

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 235 - Dal 4 al 10 Dicembre 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

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 4 AL 10 DICEMBRE 2022

*Bacio della Luna*

*Terre del Lagorai*

*Tenuta Garetto*

*Carpineto*

*Tenuta di Saragano*

*Cusumano*

*Falkenstein*

*Speri*

*Castello di Solomeo*

*Santa Margherita*

*Le Ginestre*

*Lunae Bosoni*

*Albino Armani*

*Kellerei Terlan*

Zoom: Gianni Gagliardo, Vermouth di Torino Rosso Superiore Villa M

Ristorante: Poggio Rosso di Borgo San Felice - C. Berardenga (SI)



## BACIO DELLA LUNA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Extra Dry

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Bacio della Luna Spumanti](#)

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Alessio Zanardo

Bacio della Luna possiede un ampio e variegato portafoglio etichette tutto all'insegna del Prosecco - dove la Glera è protagonista insieme al Metodo Charmat - lo spumante ormai saldamente al comando dell'export enoico del Bel Paese, che non vede al suo orizzonte alcun segno né di smarrimento né di indebolimento nella sua corsa verso l'"invasione" pressoché mondiale dei mercati. La cantina, acquisita dal gruppo Schenk nel 2011, produce i Docg Cartizze, Prosecco Superiore e Millesimato, i Doc Prosecco Brut e Prosecco Extra Dry, un Prosecco Doc Rosé Millesimato Extra Dry e uno Spumante Doc Metodo Classico. Il Prosecco Extra Dry 2021, oggetto del nostro assaggio, appare di un bel giallo paglierino brillante. Un vino dal perlage continuo, che possiede profumi di fiori e frutta bianca matura, con tocchi di crosta di pane e lievito. In bocca, il sorso è subito fragrante, cremoso e continuo, terminando con un finale lungo e tendenzialmente sapido e dai rimandi agrumati. Bacio della Luna - cantina che sorge nei pressi di Vidor e che conta su 25 ettari a vigneto - fa parte dell'universo di Schenk Italian Wineries, che produce oltre 50 milioni di bottiglie di media all'anno. Un volume produttivo che arriva dalle cantine Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, a cui si aggiungono una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte.

(fp)

## TERRE DEL LAGORAI

Doc Trento Extra Brut Karl

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Terre del Lagorai](#)

Proprietà: D. Capra, S. Dalledonne,

E. Dandrea, F. Sandri, M. Trentinaglia, Q.

Purin, C. Staudacher

Enologo: Stefano Dalledonne

Il Lagorai, un piccolo Tibet nel cuore delle Alpi, è la più estesa catena montuosa del Trentino Orientale, abbracciando Valsugana, Val di Fiemme, Val di Cembra e Primiero, fino a entrare nel Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino. È una terra costellata di piccoli specchi d'acqua incastonati tra rocce metamorfiche, boschi, mulattiere, prati e alpeggi. E qui, dai 300 ai 700 metri di altitudine, i vigneti di Terra del Lagorai ricamano i pendii scoscesi. Conduzione biologica e molta attenzione in cantina, l'azienda nasce da un'alleanza tra viticoltori che hanno scelto di osare qualcosa di nuovo anziché conferire le proprie uve a grandi cantine. Sì, perché l'acidità spiccata che si ricava in vendemmia dai versanti della Valsugana sono ambite dai brand per dare verticalità ai loro metodi classici. Terre del Lagorai ha la sede di rappresentanza nelle cantine storiche tra le mura di Castel Ivano, un maniero edificato nel XII secolo sul promontorio del Monte Lefre. È qui che gli enoturisti possono assaggiare il Solaris e l'ottimo Kerner, ma anche l'elegante Pinot nero e lo Chardonnay; dai due vitigni si è scelto di creare due Trentodoc. Il Karl Extra Brut è una bolla dalla spinta tagliente e scolpita, pulita al naso unendo il frutto leggero alla consueta crosta di pane, ma soprattutto elegante al sorso. Nella nettezza si stempera la carnosità dello Chardonnay, che viene così valorizzato nella sua freschezza.

(Giambattista Marchetto)

## TENUTA GARETTO

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Tenuta Garetto Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Daniele Benevello, Donato Lanati

Il Derthona Timorasso 2021 profuma di fiori di biancospino e frutta gialla: in bocca, il sorso è snello e fragrante dalla bella nota sapida, che resta dominante anche nel finale dai rimandi agrumati. Il Timorasso è una delle varietà a bacca bianca di antica coltivazione che popola il Piemonte. Un tempo occupava un vasto territorio dell'Alessandrino e si spingeva fino in provincia di Pavia. Oggi è un vitigno autorizzato in provincia di Asti, Alessandria e Cuneo. Tenuta Garetto è stata acquisita dalla famiglia Gagliardo nel 2017 e conta su 10 ettari di vigna, posti ad Agliano Terme, comune di quel Monferrato Astigiano riconosciuto pubblicamente come "Il paese della Barbera", oggi nel cuore del Nizza Docg, con ceppi impiantati tra il 1935 ed il 1950, oltre ad impianti più recenti. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano, dove è arrivata tra le prime, l'azienda Gianni Gagliardo con sede a La Morra, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive, mette in campo materia prima ineccepibile e lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande, utilizzando le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo. Nella Tenuta Garetto, invece, è la Barbera a fare da padrone, insieme al Grignolino e al Moscato, a completare un quadro tutto all'insegna delle migliori produzioni enoiche del Piemonte.

(are)

## CARPINETO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Vinicola Carpineto](#)

Proprietà: famiglia Sacchet e Zaccheo

Enologo: Caterina Sacchet, Gabriele Janett

Dalla proprietà ilcinese di Carpineto, si gode di un colpo d'occhio notevole sul borgo di Montalcino. Qui, nel 2015, i soci Sacchet e Zaccheo hanno acquisito una tenuta di 53 ettari composta per la maggior parte da boschi, un uliveto e 10 ettari di vigneti a Sangiovese, che governavano in affitto già da una decina di anni. La posizione è elevata: si trova a 500 metri, fra le più alte della docg, quasi completamente esposta a nord, situazione ideale con i cambiamenti climatici in corso. Le etichette prodotte sono 3: un Brunello annata, un Brunello Riserva e un Rosso di Montalcino, cui vengono dedicati 5 ettari. La versione 2021 è succosa ma senza perdere di eleganza: semplice ed immediata nei profumi di ciliegia e violetta, con una nota appena accennata di erbe aromatiche e di spezie dolci, ha un sorso sapido, dalla giusta aderenza, tanto da imprimere il sapore fruttato senza interromperne la scorrevolezza. È un'altra piccola interpretazione di Sangiovese, cui le due famiglie si sono dedicate, fin dal principio, quando nel 1967 si unirono nel realizzare un piccolo sogno di 20 ettari a Dudda nel Chianti Classico, che poi si è espanso nel territorio del Nobile, della Maremma e di Montalcino (appunto). 55 anni dopo, 200 ettari a vigneto e 3 milioni di bottiglie sono il patrimonio enologico che permette a Carpineto di rappresentare nel mondo le denominazioni da cui nasce il meglio del Sangiovese Toscano.

(ns)



## TENUTA DI SARAGANO

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 3.950

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Saragano](#)

Proprietà: Riccardo Pongelli Benedettoni,

Ivan Vincareti

Enologo: Danilo Andreocci

Più di cent'anni documentati dalle prime bottiglie del 1921, ancora presenti in cantina ma testimonianze catastali attestano che qui si produceva vino già dal Trecento. Una storia antica, tramandata di generazione in generazione e che vede il conte Riccardo Pongelli Benedettoni gestire i 12 ettari vitati compresi nei 220 totali (tra boschi, olivi, legumi, cereali e allevamento di vitelli) con il socio Ivan Vincareti. La certificazione biologica risale al 1994, anche se non viene sbandierata in etichetta. Dalla terrazza naturale Palmyra abbraccio con gli occhi la valle e l'estensione della tenuta. I vigneti, in pendenza, s'inerpicano fino ai 500 metri su terreni calcareo-argillosi, attraversati da un vento costante. Le vigne più vecchie, di circa cinquant'anni, sono di Sagrantino, con cloni antichi e rese di 40 quintali per ettaro. Nella tenuta agricola biologica sembra che il tempo si sia fermato: i due custodi proteggono con passione e naturalezza i frutti di questo luogo immerso nel silenzio. Il loro Sagrantino è il racconto dell'Umbria storica e rurale da cui nasce, della pazienza di attendere il momento giusto (affina in bottiglia per due anni in una grotta a temperatura costante) per far scorrere il liquido nei bicchieri. Un Sagrantino equilibrato nella struttura, elegante, dal lungo finale a riportare in primo piano il frutto maturo. Sorso avvincente, con un'appagante piacevolezza di beva.

(Alessandra Piubello)

## CUSUMANO

Terre Siciliane Igt Bianco Tenuta Ficuzza  
Salealto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Insolia, Grillo, Zibibbo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cusumano Società Agricola](#)

Proprietà: fratelli Cusumano

Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Il Salealto è vino ottenuto da un blend di Grillo, Zibibbo e Insolia, il cui nome racchiude le due caratteristiche principali di questo bianco dei fratelli Cusumano e cioè l'altitudine (di 700 metri s.l.m., propria di Ficuzza - zona nell'entroterra a sud di Palermo da cui provengono le uve) e l'accentuata sapidità. La versione 2020 possiede naso spiccatamente fruttato e floreale seguito da una bocca inizialmente morbida e poi contraddistinta da una netta sapidità. Un sorso ben bilanciato, dove l'aromaticità dello Zibibbo è tenuto a bada dall'acidità del Grillo e dell'Insolia, raccolti lievemente in anticipo per preservarne proprio questa caratteristica. Il 2020, annata tendenzialmente fresca anche in Sicilia, ha di certo dato una mano nell'intento, unitamente alle sopraccitate caratteristiche pedo-climatiche di Ficuzza. Ma questo bianco mediterraneo porta con sé anche un'altra peculiarità: è il primo esperimento dell'azienda in fatto di lieviti indigeni. Con l'obiettivo di superare la standardizzazione dei lieviti selezionati commerciali (e non restare, allo stesso tempo, in balia dei risultati incostanti ottenuti dai "pied de cuve"), da Cusumano hanno scelto una via rigorosa: un percorso lungo 3 anni di fermentazioni di prova con i mosti separati dei tre vitigni, per arrivare ad una cernita precisa dei propri lieviti aziendali, più adatti ad ottenere un vino più caratteriale e originale.

(fp)

## FALKENSTEIN

Doc Alto Adige Val Venosta Riesling

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Vinicola Falkenstein](#)

Proprietà: famiglia Pratzner

Enologo: Magdalena Pratzner

La famiglia Pratzner è coinvolta interamente nella produzione, ricoprendo tutti i ruoli necessari per portare avanti l'azienda, dal vigneto alla commercializzazione. Attitudini differenti e una preferenza in comune: il Riesling, l'internazionale che in Alto Adige interessa solo 1,8% dei 5.600 ettari totali a vite. Falkenstein - 14 ettari alle pendici del Monte Sole nei pressi di Naturno in Val Venosta, una delle sei sottozone della denominazione Alto Adige, e 90mila bottiglie - è stata fondata nel 1989 da Franz e Bernadette Pratzner. Passione e produzione sartoriale i capisaldi aziendali che, senza forzature, sono stati abbracciati dalle figlie Magdalena e Michaela. Le condizioni di coltivazione nei 6 ettari dedicati al Riesling ne esaltano l'aromaticità: giacitura tra 600 e 900 metri sul livello del mare, con 315 giorni all'anno di sole, elevata densità (9.000 -13.000 ceppi ad ettaro) e radici in terreno sabbioso intervallato da granito, ardesia, gneiss, quarzo e mica. Condizioni che conferiscono a questo Riesling grande intensità in gioventù e affascinante complessità nel tempo. Il Riesling Alto Adige Val Venosta Doc 2020 - la prima annata è del 1995 - ha un naso impressionante, esplosivo e ricco: note agrumate variegiate, dal limone al cedro, di pesca bianca, camomilla e biancospino, fieno, ma anche di zafferano. In bocca è pieno, l'acidità spiccata equilibra la lieve dolcezza, elegante.

(Clementina Palese)

## SPERI

Doc Valpolicella Classico Superiore  
Sant'Urbano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Speri Viticoltori](#)

Proprietà: famiglia Speri

Enologo: Alberto e Giuseppe Speri

Oltre un secolo di attività produttiva e di vendita, proprietari da oltre ottant'anni di uno dei vigneti più significativi piantati nel Monte Sant'Urbano, il cui nome è stato da subito messo in etichetta, rappresentando uno dei primi vini a rivendicare il suo legame con il vigneto di provenienza, fanno della famiglia Speri un solido punto di riferimento della Valpolicella enoica. Una firma sicura non solo per la storia del vino di questo areale, ma anche per la sua declinazione classica e tradizionale con le etichette aziendali che si limitano alla sola produzione delle tipologie previste dalla denominazione, sempre ben espresse da uno stile solido, coerente e rigorosamente legatissimo al territorio d'origine. Come nel caso del Valpolicella Sant'Urbano 2019, dai profumi di viola e ciliegia, con tocchi di confettura di frutti di bosco e lievi accenti speziati. In bocca, il frutto polposo torna con sensazioni tattili croccanti in un sorso ben scandito e non privo di fragranza, tendenzialmente dolce e dalla beva golosa, che termina con una bella nota ancora speziata. Oggi l'azienda della famiglia Speri, con sede a Pedemonte, conta su 60 ettari a vigneto in conduzione biologica, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie e marcia con costanza qualitativa confortante, diffusa su tutto il portafoglio etichette sempre di esecuzione inappuntabile e dalla cifra stilistica ben leggibile.

(fp)



## CASTELLO DI SOLOMEO

Umbria Igp Rosso

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Castello di Solomeo](#)

Proprietà: Brunello Cucinelli

Enologo: Riccardo Cotarella

Non poteva che nascere nella bellissima vigna di Solomeo, il primo vino di Brunello Cucinelli. Il Rosso del Castello di Solomeo è un blend bordolese a cui viene aggiunto il Sangiovese - in omaggio alla tradizione vitivinicola del Centro Italia - provenienti dai 5 ettari di filari, disposti secondo le forme dei giardini tardorinascimentali. Il vigneto si trova nel piccolo paesino nel cuore dell'Umbria, dove è iniziata l'avventura imprenditoriale di Cucinelli e che è rinato come "Borgo del Cashmere e dell'Armonia", dopo il suo restauro. Ma per uno degli imprenditori italiani più "illuminati" e autorevoli, multiforme e carismatico, diviso tra la lussuosità del suo cashmere di altissima qualità e la costante ispirazione a San Francesco (il Santo di Assisi, figlio di ricchi mercati di tessuti, che fece della povertà una scelta), produrre vino, nella sua idea di "Umana Sostenibilità" e "Capitalismo Umanistico", va ben oltre: "è un tributo alla "Terra Madre", alla quale mi ispiro in ogni scelta, nella vita, nel lavoro, nel paesaggio incantato". Strutturato e ricco di complessità, morbidezza ed eleganza, è un vino "contemporaneo" e di taglio internazionale, piacevole, avvolgente, dai meravigliosi profumi speziati; l'aroma fruttato conduce alle bacche di ribes nero, il tutto accompagnato da tocchi di pepe, cioccolato fondente e una punta di vaniglia, per terminare con foglie di menta che conferiscono freschezza.

(are)

## SANTA MARGHERITA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore  
Brut 52

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 105.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Santa Margherita](#)

Proprietà: Zignago Holding

Enologo: Loris Vazzoler,

Massimiliano Luison

A contatto per tre mesi con i lieviti depositati sul fondo dell'autoclave, il Valdobbiadene Prosecco Superiore 52 2021 possiede un profilo aromatico fruttato, che ricorda la mela e i fiori di pesco. In bocca, il sorso attacca morbido per poi proseguire con uno sviluppo fragrante, supportato da una carbonica ben dosata, che ne prolunga e affina il finale dal timbro agrumato. Il nome di questa etichetta deriva dal numero delle migliori parcelle di Glera selezionate per realizzare la cuvée originale, ma anche dall'anno della sua prima spumantizzazione, ormai 70 anni fa. Il Gruppo vitivinicolo Santa Margherita, fondato da Gaetano Marzotto nel 1935, è oggi uno dei punti di riferimento del panorama enico del Bel Paese, con cantine e vigneti in alcune delle più significative zone produttive del Bel Paese: nel Veneto Orientale, nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene, in Alto Adige, in Franciacorta, in Toscana nella denominazione del Chianti Classico e in Maremma, in Sicilia e, da ultimo, anche in Sardegna. Attraverso i brand Santa Margherita, Cà Maiol, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Sassoregale, Terreflade, Baglio di Pianetto e Mesa vende 13 milioni di bottiglie in ogni parte del mondo. Un portafoglio etichette molto variegato con il merito di proporre oltre a prodotti di più immediato consumo, anche un numero considerevole di vini, capaci di raggiungere l'eccellenza assoluta.

(fp)

## LE GINESTRE

Docg Barolo Sottocastello di Novello  
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ginestre](#)

Proprietà: Gian Luca e Barbara Audasso

Enologo: Piero Ballarino

Fin dal 1700 era segnalato sulle mappe catastali ed è sempre stato abitato da viticoltori: anche oggi il "borgo delle Ginestre" ha conservato quella sua antica vocazione vitivinicola. Siamo a Grinzane Cavour, nelle Langhe. Dalla cantina la vista spazia tra il maestoso castello e la collina di vigneti che furono dimora e azienda agricola del Conte di Cavour Camillo Benso. Oggi la Cantina le Ginestre è condotta da Gian Luca e Barbara Audasso, fratello e sorella: i loro antenati lavoravano già nella proprietà del Conte. Un'eredità importante, oggi di 6,5 ettari a vigneto, che hanno raccolto da papà Franco e mamma Giulia. L'uva del Barolo assaggiato proviene da un bel vigneto di quattro ettari "Sottocastello di Novello", impiantato nel 1999: i 400 metri d'altezza e un terreno di marne fossili di Sant'Agata donano a questo Barolo un'estrema eleganza. La Riserva non viene prodotta tutti gli anni: si scelgono solo le vendemmie migliori, come è stato il 2016 in Langa. Affina in un mix di barrique e botti usate di rovere per quattro anni, poi un anno in bottiglia. Bellissimo al naso con una danza di viola, vaniglia, cannella, tabacco dolce e liquirizia. Al palato una nota speziata e balsamica completa la percezione dei profumi. È un vino gradevole da bere giovane, ma con gli anni acquista grinta e carattere. Da provare abbinato a uno dei piatti preferiti dal Conte di Cavour: il gran bollito misto piemontese.

(Fiammetta Mussio)

## LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Albarola

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Albarola

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantine Lunae](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

L'Albarola, vitigno di antica coltivazione diffuso soprattutto tra Liguria e Toscana, è il protagonista di questo Colli di Luni di Cantine Lunae Bosoni. Le sue uve provengono da Castelnuovo Magra e Ortonovo ed è lavorato interamente in acciaio, compreso il suo affinamento di cinque mesi prima della commercializzazione. La versione 2021 profuma di fiori di campo, agrumi maturi e erbe aromatiche. In bocca, il sorso è ampio e dotato di una piacevole nota sapida a donargli persistenza e sapore fino ad un finale dai tocchi leggermente balsamici. Cantine Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, che comprende Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta su 80 ettari a vigneto e su una rete di oltre 100 piccoli conferitori di provata fiducia, per una produzione di 550.000 bottiglie. Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella dei Bosoni, con l'obiettivo di valorizzare una zona che, benché abbia una storia lunga di viticoltura, solo nel recente passato ne ha dimostrato le potenzialità, giovandosi, soprattutto - e siamo ai giorni nostri - del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se vengono utilizzati altri vitigni di antica coltivazione come il Vermentino Nero e la Pollera, sempre lavorati senza forzature.

(fp)



## ALBINO ARMANI

Docg Amaroni della Valpolicella Classico  
Cuslanus Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Cantina Vini Armani](#)

Proprietà: Albin Armani

Enologo: Alberto Massaro, Emanuele

Tonolli, Marco Campostrini

L'Amarone della Valpolicella Cuslanus Riserva 2016, maturato in tonneau e legno grande profuma inizialmente di arancia e spezie, lasciando gradualmente spazio alla rosa, ai fiori appassiti, al sottobosco e a leggeri toni affumicati. In bocca, il sorso è ampio e ben profilato, dallo sviluppo dolce e avvolgente, terminando in un finale persistente e dai ritorni affumicati. Albin Armani è noto soprattutto per essere stato tra i pionieri della Valdadige enoica, mantenendo la barra dritta nel suo progetto enologico in Vallagarina, con i terreni ai piedi del Montebaldo e della Lessinia. Anche di fronte alla recente invasione del Pinot Grigio nei vigneti di questa zona, ha continuato a battere una strada del tutto diversa, fatta dalla valorizzazione della denominazione, dalla riscoperta dei vitigni locali e da un'interpretazione sobria di quelli internazionali. Stiamo parlando di una realtà assai articolata, dove la filosofia produttiva è tuttavia analoga. I vigneti occupano infatti 330 ettari e si estendono tra le denominazioni più importanti del nord-est del Bel Paese, dalla vicina Valpolicella, alla Marca Trevigiana, alle Grave friulane, fino al Piave. I numeri dell'imbottigliato arrivano a 900.000 bottiglie di produzione annua, distribuiti in un portafoglio etichette ricco e articolato, composto da vini sempre di ineccepibile fattura, che trovano nella costanza qualitativa il loro punto di forza.

(fp)

## KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Tradition

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 190.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantina Terlan](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Da sempre il Pinot Bianco è uno dei vitigni più importanti della Cantina Terlan. La versione Tradition 2021, affinata per 7 mesi in acciaio, possiede profumi di albicocca e mela, tocchi floreali ed agrumati. In bocca, il sorso è vivace e ampio, dallo sviluppo sapido e dal finale che torna su toni agrumati e floreali. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza tenere conto dei vini della Cantina Terlan, che hanno decretato il successo dell'enoologia regionale. Oggi, Terlan è ormai una realtà ben consolidata dello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. La costanza qualitativa è a dir poco granitica, merito, fra gli altri, del duraturo rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori e quello storico con l'enologo Rudi Kofler, a garanzia di risultati costanti. Fondata a fine Ottocento nell'omonima località non lontano da Merano, è oltretutto una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, che oggi conta su oltre 140 soci, 190 ettari di vigneto, posti principalmente tra a nord-ovest rispetto al capoluogo, ad altezze variabili tra i 250 e i 900 metri e una produzione annua di 1.500.000 di bottiglie, plasmate da condizioni pedoclimatiche diverse, ma sempre in grado di esprimere un tratto stilistico distintivo all'insegna dell'eleganza e della longevità.

(are)

## ZOOM



### G. GAGLIARDO, VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUP VILLA M

B. TA SERRA DEI TURCHI, 88 - LA MORRA (CN)

Tel: +39 0173 50829

Sito Web: [gagliardo.it](#)

Nell'offerta dei prodotti enoici di Poderi Gianni Gagliardo - rinomata azienda langarola, costantemente rivolta verso la tradizione - non poteva mancare lo spazio per il Vermouth, vino aromatizzato (principalmente con Artemisia, ma anche con spezie, erbe e fiori, con aggiunta di alcol e zucchero) creato a Torino nel 1786, nato sull'onda sperimentale di quel tempo e che, nel recente passato, ha ritrovato un nuovo successo anche consumato da solo. Il Villa M Vermouth di Torino Rosso Superiore, indicazione geografica protetta dal 2017, profuma di china, artemisia, liquirizia, frutta rossa sotto spirito, erbe aromatiche, scorza d'arancia, cannella, anice e caramello. In bocca, il sorso è pieno, morbido e con allungo balsamico, che rinfresca anche il lungo finale dal timbro intensamente dolce. Il Vermouth si beve soprattutto come aperitivo ed entra nella composizione di molti cocktail, tra i quali l'"Americano" ed il "Negroni", per fare gli esempi più noti, ma può anche essere usato per cucinare carni.

(are)

## RISTORANTE



### POGGIO ROSSO DI BORGO SAN FELICE

LOCALITÀ SAN FELICE - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Tel: +39 0577 3964

Sito Web: [www.borgosanfelice.it](#)

Nel lussuoso resort Borgo San Felice, nei pressi di Castelnuovo Berardenga, di proprietà della storica azienda vitivinicola chiantigiana San Felice, è possibile provare la cucina dei ristoranti "Poggio Rosso", una Stella Michelin, e "Osteria del Grigio". Dal 2019 sono capitanati dallo chef Juan Quintero, sotto la guida del pluristellato Enrico Bartolini, che nel 2020 conquista il prestigioso riconoscimento Michelin con "Poggio Rosso". La cucina ha una cifra stilistica solida dalla visione cosmopolita del gusto, in cui il giusto equilibrio fra capacità tecnica, creatività e abbinamenti di sapori e profumi, danno risalto con grande naturalezza agli ingredienti. Una cucina rispettosa dei valori del territorio, elegante, leggera e vocata alla ricerca della genuinità, dove non mancano sia inediti e intriganti abbinamenti sia saldi richiami alla tradizione gastronomica di questi luoghi e dove la ricerca dell'eccellenza passa attraverso il rapporto di fiducia con i produttori locali, che forniscono materie prime altamente selezionate e di qualità.



# Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque anni di esperienza nel mondo del vino. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand.

Scopri di più su [immedia.net](http://immedia.net)

IM\***MEDIA**

## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © [Le Ginestre](#)

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - [alessandro.regoli@winenews.it](mailto:alessandro.regoli@winenews.it)

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.  
VALORE  
AGGIUNTO.**



*L'innovazione in viticoltura*