattro mesi, dodici dei quali in legno. Per la cantina piemontese, che può contare su un totale di 110 ettari di vigna, 100 a Castagnole Monferrato e 10 a Castiglione Tinella, ai quali se ne aggiungono altri 35 coltivati a nocciole, questa nuova creazione rappresenta un tassello fondamentale in un percorso di crescita che negli ultimi anni l'ha vista crescere costantemente: del 13% nel 2019, del 3% nel 2020 e del 34% nel 2021, per un fatturato da 8,5 milioni di euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484