

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 216 - Novembre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



NOVEMBRE 2023

**IL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**



ADAMI

Docg Valdobbiadene Asciutto Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: **Adami**

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco e Fabrizio Adami

“Single vineyard” aziendale e fiore all’occhiello della cantina Adami (e dei suoi 53 ettari di vigna), il Vigneto Giardino, di proprietà della famiglia Adami dal 1920, è probabilmente il migliore appezzamento dell’areale di Colbertaldo di Vidor, sottozona di Valdobbiadene. Il Rive di Colbertaldo da qui ottenuto, nella versione 2022, si presenta alla vista di colore giallo paglierino, con spuma fitta e voluminosa. Al naso esprime note di mela e pesca mature, fiori di glicine e d’acacia, con qualche rimando leggermente gessoso. In bocca il sorso è intenso e non privo di sensibile dolcezza nei ricordi di frutta, dallo sviluppo morbido e contino e dal finale che torna sulla dolcezza e sul frutto.

(fp)

VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: **Società Villa Sandi**

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Matteo Trevisan

La Rivetta non è soltanto un vino, ma è anche un posto. 1,5 ettari di terra nel cru Cartizze che attornia un piccolo edificio da cui godere del un panorama agricolo che marca in modo unico le colline del Valdobbiadene: vigne a perdita d’occhio, suddivisi in piccoli appezzamenti che si arrampicano tutt’attorno su pendii scoscesi, ma che nel Cartizze, per 106,8 ettari, trovano un pochino di tregua. Pera e mela, erbe e fiori di campo, pasta di mandorle si avvertono al naso, mentre in bocca la cremosità minerale accompagna il sorso verso la dolcezza del melone e l’aspro del pompelmo. La Rivetta è un piccolo rifugio prezioso per i sensi, custodito da Villa Sandi della famiglia Polegato.

(ns)

SORELLE BRONCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Farrò Particella 232

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: **Sorelle Bronca**

Proprietà: sorelle Bronca

Enologo: Federico Giotto

I Prosecco Docg delle Sorelle Bronca sono sempre stati vini ambiziosi, con la voglia di dire al mondo delle bollicine “noi valiamo”. Una sfida partita da lontano ma che può dirsi vinta e che non si arresta perché Antonella ed Ersiliana, con le loro rispettive famiglie, continuano a investire in terreni vitati o da vitare, in una zona, come quella del Valdobbiadene Superiore, che ha più domanda che offerta. Ambiziosa è anche questa etichetta, un Extra Brut che è, in realtà, un nature con meno di un grammo di zucchero/litro. L’annata 2022 è affilata e dritta, una bollicina piccola piccola, un sorso che va giù con la stessa pendenza della Riva da cui proviene - Farrò: velocissimo.

(Francesca Ciancio)

BISOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Edizione i Gondolieri

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: **Bisol 1542 Azienda Vinicola**

Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli

Enologo: staff tecnico aziendale

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Edizione i Gondolieri 2022 possiede aromi floreali e fruttati che anticipano un sorso bilanciato, immediatamente piacevole e cremoso, dallo sviluppo continuo e dal finale dalla nota appena sapida in chiusura. Questa speciale versione del Prosecco di Bisol (oggi nell’orbita del Gruppo Ferrari-Lunelli), nasce dal lavoro in comune con l’Associazione dei Gondolieri, che ha dato vita ad un progetto di accoglienza per turisti e amanti dell’arte e del vino, con lo scopo di diffondere la fragilità e la poeticità dei due territori veneti di Venezia e Valdobbiadene. Bisol può contare su 100 ettari di vigna e una produzione annua di 4,7 milioni di bottiglie.

(fp)

EDITORIALE

IL PROSECCO ALLA PROVA DELLE CRITICITÀ DEL 2023

Il 2023 è stato, purtroppo, un anno non privo di criticità per lo scenario enoico nazionale e il “sistema” Prosecco - nelle sue declinazioni a Doc e a Docg, Prosecco, e Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore - ha inevitabilmente registrato cali nei suoi numeri, in linea con l’andamento generale anche se con forse qualche preoccupazione in meno che nel resto del BelPaese in bottiglia ([forte del grande lavoro di promozione fatto sul territorio](#) e [sul marchio](#), del [successo internazionale](#) e delle [innumerevoli commistioni con l’arte](#)). E così il distretto del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene (dati Direzione Studi e Ricerche by Intesa San Paolo) arretra nel periodo aprile-giugno 2023 (-1,9% tendenziale), ma conserva ancora una performance positiva nel semestre (+4,2% sullo stesso periodo del 2022). Con le giacenze - al 30 settembre 2023 - del Prosecco Doc (a 3,9 milioni di ettolitri, secondo i numeri del Report Cantina Italia dell’Icqrif). [Dopo un 2022 eccezionale](#), il 2023 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si chiuderà, pertanto, con una flessione del 10% di vendite ed una riduzione in volume all’estero del -6%, ma con una crescita del valore del prodotto stimata del +4,7%, pur nella complessità dell’annata ([cifre fornite dal “Rapporto Economico” 2023 del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg](#)). Ma, tornando al confronto con il bicchiere, dopo [il nostro primo approfondimento del 2022](#) sul Conegliano Valdobbiadene [e in attesa di scoprire il risultato della vendemmia piena di sfide di quest’anno](#), troviamo anche in questa monografia 2023 un vino in salute, coerente e, in generale, ben eseguito, con etichette che avrebbero meritato più spazio, oltre a quelle in newsletter, come nel caso di quelli di Bottega, [Ville d’Arfanta](#), Canevel, [Val d’Oca](#), Le Manzane e Follador.

Buona lettura.

RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Giustino B.

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera e altre varietà di uve bianche del territorio

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Enologo: Fabio Roversi

Il Giustino B. è una etichetta storica di Ruggeri e fa parte della linea Selezioni dell'azienda, insieme alla Vecchie Viti, a L'Extrabrut e al Rosé Enrosadira. Giustino Bisol è stato colui che nel 1950 ha preso l'esperienza vitivinicola del nonno Eliseo e del padre Bisol, fondando una sua azienda col cugino Luciano Ruggeri. Da allora la cantina Ruggeri ha partecipato alla storia del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, arrivando a produrre 1.600.000 bottiglie da 28 ettari di proprietà e da diversi conferitori. Il dosaggio di Giustino B. marca gli aromi di fiori e di talco, ma sviluppa anche note di gesso, pompelmo e mandorla bianca; il sorso è pieno e ruvido, minerale e dal lungo finale di pera matura.

(ns)

ANDREOLA

Docg Valdobbiadene Extra Dry Dirupo Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Bianchetta, Perera

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Azienda Agricola Andreola](#)

Proprietà: Stefano Pola

Enologo: Mirco Balliana

Nel 1984 Nazzareno Pola ha costituito l'azienda Andreola a Col San Martino e ora la conduce insieme a suo figlio Stefano. Ad oggi possono contare su tanti apprezzamenti, che insieme diventano ben 90 ettari di vigne, per una produzione media annua di 900.000 bottiglie. Fra queste c'è la linea dedicata alle Rive, mentre il Dirupo Nazzareno Pola è una etichetta speciale, che ogni anno si forma a partire dal vigneto che ha più impressionato il fondatore in persona: un vino dalla doppia anima, dove i profumi delicati di mandorla bianca, glicine e gelsomino si trasformano in bocca in un sorso pieno e fruttato, dalla bolla decisa e dal lieve accenno di caramella di orzo nel finale.

(ns)

LA GRIFFE



CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Pvxinvm

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: famiglia Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

Era il 15 giugno 1868 quando il pioniere della spumantizzazione all'italiana Antonio Carpenè fondò la Società Enologica Trevigiana, da cui anni dopo nacque l'omonima azienda di Conegliano, dando, inconsapevolmente, il "La" alla valorizzazione di un vitigno veneto, il Prosecco, oggi Glera, che attualmente è protagonista di un vero e proprio fenomeno di portata internazionale. Antonio Carpenè nella sua cantina mise a punto un'idea semplice ma al contempo dirompente: spumantizzare il vino bianco ottenuto dalle uve delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Era il 1924, e così nasceva il "padre" di tutti gli spumanti veneti, giusto cento anni fa. Un vino nato non per caso ma accompagnato da un innovativo ciclo di studi e sperimentazioni, fino alla messa a punto di un metodo di spumantizzazione (Metodo Martinotti o Charmat) assolutamente adatto alle caratteristiche del vitigno locale, la Glera, coltivato nel trevigiano da tempo immemore. Ad accompagnare quella prima storica produzione anche una particolare etichetta - diventata anch'essa un simbolo e riprodotta ancora oggi in una linea di vini aziendali - progettata grazie all'intuizione del figlio di Antonio, Etilo. Un'intuizione che, vista con gli occhi contemporanei, sembra una vera e propria profezia, una specie di viatico per un successo straordinario ed oggi concreto più che mai. Carpenè Malvolti si muove ancora nel Nuovo Millennio guardando all'innovazione ma anche recitando il fondamentale ruolo di custode di un'antica produzione, il che ha consacrato la sua immagine iconica e il successo commerciale presente. Una realtà produttiva capace di ritagliarsi uno spazio significativo nel Veneto enoico e, soprattutto, [una proiezione internazionale di primo ordine](#), producendo attualmente oltre 5 milioni di bottiglie. Numeri importanti che arrivano dal lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano. Il portafoglio etichette è molto variegato e qualitativamente affidabile e comprende varie declinazioni spumantistiche: dai Metodo Classico agli Charmat, con il Prosecco, evidentemente, a recitare il ruolo di protagonista assoluto. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Pvxinvm, il cui nome rimanda all'antico vino romano che forse potrebbe essere all'origine del Prosecco, nella versione 2021 si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, dalla spuma fine e persistente. Al naso, prevalgono aromi di mela matura e note agrumate con tocchi erbacei e lievi speziature. In bocca è fragrante cremoso e di beva assolutamente agile ed immediata.

(fp)

BACIO DELLA LUNA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

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

Proprietà: Schenk Italian Wineries

Enologo: Alessio Zanardo

Il Valdobbiadene Prosecco Extra Dry 2022 profuma di fiori e frutti bianchi maturi, con tocchi di crosta di pane e agrumi. In bocca, il sorso è morbido, cremoso e tendenzialmente dolce, terminando con un finale croccante dai rimandi ancora agrumati. Bacio della Luna - cantina che sorge nei pressi di Vidor con 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 notevole, che arriva dalle cantine Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, e una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte.

(fp)

BORTOLOMIOL

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

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

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, 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 2021 profuma di fiori e frutti bianchi, agrumi e qualche cenno di crosta di pane. Vive il sorso, dalla carbonica ben dosata e dal finale dai gradevoli ritorni fruttati. 5 gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica della [storica azienda di Valdobbiadene Bortolomiol](#), mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori di provata affidabilità, a garantire una produzione di 2.300.000 bottiglie.

(fp)





PIZZOLATO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 500.000
Prezzo allo scaffale: € 11,50
Azienda: [Società La Cantina Pizzolato](#)
Proprietà: famiglia Pizzolato
Enologo: Walter Ceccato

Sono due i Prosecco Superiore che produce Pizzolato: l'Extra Dry Stefany e questo Brut millesimato, che nella versione 2022 regala netti e tipici profumi di mela e pera, fiori di tiglio e mandorla cruda. Talmente netti che tornano anche al sorso agevolati da una bollicina fine e cremosa e da una struttura minerale e piacevolmente astringente. Pizzolato non produce solo spumanti: dagli 85 ettari di proprietà e dai vigneti di oltre 40 conferitori, escano 9 milioni di bottiglie che spaziano dalle etichette tradizionali venete alle nuove frontiere (Piwi, senza solfiti aggiunti) fino ad ammiccanti proposte dedicate ai giovani e agli after dinner e bitter. Tutto rigorosamente biologico.

(ns)

LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Dry Rive di Vidor Tittoni

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera, Perera
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: [Azienda Agricola Tordera](#)
Proprietà: famiglia Vettoretti
Enologo: Paolo Vettoretti

La famiglia Vettoretti è proprietaria dal 2001 di questa realtà produttiva posta sulle colline di Valdobbiadene. I 70 ettari di vigneto aziendale (posti anche nell'areale di Asolo) originano 1.200.000 bottiglie e comprendono appezzamenti posti nel nucleo storico di Valdobbiadene tra i quali colle Tordera nell'area di Cartizze, il vigneto Otreval Rive di Guida e il vigneto Tittoni Rive di Vidor. Da quest'ultimo arriva il vino del nostro assaggio in versione 2022. I suoi profumi rimandano agli agrumi e alla mela matura, con un tocco floreale a rifinitura. In bocca il sorso è immediatamente piacevole, lo sviluppo lieve e ben profilato e il finale intenso ancora su toni fruttati.

(fp)

MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Ogliano R.D.O. Levante

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Masottina](#)
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

Ottenuto da un vigneto con ceppi di oltre 50 anni di età, il Prosecco Superiore Rive di Ogliano Levante 2022, affinato per oltre quattro mesi in acciaio più uno in bottiglia, appare di un bel colore giallo paglierino brillante, mosso da perlage persistente. I suoi profumi comprendono fiori di tiglio, di acacia e di glicine, accanto a tocchi fruttati di pera e mela mature con rimandi agrumati, mentre il sorso è tendenzialmente dolce, lo sviluppo continuo e il finale polposo su ritorni fruttati e agrumati. L'azienda della famiglia Dal Bianco, che ha sede a Castello Roganzuolo, ha oltre 75 anni di storia alle spalle, conta su 280 ettari di vigneto e produce sette milioni di bottiglie l'anno.

(fp)

V8+

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Piero

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: [V8+](#)
Proprietà: Le Tenute del Leone Alato
Enologo: Giovanni Casati

Glicine, fiori di tiglio, lavanda affiorano dal bicchiere senza tanti complimenti, accompagnati da un tocco mentolato e di gesso. Il sorso è cremoso, ha una certa aderenza agrumata e leggermente sapida, che chiude su dolci note di fiori di trifoglio e mandorla cruda. Ecco il Piero di V8+, Prosecco Superiore di Valdobbiadene Extra Dry che si accompagna al Cartizze Toni, e ad altre 6 etichette di Prosecco Doc. Il racconto spensierato e colorato del Metodo Martinotti a base Glera delle Tenute del Leone Alato, ramo vinicolo della holding agroalimentare Genagricola 1851 di Generali, ultimamente [impegnata a sviluppare progetti di Al per la sostenibilità ambientale](#).

(ns)

VINTAGE



NINO FRANCO

Doc Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Primo Franco

Vendemmia: 1999
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: [Nino Franco Spumanti](#)
Proprietà: famiglia Franco
Enologo: Primo Franco e Renato Meneghello

Ha segnato una svolta storica dell'azienda di Valdobbiadene, quella del passaggio generazionale. "Il primo vino che ho fatto da solo, dopo la morte di papà che era un personaggio molto noto e stimato - ricorda Primo Franco. I suoi vini erano in carta da Gualtiero Marchesi e nel 1978 erano già distribuiti da Meregalli". Forse per desiderio di emancipazione, Primo punta su un prodotto accurato e pieno: uva diraspata, solo mosto fiore e dosaggio tra 28 e 30 grammi/litro. Mette il suo nome in etichetta, dichiara il millesimo e chiude con la graffa e non con la gabbietta. Marca la differenza e consolida il successo di azienda e denominazione. Primo Franco dry 1999, prima annata 1983, fonda la sua longevità sulle caratteristiche delle uve - da vigneti collinari in pendenza esposti a nord - di bell'acidità e sostanza e sul dosaggio elevato che protegge dalle ossidazioni. Brillante, riflessi dorati e bella corona di schiuma finissima. Al naso complesso: fiori secchi frutta gialla disidratata e un accenno minerale e di idrocarburi. In bocca bella acidità, piacevole sapidità e morbidezza finale con note di albicocca secca e uva passa.

(Clementina Palese)

L'OUTSIDER



BELLENDIA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Carpesica Sei Uno

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: [Bellenda](#)
Proprietà: famiglia Cosmo
Enologo: Paolo Stival

Dalla ricerca condotta - fuori dagli schemi della classica fermentazione in autoclave - con prove avviate ben prima del folgorante e più recente boom della tipologia e della denominazione, sui cosiddetti "ancestrali" (i rifermentati in bottiglia non sboccati) ma anche sulla capacità evolutiva della Glera, fino alla esplorazione ambiziosa del mondo del metodo classico, Bellenda, cantina fondata nel 1986 dalla famiglia Cosmo, con sede a Carpesica di Vittorio Veneto, si distingue per un approccio dinamico ed innovativo al mondo del Prosecco. Il Valdobbiadene Prosecco Sei Uno, oggetto del nostro assaggio, nato inizialmente per un uso "privato", è dedicato a un evento familiare datato appunto 1961. Si tratta di uno spumante, ottenuto dalle uve coltivate sulle Rive di Carpesica, a Metodo Classico con rifermentazione in bottiglia di soli 12 mesi. Un tempo non così dilatato di affinamento, ma sufficiente per regalare alla Glera un tocco di complessità in più, che la versione 2020 suggella con aromi di frutti bianchi, crosta di pane ed erbe aromatiche, ad anticipare un sorso diretto, cremoso e non privo di dolcezza, ma anche fragrante e sapido.

(fp)



FERROWINE

BORGO PADOVA, 101/A - CASTELFRANCO VENETO (TV)

L'Enoteca [FerroWine](#) (tel. +39 0423 494314) della famiglia Ferro di Castel-franco Veneto - con sede anche a Jesolo Lido - propone un'articolatissima scelta di vini provenienti dal Veneto, naturalmente, ma anche dal resto d'Italia e dai luoghi più importanti del mondo enoico come la Francia, la Germania, l'Austria o l'Australia e l'Argentina, per un totale di 8.000 referenze:

COSA VENDE

Pierre Trichet, Champagne Brut BdN Grand Cru La Puissance 2019 - € 42,30
Champagne di bella impostazione saporito, profondo e di grande freschezza acida

Parovel, Carso Vitovska Barde Onavè 2020 - € 17,70
Un affascinante Vitovska dalle suggestioni aromatiche e gustative tutte da godere

Weingut Familie Rauhen, Riesling Kirschenberg 2022 - € 14,00
Riesling slanciato, profondo e destinato a migliorare con il tempo

La Colombera, Colli Tortonese Timorasso Derthona 2021 - € 16,50
Non solo rossi per il Piemonte e il Timorasso è il bianco forse più convincente

Giacomo Fenocchio, Barolo Bussia 2018 - € 45,50
Uno dei Barolo più intriganti nella ricchissima offerta tipologica del vino langarolo

Varvaglione, Primitivo di Manduria Papale Oro 2020 - € 22,30
Vino caldo e generoso capace di interpretare coerentemente la sua terra d'origine

Ottomani, Chianti Superiore Bio 2020 - € 16,00
Buon esempio della tipologia "base" dei vini toscani

Revi, Trento Dosaggio Zero 2018 - € 22,70
Spumante fresco negli aromi e dalla progressione gustativa agile e saporita

Maso Martis, Trento Brut Blanc de Blancs 2018 - € 24,20
Etichetta ben eseguita e di confortante costanza qualitativa dalla famiglia Stelzer

Rubinelli Vajol, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021 - € 21,80
Sempre più convincenti i loro vini, dalla cifra stilistica all'insegna della leggiadria

COSA CONSIGLIA

Adami, Valdobbiadene EB Rive di Farra di Soligo Col Credas 2022 - € 17,90
Ampio ed intenso al naso, in bocca è vino pieno e fruttato

Bisol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Crede 2022 - € 14,50
Un piccolo classico nella produzione dello spumante di Conegliano Valdobbiadene

Bortolomiol, Valdobbiadene Prosecco Superiore ED Banda Rossa 2022 - € 12,60
Vino che profuma di glicine e pompelmo, dal sorso cremoso e persistente

Colesele, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Prato Scuro 2022 - € 10,80
Vino preciso nei suoi profumi delicati e dolci di fiori, è cremoso e saporito al gusto

De Stefani, Prosecco Brut DS 2022 - € 11,00
Spumante fresco e delicato, dallo stile armonico e accattivante

Graziano Merotto, Valdobbiadene Brut Cuvée del Fondatore 2022 - € 19,70
Buone sensazioni dall'etichetta che rappresenta il vino simbolo aziendale

Mongarda, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2022 - € 14,70
Spumante delicatamente profumato, è morbido e godibile al palato

Nino Franco, Spumante Brut Grave di Stecca 2022 - € 22,60
Prosecco morbido e piacevole al gusto, dalle note aromatiche di pere e mandorle

Ruggeri, Valdobbiadene Prosecco Superiore ED Giustino B. 2022 - € 19,90
Richiami alla pera e tocchi di lievito in questo Prosecco dal gusto dolce e godibile

Tenuta Baron, Asolo Prosecco Superiore Brut 2022 - € 11,00
Tipici sentori di polpa di mela verde e fiori freschi; gusto rinfrescante e sapido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE COLTURE

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Fagher

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera, Verdiso
Bottiglie prodotte: 190.000
Prezzo allo scaffale: € 11,70
Azienda: [Azienda Agricola Le Colture](#)
Proprietà: famiglia Ruggeri
Enologo: Cristian Agostinetti e Marzio Pol

Sono 40 gli ettari a vigneto - divisi in vari appezzamenti tra Conegliano, Valdobbiadene e Montello - dell'azienda Le Colture situata a Santo Stefano, che forniscono una produzione complessiva di 750.000 bottiglie, incentrata, evidentemente, sulle bollicine venete (ma la cantina produce anche un rosso a base di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, oltre ad uno spumante a base di Pinot Nero). L'azienda della famiglia Ruggeri, condotta oggi da Silvia, Alberto e Veronica, è stata avviata nel 1983 dal loro padre Cesare e produce le proprie etichette attingendo ad un parco vigneti piuttosto esteso, benché mantenga anche uno stretto rapporto di fornitura con alcuni produttori fidati. Il Valdobbiadene Prosecco Fagher, ottenuto da Glera in prevalenza più un saldo di Chardonnay, appare di colore giallo paglierino brillante e perlage vivace. Al naso, prevalgono i frutti maturi a polpa bianca, con un tocco di crosta di pane e di agrumi e qualche richiamo balsamico. In bocca, il sorso è lieve e immediatamente saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale fragrante, fruttato e persistente.

(fp)

LA SORPRESA



BORGO ANTICO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Ogliano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: [Azienda Agr. Borgo Antico](#)
Proprietà: Leonardo Marchesin
Enologo: Marta Miraval

Ha il profumo dolce e delicato dei fiori bianchi di campo e della mandorla in pasta, il gusto di albedo e uva spina e una struttura minerale e tesa, lievemente amara, questo Rive di Ogliano Extra Brut 2022 di Borgo Antico, azienda che è nata nel 1973 grazie a Vito Marchesin, che voleva cimentarsi a fare del vino artigianale a partire dai suoi primi ettari di vigna. Coinvolge tutta la famiglia, figlio Leonardo compreso, che una volta laureato in enologia, nel 1995 assume le redini dell'attività. Borgo Antico si trova a Ogliano, nella zona più orientale della denominazione, fra Vittorio Veneto e Conegliano. Gli ettari di vigna sono 25, ospitano piante di Glera, di Verdiso, di Marzemino, Merlot e Cabernet su terre moreniche e producono circa 150.000 bottiglie l'anno, grazie anche all'aiuto di alcuni conferitori di fiducia. Sui loro Prosecco Superiore effettuano la crio-macerazione (per evitare l'uso di solforosa e per mantenere integri i profumi primari della Glera), ed evitano la filtrazione per mantenere a lungo il vino a contatto con le fecce fini e trasferirgli così più spessore.

(ns)



SPUNTATURE

LA LONGEVITÀ DEL PROSECCO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Bouquet fruttato e struttura leggera, freschezza e immediatezza, ne fanno un vino da bere giovane e pochi immaginano - o hanno provato al palato - la sua longevità. Invece, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg non fa eccezione a tutti gli altri vini, e la sua chance di "durevolezza" si fonda sull'elevata qualità delle uve valorizzata nella lavorazione. Per esemplificarne, la "ricetta" - suggerita da Primo Franco, [in una recente verticale dei suoi vini](#) - servono viti agé, collocazioni collinari, meglio se con esposizioni che mantengano buoni livelli di acidità, produzioni relativamente contenute. E in cantina lunga permanenza del vino base sui sedimenti della prima fermentazione, con batonage settimanali per arricchirne la struttura, e affinamenti in bottiglia molto lunghi per ottenere perlage fine e cremosità. E un ruolo positivo lo gioca anche un elevato dosaggio di zucchero. Diverse sono le aziende che si sono messe alla ricerca della longevità e le verticali delle loro etichette di punta dimostrano quanto le bollicine di questa Docg siano capaci di evolvere nel tempo e arricchirsi di una complessità che le rende più gastronomiche ampliando lo spettro di abbinamento al cibo. Verticali e proposte di millesimati di annate anche lontane nel tempo contraddicono l'idea diffusa che i vini che fanno la presa di spuma in autoclave non possano invecchiare. "Lavorando con un solo vitigno, la Glera, non godiamo delle opportunità date dagli uvaggi - aggiunge il patron dell'azienda di Valdobbiadene, alla quarta generazione con sua figlia Silvia - e la sfida si gioca sulla vocazionalità del territorio, sulla scelta delle parcelle di vigneto più vocate e sull'agire dell'uomo nel condurre il vigneto e la vinificazione".

(Clementina Palese)

IL BUONO DEL TERRITORIO



MARRONE DI COMBAI IGP

ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI DEL
MARRONE DI COMBAI IGP

PIAZZA SQUILLACE, 4

COMBAI DI MIANE (TV)

Tel: +39 0438 960056

Sito Web: www.marronedicombai.it

Nel Trevigiano la castanicoltura è da secoli una risorsa fondamentale, tanto da determinare una vera e propria "civiltà del castagno". L'attuale area di produzione del Marrone di Combai Igp si estende su un ampio territorio (quasi 275 kmq) che coincide con i confini di 11 dei 16 Comuni della Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane: Segusino, Valdobbiadene, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede e Cordignano. I confini geografici sono segnati ad ovest dal Fiume Piave e la sua stretta valle fra il feltrino ed il bellunese, a nord dalla catena prealpina Cesen-Col Visentin e dalle pendici del sistema del Cansiglio, a sud da rilievi collinari paralleli frutto di progressive erosioni, ad est dalle prime pendici del comprensorio del Cansiglio. Se la castagna generica è di piccole dimensioni con forma emisferica allungata, dal colore della buccia esterna bruno scuro e dalla pellicola interna profondamente inserita nel seme (con la pelatura quindi piuttosto difficile); il marrone è più grande, ha forma ovale allungata, colore più chiaro, buccia esterna sottile e la pellicola interna non penetra in profondità, facilitandone la pelatura, con la polpa che risulta gustosa e dolce e che non si disfa alla cottura. Il marrone di Combai può essere conservato facilmente, sia cotto che crudo. Semplicemente lessato, invece, se ne apprezzano in pieno le qualità e le caratteristiche organolettiche, che lo rendono adatto a svariati piatti.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



CA' DEL POGGIO

VIA DEI PASCOLI, 8 - SAN PIETRO DI FELETTO (TV)

Tel: +39 0438 486795

Sito Web: www.cadelpoggio.it

Il ristorante Ca' del Poggio - annesso all'hotel Villa del Poggio - a San Pietro di Feletto è di proprietà della famiglia Stocco che lo ha aperto dal 1994, sulla strada dei Colli del Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene. La sua cucina è caratterizzata da due anime: una marinara ed una collinare legate entrambe alla tradizione gastronomica veneta. Nel menu si incrociano pertanto piatti come i tagliolini al profumo di Verdiso con ragù di gransoporo, tagliolini al ragù d'anatra, granseola alla veneziana, soppresa trevigiana con polenta bianca, risotto Prosecco e mare con ostriche e capesante al profumo di Prosecco, risotto con radicchio rosso di Treviso, cornetto croccante alle erbe, crespelle ripiene con verdure di stagione e formaggio, entrecôte di roastbeef, polpo scottato alla griglia con verdure in agrodolce.

LA TOP 5 DI "CA' DEL POGGIO"

- 1° **Le Manzane, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2023 - € 21,00**
Vino dai profumi di fiori di glicine e frutta a polpa bianca, in bocca è fresco e vivace
- 2° **Graziano Merotto, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Integral 2023 - € 22,00**
Cremoso e lanciato l'Integral della cantina di Farro di Soligo
- 3° **Sorelle Bronca, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry L'Ovest 2023 - € 24,00**
Sempre affidabili e di bella piacevolezza i prodotti della cantina di Vidor
- 4° **Carpenè Malvolti, Prosecco Superiore Brut Rive di San Pietro di Barbozza 1868 2023 - € 27,00**
Fresco e beverino, possiede profumi dolci e ben profilati
- 5° **Santa Margherita, Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Brut Rive di Refrontolo 2023 - € 21,00**
Piacevolmente fruttato nel suo profilo olfattivo, è morbido e fragrante al palato



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

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

Foto di copertina: © Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

