

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 238 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 DICEMBRE 2022

Valdoc Sartori
St. Michael-Eppan
Cantine Garrone
Cantina di Santadi
Pratello
Fratelli Bortolin
Zenato
Filippo De Martin
Bortolomiol
Argiolas
Enrico Ceci
Col Vettoraz
Kellerei Terlan
Vigna Sancòl

Zoom: Palazzo di Varignana, Dolce di Natale
Ristorante: Anima - Milano



VALDOC SARTORI

Docg Valdobbiadene Extra Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola Valdoc Sartori](#)

Proprietà: famiglia Sartori

Enologo: Alberto Sartori

Da oltre 50 anni la famiglia Sartori coltiva la vite seguendo i criteri tradizionali. Il terreno collinare tipico dell'areale dove si trovano i vigneti dell'azienda, situata a Santo Stefano di Valdobbiadene, genera vini dal buon carattere e ben allineati alle principali caratteristiche della tipologia principale, ovvero il Prosecco. Grazie ad una viticoltura attenta e senza forzature, applicata su 15 ettari di vigneti, Valdoc Sartori rappresenta una delle tante realtà familiari che costellano l'areale di Conegliano Valdobbiadene, curando anche la vendita diretta con modalità genuina e verace, che solo un ambiente familiare può garantire. L'azienda fondata da Arduino, è cresciuta con il figlio Massimiliano ed è passata poi ai nipoti Alberto e Matteo, rappresentanti della terza generazione a lavoro tra i vigneti e nella cantina aziendale. Il portafoglio etichette comprende il Valdobbiadene Prosecco Brut "Nono Moro", il Valdobbiadene Prosecco Extra Dry, il Valdobbiadene Prosecco Col Fondo "La Tradizione", il Valdobbiadene Prosecco "Garbui", vino fermo e tipologia prodotta non con molta frequenza e il Valdobbiadene Prosecco Extra Brut, oggetto del nostro assaggio. I suoi profumi sono fragranti e alternano tocchi di mela e fiori di acacia con note di erba appena tagliata a rifinitura. In bocca, il sorso è dinamico, tendenzialmente saporito e dal finale intenso.

(fp)

ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Passito Sanct Valentini Comtess

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 29,50

Azienda: [Società Cooperativa Cantina](#)

[Produttori San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Fa parte della linea "Sanct Valentini" - la più prestigiosa dell'azienda altoatesina che porta il nome della località dove ha sede - anche il Passito Comtess, in produzione dal 1989 e ottenuto da uve Gewürztraminer fermentate e affinate parte in acciaio e parte in legno piccolo. La versione 2020 profuma di frutta gialla matura, miele, agrumi canditi, muschio e spezie. Il sorso è denso e pieno, mantenendosi però fragrante, fino ad un finale intenso ancora sui frutti. San Michele Appiano, in attività dal lontano 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 385 ettari di vigneto, forniscono la materia prima alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie. Il rigoroso impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile solido e convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione fortemente bianchista, ma capace di dimostrarsi a proprio agio anche nel declinare egregiamente le uve rosse, con esecuzioni altrettanto solide e tecnicamente ineccepibili.

(are)

CANTINE GARRONE

Doc Valli Ossolane Nebbiolo Superiore Prünent

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Cantine Garrone](#)

Proprietà: famiglia Garrone

Enologo: Matteo Garrone

Il Prünent Valli Ossolane Doc Nebbiolo Superiore è il fiore all'occhiello di Cantine Garrone, azienda storica della viticoltura ossolana. Il nome Prünent dato dall'azienda, giunta alla quarta generazione sotto la guida dei fratelli Matteo e Marco, nasce dall'omonima uva, antico clone di Nebbiolo presente in Val d'Ossola sin dal Milletrecento. "Un vitigno iconico della nostra Valle, di una viticoltura tornata vitale, anche grazie all'impegno della nostra famiglia, dopo le difficoltà degli anni Novanta" - ha osservato Matteo Garrone presentando a Roma la vendemmia 2020 del Prünent. La famiglia Garrone, tra l'altro, ha partecipato, in collaborazione con l'Università di Torino, al progetto di recupero del materiale genetico del Prünent, selezionando tre cloni di "Nebbiolo Ossolano" oggi riprodotti in vivaio. Il colore di questo vino è rosso granata. Al naso si sentono note floreali, di sottobosco alpino, la classica nota di arancia sanguinella tipica dei Nebbioli di montagna, e sensazioni minerali legate alla roccia granitica ossolana. Al palato è ricco di rimandi varietali e territoriali, il sorso è affusolato e snello scandito da tannino sottile e dinamica freschezza, è un vino dalla grande potenzialità evolutiva. Si abbina bene con carni rosse, formaggi stagionati e, per chi va in Val d'Ossola, è perfetto con il risotto alla Bettelmatt, straordinario formaggio vaccino d'alpeggio locale.

(Cristina Latessa)

CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Carignano, Bovaletto

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Cantina Santadi](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Giorgio Marone, Riccardo Curreli

Il Terre Brune 2018, affinato per 16 mesi in barrique, restituisce un profilo aromatico definito, dove le note tostate ben si amalgamano ad un frutto intenso dai contrappunti di macchia mediterranea. In bocca, il sorso scorre pieno e avvolgente, con buona potenza tannica che si congela in un finale su note di cioccolato e ritorni fruttati. Il Terre Brune è il vino che rappresenta lo sforzo di una cantina non solo per elevare la propria qualità, ma anche per dare una mano all'ascesa di tutto un territorio. Agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso nella cooperativa sarda era arrivato Giacomo Tachis, il cui impulso fu certo determinante per il successo del Terre Brune alla sua prima uscita nel 1984. Ma questo rosso non fu un vino solo innovativo. Nasceva da antichi vigneti nel Sulcis meridionale, allevati con le varietà Carignano e Bovaletto impiantate ad alberello ancora a piede franco. Solo i metodi di vinificazione e affinamento erano uno strappo deciso col passato. Non scopriamo niente di nuovo nel raccontare la portata di questo vino, ma fa comunque piacere ripercorrere la bontà di un progetto che, in qualche modo, usciva dalla stessa bottiglia. Oggi Santadi, più di seicento ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera 1.700.000 bottiglie, è una moderna cantina sociale e la Sardegna enoica una Regione un po' meno distante dalla ribalta nazionale e internazionale del vino.

(fp)



PRATELLO

Doc Garda Riesling

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 4.400

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Azienda Agricola Pratello](#)

Proprietà: Vincenzo Bertola

Enologo: Emiliano Rossi

FRATELLI BORTOLIN

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Ru'

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Bortolin F.lli Società Agricola](#)

Proprietà: Valeriano Bortolin e figli

Enologo: Diego Bortolin

ZENATO

Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 19.965

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Zenato Azienda Vitivinicola](#)

Proprietà: Alberto e Nadia Zenato

Enologo: Alberto Zenato

FILIPPO DE MARTIN

Vino Bianco Via Sonora

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Solaris

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Un'Orsa Minore Azienda Agricola](#)

Proprietà: Filippo De Martin

Enologo: Filippo De Martin

“Qui il Riesling c'è da tempi remoti: quest'area era controllata dall'Impero Austro-ungarico”. Così raccontano due delle generazioni della famiglia Bertola, che attualmente guidano l'azienda Pratello. Il vitigno tedesco sulle sponde del Lago di Garda ha trovato un “cappello” consono ed è rivendicato come doc Garda, che abbraccia la parte meridionale del Garda e “contiene” le doc Lugana, Valtènesi e San Martino della Battaglia. Le uve vengono da vecchie viti piantate sul colle Brusadili, a 300 metri sul livello del Lago, su un suolo morenico e ricco di ciottoli con un'alta concentrazione di calcare. Condizioni non secondarie su cui si fonda la particolare espressione di questo Riesling, che evolve affinando in bottiglia (2021 vs 2016) da note di macchia mediterranea con sentori accennati di idrocarburi, a note “petrolate” spinte e di miele di castagno. Permangono, invece, sapidità e freschezza al palato, che si fa più severo con il tempo, mantenendo bella verticalità e lunghezza. Fondata da Vincenzo Bertola a fine dell'800, Pratello - dopo 5 generazioni a tracciarne il successo (export in 53 Paesi) - gode della nuova linfa dei giovani Naïke e Nathan. Ed ecco il superamento del biologico con un protocollo - “Idea Pratello” - fondato su una visione olistica applicato a vini, distillati, liquori e a molti altri prodotti agricoli trasformati con cura e proposti nel ristorante e nell'agriturismo aziendale.

(Clementina Palese)

Ru' è un termine dialettale che definisce un terreno argilloso, lo stesso su cui risiedono le viti da cui l'azienda Fratelli Bortolin ricava questo Prosecco Extra Dry, che nella versione 2021 profuma di fiori di acacia, camomilla, glicine e violetta, di mela grattugiata e succo di pera; cremoso e ampio nel diffondersi in bocca con un lieve accento sapido, ha il sapore della mandorla fresca e degli agrumi, soprattutto nel finale. La prima annata del Ru' esce nel 1985, partendo da una selezione di grappoli piccoli e spargoli, ma il legame Bortolin-Vino inizia molto prima: del 1542 sono le carte più antiche che documentano, infatti, l'esistenza di tale Zan Bortolin - viticoltore a Santo Stefano di Valdobbiadene (a cui nel 2013 hanno dedicato un Prosecco senza solfiti aggiunti); nella prima metà del 1900 si raggiungono i primi successi e riconoscimenti, mentre la cantina attrezzata per attuare il metodo Martinotti prende forma a partire dal 1950. Oggi l'azienda condotta da Valerio Bortolin e i suoi figli può contare su 20 ettari a vigneto, divisi fra diversi appezzamenti, com'è usuale per il territorio del Conegliano-Valdobbiadene. La produzione media è di 300.000 bottiglie e altre 7 etichette oltre al Ru': 5 Prosecco Superiore dai diversi dosaggi, compreso un Cartizze; un Cru dalla lunga permanenza sui lieviti e infine uno spumante da uve Piwi Bronner, nato dalla volontà di ridurre l'uso di fitosanitari di sintesi in vigna.

(ns)

Il Lugana Riserva Sergio Zenato Riserva 2019 - fermentato per il 70% in botti di rovere da 50 ettolitri e per la restante quota in acciaio, e maturato per un periodo di 6 mesi in legno grande e tonneau a cui si aggiungono 12 mesi di affinamento in bottiglia - possiede un profilo olfattivo caratterizzato da note di frutta esotica e agrumi con tocchi di grafite e spezie a rifinitura. In bocca, il sorso tendenzialmente pieno e dotato di una continua sapidità che si congela in un finale intenso dai ritorni fruttati. L'etichetta è dedicata a Sergio Zenato, fondatore dell'azienda oggi condotta dai figli Alberto e Nadia, che comprese le potenzialità del Trebbiano di Lugana. Zenato infatti non è soltanto simbolo dell'Amarone. L'azienda possiede nella sponda meridionale del lago di Garda, a San Benedetto di Lugana, la sua tenuta più importante. Un chiaro segnale dello stretto legame che la famiglia ha sempre mantenuto con questa zona, ben prima dell'attuale successo. Era il 1960 quando Sergio Zenato decise di scommettere sul Trebbiano di Lugana, quando ancora nessuno ci credeva. Nel Lugana, dunque, Zenato ha il suo cuore antico, nonché le sue radici affettive più significative. È qui, tra i comuni di Peschiera e Desenzano, che sorge la tenuta Santa Cristina, con 40 ettari coltivati a Trebbiano di Lugana che, soprattutto nella porzione del Podere Massoni, conta su ceppi di oltre cinquanta anni di età.

(fp)

“Siamo frutto di un pensiero nato dall'idea di produrre vino nelle Dolomiti bellunesi, territori vergini, per certi versi ancora liberi da monoculture industriali”. Filippo De Martin introduce così alla filosofia della sua cantina. Le parole-chiave sono “natura”, perché in vigna si lavora senza preparati di sintesi (solo rame e zolfo quando necessario), “manualità” perché potatura, sfalci, concimazione, vendemmia si fanno a mano, e “mineralità” nell'identità di ogni parcella vinificata separatamente per esaltare i suoli. L'azienda vitivinicola a San Gregorio nelle Alpi, ai piedi del monte Pizzocco, nasce nel 2011 e rappresenta una scommessa sul recupero di vecchie vigne coltivate con varietà storiche della Valbelluna (Pavana, Gata, Turca, Paialonga, Bianchetta), ma anche PIWI. De Martin attualmente produce tre vini: Bolla Ballerina, rifermentato che valorizza vigneti storici tra pali storti, fili arrugginiti e muretti a secco; Case Lunghe ovvero Bronner in purezza; Via Sonora da uve Solaris. Raccolte a 750 metri, le uve Solaris vengono parte fermentate sulle bucce per una settimana e parte macerate a freddo per 24 ore. Via Sonora rimane sui lieviti (indigeni) fino all'imbottigliamento (senza filtrazione). Vino sornione, è teso e affilato eppure giocoso negli aromi che al naso portano fiori bianchi e freschezze balsamiche, ma al palato riverberano il frutto e prendono la via della macchia mediterranea.

(Giambattista Marchetto)



BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Col San Martino 70th Anniversary

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Società Bortolomiol](#)

Proprietà: famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin

Si affianca al Rive di Santo Stefano, nella linea "70th Anniversary" (la cantina è nata nel 1949), il Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore, nato dalle uve provenienti da un unico vigneto piantato in un ripido pendio nel bosco (di cui porta il nome) ed affinato sui lieviti per 3 mesi. La versione 2020 profuma di fiori di glicine, frutta a polpa bianca, pera e mela in particolare, agrumi e qualche cenno di crosta di pane. Fresco e piacevolmente vivace il sorso, dalla carbonica ben dosata e dal finale dai gradevoli ritorni fruttati. Bortolomiol, dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, ha saputo costruirsi un solido percorso in termini qualitativi, diventando una delle realtà che ha contribuito in modo decisivo al successo del Prosecco nel mondo. La cantina è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiol - Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - che custodiscono e rinnovano l'eredità pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e grande sperimentatore, il primo ad ottenere un Brut dal Prosecco. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori di provata affidabilità, fidelizzati nel tempo. Un mix che garantisce una produzione di 2.300.000 bottiglie, ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento dell'areale, ormai punto di riferimento della spumantistica tricolore.

(are)

ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cannonau, Carignano,

Bovale, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 68,00

Azienda: [Società Argiolas](#)

Proprietà: famiglia Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Il Turriga di Argiolas, prodotto per la prima volta nel 1988, è un vino che ha costituito, tanto per non fare inutili giri di parole, un vero e proprio spartiacque tra il prima e il dopo la sua diffusione. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, situato in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un blend di uve locali (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barrique. Un "Super-Sardinia", verrebbe da dire, parafrasando la fortunata formula adottata per gli Igt della Toscana e di cui questo rosso sardo pienamente svolge e ha svolto il ruolo, soprattutto sul piano commerciale. La versione 2018, possiede profumi rigogliosamente fruttati, da cui escono lampi di mirto e cenni affumicati e speziati. In bocca, il vino ha struttura compatta, ma il sorso trova anche ritmo e articolazione, congedandosi con un finale lungo e fruttato dai ritorni tosti e speziati. L'azienda con sede a Serdiana, nel cagliaritano, coltiva 230 ettari di vigneto, posti nel Sud della Sardegna tra Serdiana e il Golfo di Palmas, da cui escono in media 2.200.000 bottiglie all'anno e rappresenta, notoriamente, una tra le aziende più significative che portano l'immagine enoica dell'isola in giro per il mondo. E la famiglia Argiolas, oggi alla terza generazione attiva nel comparto vitivinicolo, propone una qualità costante e diffusa nell'intera gamma delle sue etichette.

(fp)

ENRICO CECI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Santa Maria d'Arco

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.067

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Ceci Enrico](#)

Proprietà: Enrico e Nazzarena Ceci

Enologo: Alberto Mazzoni

Guerrino guardava quella vigna e scrollava la testa: «Che cos'ha sta terra? Fa pochi grappoli e anche piccoli!». E quel che per lui era un difetto, per suo figlio Enrico è diventato un vantaggio: non ha bisogno di diradare in quella piccola parcella dove nasce il suo Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore. È stata piantata in parte nel 1978 e poi nel 2006. Siamo a San Paolo di Jesi, nell'entroterra marchigiano. Le vigne della famiglia Ceci sono nella contrada Santa Maria d'Arco, un piccolo angolo di paradiso che è anche dipinta sull'etichetta. In vigna e cantina accanto ad Enrico c'è sua moglie Nazzarena, «figlia di un vignaiolo, moglie di un vignaiolo e oggi Donna del Vino». Conducono un'azienda con sette ettari di filari, 10 mila bottiglie e 250 piante d'ulivo, alcune secolari. «Abbiamo vigne dedicate per ogni nostra etichetta - dicono - il nostro Verdicchio Superiore non è mai uguale. Ne raccogliamo non più di 80 quintali a ettaro. Il vino lo facciamo nella vigna». È un Verdicchio con una spiccata nota salina, e sentori di fiori (biancospino, ginestra e camomilla), frutta fresca, alcune note mielate. Il retrogusto è piacevolmente amarognolo. Ottimo a tutto pasto, abbinato con verdure, pesce e primi piatti. Molto gradevole anche d'aperitivo con le olive ascolane fritte e il prosciutto di Carpegna Dop, un crudo marchigiano dal sapore dolce e aromatico, speziato con pepe e paprika.

(Fiammetta Mussio)

COL VETORAZ

Docg Valdobbiadene Dry

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 300.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Col Vetoraz Spumanti](#)

Proprietà: Francesco Miotto,

Loris Dall'Acqua, Paolo De Bortoli

Enologo: Loris Dall'Acqua

La cantina Col Vetoraz sta proprio in cima al col Vetoraz, a 400 metri di altezza, parte della celebre zona del Cartizze, fazzoletto di vigneti pregiati della Docg Valdobbiadene. La famiglia Miotto vi risiede e vi coltiva la vite da metà dell'800 e un suo erede - Francesco Miotto - ha trasformato questa tradizione in azienda nel 1993, insieme all'agronomo Paolo de Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua. Producono in media 1.250.000 bottiglie all'anno a partire da vigne di proprietà per un 20%, e per il restante da 72 conferitori di fiducia, che seguono e consigliano durante tutto l'arco dell'anno. Ne ricavano 8 diverse etichette (fra cui anche una versione ferma di Glera e un rosato da Pinot Nero), da cui hanno scelto di togliere - a partire dal 2017 - la parola "Prosecco" nel caso degli spumanti, utilizzando solo la denominazione Valdobbiadene Docg "essendo questa l'unica e vera identità territoriale": la loro azione di difesa della terra vocata a cui appartengono di fronte al dilagare della produzione in province e regioni, che poco hanno a che fare con le origini storiche del Prosecco e che ne hanno banalizzato il nome. Il Valdobbiadene Dry 2021 è successo: merito del dosaggio che fa emergere tutta la semplice ma golosa aromaticità della Glera. Pera matura e mela e pesca bianca anticipano un sorso dolce, sapido e molto cremoso, che rivela anche delicate note floreali e di melone bianco in chiusura.

(ns)



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Lagrein Tradition

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantina Terlano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Il Lagrein è indubbiamente uno dei vitigni di punta dell'Alto Adige, e sta riscuotendo sempre più interesse grazie al suo gusto piacevolmente fruttato e ai suoi morbidi tannini. Il Lagrein Tradition 2021 della Cantina Terlano, affinato tra i 7 e i 10 mesi in legno grande, profuma di ribes, mirtillo, ciliegia e fiori di campo, con tocchi balsamici e speziati. Rotondo e piacevolmente dolce il sorso, dalla progressione continua e dal finale intenso. Impossibile fare un'analisi esaustiva dell'Alto Adige enoico senza tenere conto della Cantina Terlano, che ha decretato il successo dell'enoologia regionale. Oggi, Terlano è ormai una realtà solida nello scenario enoico altoatesino e non solo, capace di produrre un'invidiabile gamma di vini, dove è 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 una delle cooperative storiche dell'Alto Adige, ed 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 per una produzione annua di 1.500.000 di bottiglie, sempre in grado di esprimere un tratto stilistico chiaro e definito.

(are)

VIGNA SANCÒL

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Società Vigna Sancòl](#)

Proprietà: Cesare De Stefani, Marina Flisi

Enologo: Francesco Pol

Vigna Sancòl, che si trova a Guida di Valdobbiadene, nasce nel 2005 da un'idea di Cesare De Stefani e Luigi Flisi, due soci e amici, che scelgono di chiamare la loro cantina con il nome del primo vigneto acquistato insieme. Nel 2020, dopo la scomparsa di Luigi Flisi, in azienda è arrivata sua figlia Marina, a continuare il percorso tracciato dal padre. Si tratta di un progetto relativamente giovane ma capace di fare tesoro del cambiamento d'assetto del Prosecco ed andando ad aggiungersi alla non piccola schiera di nuovi produttori. L'azienda si trova nelle colline di Conegliano Valdobbiadene e le uve lavorate in cantina provengono principalmente dai vigneti di proprietà, originando una produzione di oltre 100.000 bottiglie, che alimentano un variegato portafoglio etichette, composto da Valdobbiadene Dry Millesimato, Valdobbiadene Brut Millesimato, Valdobbiadene Extra Dry, Prosecco spumante Brut Rosé, Prosecco Spumante Brut, Prosecco Cuvée Extra Dry, il Prosecco "Grop" Frizzante, il rosso "Yanez" (a base di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino), Valdobbiadene Superiore di Cartizze e Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut, oggetto del nostro assaggio. Affinato in bottiglia per 50 giorni prima dell'immissione sul mercato, possiede marcati profumi di pera e mela con qualche tocco gessoso. In bocca, il sorso è agile, dallo sviluppo vivace e dal finale dolce e morbido.

(fp)

ZOOM



PALAZZO DI VARIGNANA, DOLCE DI NATALE

VIA CA' MASINO, 611A - VARIGNANA, CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

Tel: +39 051 19939917

Sito Web: www.palazzodivarignanafood.com

Il Dolce di Natale, creato dal Maestro Pasticcere Gino Fabbri, è una reinterpretazione dolce ma leggera del classico panettone grazie all'utilizzo dell'olio extravergine di oliva Vargnano Monocultivar Nostrana di Brisighella di Palazzo di Varignana. Un olio d'eccellenza, fruttato, dalla grande ampiezza aromatica al palato e dalla espressività prorompente dei profumi. Nasce così un dolce unico dove l'uvetta sultanina e la gustosa arancia candita arricchiscono il morbido impasto. La glassa è arricchita da mandorle croccanti e costellata da una granella di zucchero. Questa reinterpretazione del tradizionale panettone viene proposta in due versioni: all'olio extra vergine di oliva e all'olio extravergine di oliva con gocce di cioccolato. Il Dolce di Natale nelle sue due versioni è acquistabile sul sito - oltre che all'interno dello shop e dei ristoranti - del Resort di Palazzo Varignana (azienda agricola nata nel 2015 con 200 ettari a uliveto e situata a Castel San Pietro Terme nel bolognese).

RISTORANTE



ANIMA

VIA ROSALES, 4 - MILANO

Tel: +39 02 62278500

Sito Web: www.enricobartolini.net

È uno dei progetti del tre stelle Michelin Enrico Bartolini, che ha affidato allo chef Michele Cobuzzi e alla sua "anima" anticamente futurista il ristorante all'interno dell'hotel Milano Verticale | UNA aperto a maggio 2021 nel quartiere più trendy di Milano, sotto piazza Gae Aulenti in zona corso Como. Il fine dining Anima dispone di sette tavoli gourmet circondati dall'atmosfera fatta di eleganza, comfort e design curata dallo Studio Vudafieri-Saverino Partners. La gestione della sala che comprende anche due salette private (una da sei posti adiacente alla cantina a vista e una da otto posti con vista su Porta Garibaldi) è affidata alle cure del Maître e Sommelier Giacomo Morlacchi. Il pensiero gastronomico di Chef Cobuzzi si esprime in due menù degustazione: "Intensità" (in otto passaggi, con la possibilità di scegliere anche solo tre o quattro piatti à la carte) e "Le mie certezze" (percorso di cinque "piccole grandezze" - come ama definirle lo chef - che raccontano le sue origini).



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

IM*MEDIA

INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

☎ tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

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 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 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 con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura