



**IDENTITÀ
GOLOSE** *web*
Magazine
internazionale di cucina

CONGRESSO

IG
web

CHEF ▾ RICETTE ▾ RUBRICHE ▾ PARTNER ▾ EVENTI ▾ NEWSLETTER ▾

[Home](#)[Rubriche](#)[In cantina](#) Non solo Metodo Classico: fermi, di carattere, ecco i vini "fratelli" dei blasoni mossi

01-09-2023

Non solo Metodo Classico: fermi, di carattere, ecco i vini "fratelli" dei blasoni mossi

Bollicine del Mondo e Identità di Vino si incontrano in un viaggio tutto italiano: in 14 tappe, la nostra redazione ci svela assaggi inediti, sia rossi che bianchi, da cantine solitamente acclamate per spumanti di qualità



Identità di Vino incontra *Bollicine del mondo* e la sua redazione: nel nostro scatto dalla presentazione della seconda edizione della App sul palco del Teatro Manzoni a Milano, Monica Coluccia, Stefania Oggioni, Alessio Pietrobattista, Manlio Giustiniani, Bruno Petronilli, Luca Turner, Raffaele Cumani, Luca Torretta, Cinzia Benzi, Raffaele Foglia, Elio Ghisalberti, Andrea Grignaffini e Paolo Marchi

Lo scorso giugno al Teatro Manzoni di Milano è stata presentata la seconda edizione dell'[App Bollicine del Mondo](#), che ha raggiunto quota 625 bottiglie recensite dalla coordinatrice del progetto Cinzia Benzi e dalle firme Giovanna Abrami, Elisabetta Canoro, Monica Coluccia, Giulia Corino, Raffaele Cumani, Meritxell Falgueras, Raffaele Foglia, Elio Ghisalberti, Manlio

In cantina

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

a cura di
Identità GoloseA cura della redazione di [Identità Golose](#)[Consulta tutti gli articoli dell'autore](#)

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI



31-08-2023
Vermentino della Maremma, l'ascesa continua. «Vince la personalità»



30-08-2023
Bollicine per salutare l'estate: dodici etichette consigliate dai nostri esperti



25-08-2023
Le armi vincenti del Blanc di Mazzolino: eleganza francese e cuore italiano

Giustiniani, Adele Granieri, Andrea Grignaffini, Stefania Oggioni, Bruno Petronilli, Alessio Pietrobattista, Luca Torretta e Luca Turner.

Il pensiero che abbiamo condiviso attraverso la nostra ultima newsletter dedicata ai vini fermi è stato molto semplice: portare l'**App di Bollicine del Mondo** a incontrare **Identità di Vino**, andando a estendere gli assaggi delle cantine recensite anche ad altri prodotti, non solo spumantizzati, ma che comunque crediamo essere meritevoli.

Il risultato potrete leggerlo nei testi – e assaggi consigliati – a seguire: un piccolo giro d'Italia, tenendo aperta sul nostro smartphone l'**App Bollicine del Mondo**, come se fosse una bussola per gli amanti del buon bere. E se non lo avete fatto, è arrivato il momento di scaricare l'App: è gratuita.



SAN LEONARDO, L'ELEGANZA DI OGNI VINO, a cura di Raffaele Foglia

Nel mondo del vino, **San Leonardo** è un riferimento di eleganza e di stile. Il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga e il figlio Anselmo sono artefici di una realtà che si è sempre distinta per vini dall'estrema finezza, come il Trentodoc Blanc de Blancs Extra Brut Riserva Marchesi Guerrieri Gonzaga citato nell'App Bollicine del Mondo. «Il **Trentodoc** l'ho voluto fortemente io – spiega Anselmo Guerrieri Gonzaga – Mio papà ci aveva provato tanti anni fa con Piero Antinori, avevano fatto una società negli anni Settanta per fare lo spumante, poi però saltò tutto. Invece ci siamo rimessi in gioco, e devo dire che è venuto fuori un buon prodotto, con uve da Pressano e dalla Val di Cembra». Ma l'azienda è certamente più nota per il **San Leonardo**, il vino di punta realizzato con 60% **Cabernet Sauvignon**, 30% **Carmenère**, 10% **Merlot**. Ma a noi piace evidenziare come il **Carmenère** in purezza sia un vino davvero unico, particolare, con note fruttate e speziate. Affina per 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, si presta a lunghi, lunghissimi invecchiamenti, dove può esprimere tutta la sua



19-08-2023

Agosto nel calice: caldo non ti temo (e mi disseto viaggiando)



19-08-2023

Borgo Scopeto, la filosofia di Montalcino portata nel Chianti Classico



17-08-2023

Cinquant'anni di Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo



16-08-2023

Bollicine di fine estate: le etichette con cui brindare sotto le stelle di agosto



10-08-2023

Biondi-Santi, non solo Brunello: il Rosso di Montalcino ha una propria identità



09-08-2023

Passeggiando nella storia più che mai: il Valpolicella Superiore Doc



08-08-2023

Le signore di Montevetrano: Silvia Imperato con la figlia Gaia, perfette ambasciatrici di un territorio incontaminato



06-08-2023

Assaggi dal mondo PIWI, i vini resistenti. Una nuova frontiera per la sostenibilità della viticoltura



05-08-2023

Il rilancio del Rosso di Montalcino: «Non è un fratello povero del Brunello»

eleganza e complessità.

ENRICO SERAFINO, DALL'ALTA LANGA AL GAVI, a cura di Maurizio Trezzi

Possiamo dire che l'**Alta Langa** va di moda? Certamente sì. I motivi sono legati alla vocazione del territorio, alla bontà dell'uva e alla capacità dei produttori di affermare, o meglio riaffermare, la tradizione di un territorio capace, fra i primi, di interpretare e valorizzare il Metodo classico e ora di riconquistare un primato nei confronti dei consumatori, smarrito per diversi decenni. **Enrico Serafino** è stato tra i primi a produrre un **Alta Langa** non dosata e il suo **Rosé Zero 2014**, da uve 100% **Pinot Nero**, è fra le migliori bollicine piemontesi, come scriviamo anche sull'**App Bollicine del Mondo**. L'offerta della cantina si completa con **Baroli**, **Barbareschi** e vini definiti "autoctoni", prodotti cioè con i classici vitigni piemontesi. In questa torrida estate abbiamo assaggiato, e scelto di proporvi, il **Grifo del Quartaro Gavi 2022**. Un vino capace di esaltare i tratti più classici del **Gavi**: freschezza, profumi e fragranza. Anche in un'annata calda, in estate, e poco piovosa, quasi per nulla, in inverno, **Serafino** ha saputo far emergere la qualità di questo **Gavi**, affinato in acciaio dopo una raccolta a mano e un fermentazione a freddo per evitarne l'ossidazione. L'affinamento è breve, 3 mesi, in bottiglia. Il vino è pronto fin da subito ma rivela potenzialità di permanenza in cantina, tali da poter presentare un prodotto di alta qualità anche fra qualche anno.

CA' DEL BOSCO E LA FIRMA DI ZANELLA, a cura di Adele Granieri

Curioso, visionario e istintivo, **Maurizio Zanella** è sicuramente uno dei protagonisti più illuminati della rinascita del vino italiano. Fondatore di **Ca' del Bosco**, realtà vitivinicola che rappresenta indiscutibilmente un pilastro non solo del territorio della Franciacorta, ma di tutta la scena vitivinicola nazionale. Oggi **Ca' del Bosco** si estende su oltre duecento ettari vitati tra vigneti di proprietà e in affitto. Celebre per la prestigiosa linea di spumanti, tra cui spicca **Annamaria Clementi**, l'azienda si dedica anche alla produzione di eccellenti vini fermi bianchi e rossi. Il **Sebino rosso Maurizio Zanella** porta impresso sull'etichetta il nome del suo creatore e celebra dunque l'operato e la passione dell'uomo che ha fondato il mito di **Ca' del Bosco**. Un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, con un bouquet olfattivo complesso, che si esprime su note di terra bagnata, amarena, scorza d'arancia e soffiati rimandi balsamici. Il sorso è pieno, avvolgente e intenso, con una trama tannica finemente integrata. Un grande rosso, che promette interessanti evoluzioni nel tempo.

LE TRE ANIME DI **ALBINO ARMANI**, a cura di Stefania Oggioni

Le vigne e la produzione dell'azienda vitivinicola **Albino Armani** si estendono su tre diverse regioni: in Trentino Alto Adige, dove l'emblema della produzione è il **Clè**, una bollicina d'alta quota della quale abbiamo parlato sull'**App Bollicine del Mondo**, in Veneto e in Friuli Venezia Giulia. In ogni regione vengono rielaborati i vitigni autoctoni e valorizzate le peculiarità del territorio; da questa filosofia nasce anche il progetto **Terre di Plovja**, avventura enologica collettiva alla quale fa capo



04-08-2023

Oltrenero: un nuovo modo di esprimere la cultura del metodo classico



02-08-2023

Josè Rallo: «Le nostre idee per iniziative che porteranno un po' di Sicilia nel mondo»



30-07-2023

Di Vermentino, fiere di settore, futuro delle Doc più piccole: tutto quello che ci ha detto VinoVip 2023



29-07-2023

Coravin, un'altra (piccola) rivoluzione è servita



28-07-2023

Château Galoupet: eleganza rosé in due millesimi tra biodiversità e territorio



28-07-2023

Marchesi Gondi, anche il Chianti Rufina sa vincere la sfida con il tempo



23-07-2023

Di persone e vini speciali: cronache dal territorio della Doc Friuli Aquileia



22-07-2023

«Pio Cesare, partiamo con la nuova cantina. E puntiamo anche sui bianchi»



20-07-2023

Krug x Lemon: la novità 2023 della Maison che compie 180 anni di successi



18-07-2023

Cà Bolani: un'oasi di pace nel cuore della Doc Aquileia

la famiglia **Armani**, dedicato alla valorizzazione della produzione vitivinicola dell'Alto Friuli e in particolare di due vitigni, il **Sciaclin** e il **Piculit Neri**, utilizzati in passato ma che rischiavano di andare perduti. I vitigni antichi vengono abbinati a vitigni internazionali, che ben si adattano al terreno friulano e che donano ulteriore carattere ed unicità al vino. «La capacità di essere identitario è ciò che rende unico e memorabile un vino poiché, raccontando una storia e un territorio, non può essere replicato altrove», questo il mantra che definisce la produzione dell'intero progetto. Ne nascono due etichette: il **Piligrin**, da **Piculit Neri** e **Merlot**, e il **Flum**, da **Sciaclin**, **Chardonnay** e **Friulano**. Quest'ultimo è dedicato al Tagliamento – flum in friulano significa fiume – ed è un vino che racchiude tutta la potenza di questo importante corso d'acqua, che scorre nella zona pedemontana della Alpi Carniche e attraversa la pianura friulana. Le varietà vengono vinificate separatamente e affinate insieme, dando luogo ad un vino caldo e suadente, speziato al naso e con una tensione finale in bocca, acida e minerale, tipica dello **Sciaclin**; la lunga persistenza dà conferma di un vino di personalità e grande struttura.



CANTINE ROMAGNOLI, DAL PIGRO AL CARAVAGGIO, a cura di Marilena Lualdi

Nella nostra [App di Bollicine del Mondo](#), di [Cantine Romagnoli](#) abbiamo potuto apprezzare lo spumante **Metodo Classico Extra Brut – Il Pigro Dosaggio Zero 2017**. Adesso vorremmo esplorare un altro vino di quest'azienda piacentina che interpreta il territorio con sagacia e anche un tocco d'arte. Non sta solo nel nome, visto che stiamo parlando de **"Il Caravaggio" Malvasia Vino bianco Emilia Igt 2020**. Il colore giallo intenso dà il benvenuto allo sguardo, l'olfatto è invitato dai profumi tipici della **Malvasia**, come i fiori bianchi e la frutta. L'arte sta nell'armonia tra acidità e mineralità – nel terreno, depositi di ferro e altre presenze conducono a questa caratteristica – e permette di vivere a lungo il piacere di questo vino. Il 20% delle uve chiede di aspettare il momento perfetto: è cioè raccolto tardivamente: qui sta il segreto della concentrazione zuccherina e dell'intensità di aromi. Quindi si passa a una pigiadiraspatura e una pressatura soffici, un mese di fermentazione e un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. La parte principale del vino viene invece affinata in acciaio. Poi l'"incontro" che completa il disegno di un vino, capace di essere un testimonial accattivante dell'Emilia.



18-07-2023

Bellavista, dove l'utopia si fa vino



16-07-2023

Mura Mura, il Monferrato secondo Guido Martinetti e Federico Grom



14-07-2023

Stile e innovazione nel calice: la nuova cuvée Essentiel Blanc de Noirs di Piper-Heidsieck



12-07-2023

Vino, le Marche celebrano le magnifiche sedi denominazioni



08-07-2023

I 1000 Vini d'Italia delle Guide de L'Espresso di Luca Gardini: una rivoluzione di qualità e innovazione



07-07-2023

Gruss, tradizione alsaziana e stile al passo con i tempi



04-07-2023

Coraggio e coerenza: i vini di Villa Franciacorta

[SEGUI IDENTITÀ WEB SU](#)



RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[Ricette d'autore](#)

[In cantina](#)

[Carlo Mangio](#)

[Dal Mondo](#)

**LE SFIDE DEL PALAGIONE A SAN GIMIGNANO**, a cura di Raffaele Foglia

Quella delle bollicine è stata una sfida, come raccontiamo nell'[App Bollicine del Mondo](#) descrivendo il suo *Demòni*, un *Metodo Classico di Sangiovese* in purezza, prima annata 2018. Ma la vera sfida di Giorgio Comotti con il suo *Palagione* è iniziata molto prima, per la precisione nel 1996, quando da Milano decide di trasferirsi a San Gimignano. Qui trasforma un podere abbandonato, dove c'erano 136 ulivi e coltivazioni di girasole, nella sua azienda vitivinicola: nel 1997 pianta i primi vigneti. I primi anni sono stati duri, ma poi la sua testardaggine, o meglio, la sua caparbietà ha vinto: la *Vernaccia di San Gimignano* gli ha ripagato dei suoi sforzi e dei suoi sacrifici. Ora *Il Palagione* è sicuramente una delle aziende maggiormente apprezzate del panorama vitivinicolo di San Gimignano. Sono vini estremamente espressivi: la *Vernaccia di San Gimignano* viene declinata in più versioni, senza mai snaturare l'identità del vitigno che riesce a esprimersi al meglio con l'aiuto del tempo. Così scegliamo *Ori*, la *Vernaccia di San Gimignano Riserva* che affina anche in legno, senza che questo vada a coprire l'essenza del vitigno. Un vino elegante, complesso, ma soprattutto dalla grande bevibilità. E dalla spiccata facilità di abbinamento.

Primo piano[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)[Identità Golose Milano](#)[Mondo pizza](#)[Zanattamente buono](#)[Dolcezze](#)[Hôtellerie](#)[In libreria](#)[Cibi Divini](#)[Guida alla Guida](#)[Visualizza l'elenco completo](#)**FÈLSINA, TRADIZIONE DEL CHIANTI CLASSICO**, a cura di Amelia De Francesco

Realtà ormai storica del Chianti Classico, *Fèlsina*, acquistata dalla famiglia Poggiali alla fine degli anni '60, è oggi sinonimo di vini eleganti e territoriali. Prova di questo legame al territorio è, per esempio, il nome della *Riserva, Berardenga Chianti Classico Riserva*, che reca appunto in etichetta il riferimento a Castelnuovo Berardenga, paese alle cui porte sorge l'azienda. L'idea di inserire il nome comunale fu di Gino Veronelli, che nelle potenzialità specifiche di questa zona vinicola – il *Chianti Classico* più a sud e più “senese” – credeva molto. La *Riserva* è prodotta da uve di solo *Sangiovese*, in una sintesi della diversità geomorfologica, di climi e di cloni che caratterizza i vini di *Fèlsina* in generale e questa bottiglia nello specifico. La raccolta avviene in momenti differenti, per rispettare la maturità delle uve coltivate a quote differenti e viene fatta a mano con una accuratissima selezione dei migliori grappoli, la cui macerazione avverrà poi in vasche di acciaio inox. Il vino affinerà poi in barrique di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia per 12–16 mesi e verrà assemblato al termine di questo periodo per tirar fuori la migliore espressione dal *Sangiovese*. Un vino al naso assai speziato e con gradevoli note floreali e di frutti rossi che in bocca regala una bella setosità – data da tannini morbidi e ben bilanciati – e sentori di spezie e frutta fresca. Ma non di soli rossi si parla a *Fèlsina*: la trovate infatti menzionata anche sulla *App Bollicine del Mondo* per la produzione di un ottimo *Metodo Classico Brut* non millesimato di grande eleganza da uve di *Sangiovese, Pinot Nero e Chardonnay*.

FAMIGLIA COTARELLA, UN PUNTO DI RIFERIMENTO, a cura di Cinzia Benzi

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 Toscana.

Se Riccardo e Renzo, fratelli e soprattutto padri rispettivamente

di **Dominga** e **Marta** con **Enrica** non avessero intuito le grandi potenzialità di una terra come quella delle loro origini non potremmo godere di vini straordinari come il **Merlot Montiano**, lo **Spumante Metodo Classico** da uve **Rossetto**, come descritto nell'**App Bollicine del Mondo**, e questo **Soente**, un **Vioagner** prodotto dal 2014. Un nome non casuale come dichiarano i **Cotarella**: nasce dall'elisione di una lettera della parola "sovente" per donare un suono di parola più aperto. Una sperimentazione su cloni di **Vioagner** che portano alla creazione, dal 2014, di questo vino bianco. Creato con soli cinque ettari di vigneti posti a 300 metri sul livello del mare. Un uso moderno della tecnologia enologica, con criomacerazione per quattro ore a 10° e zero legno. Una palette aromatica che ti affascina per gli agrumi e la florealità davvero convincenti. Nota distintiva la sapidità infinita.

MONTECAPPONE E LE DECLINAZIONI DEL VERDICCHIO, a cura di **Salvo Ognibene**
Federico II di Svevia che ha fatto grande la Sicilia e fu imperatore dei romani e di Gerusalemme, venne alla luce nel 1194 sulla piazza principale della cittadina anconetana dove la madre, **Costanza d'Altavilla**, desiderava frugare ogni dubbio sulla nascita dell'erede al trono. **Gianluca Mirizzi**, proprietario di **Montecapponi** che nel 2015 ha lanciato anche la selezione **Mirizzi**, rende onore all'illustre conterraneo con un **Verdicchio** che esprime al meglio l'essenza dei Castelli di Jesi. **Federico II A.D. 1194, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC**, sosta per 4-5 mesi sui propri lieviti prima di essere imbottigliato, così da esaltare al massimo le caratteristiche dell'uva tipica delle Marche: giallo paglierino, al naso erbe spontanee, anice e frutta tropicale. Al gusto una buona spalla acida è garanzia per il suo invecchiamento, chiusura di mandorla e bottiglia che finisce in fretta non appena aperta. Una grande varietà allevata in uno straordinario areale, quello delle colline di Jesi, che nella **App di Bollicine del Mondo** abbiamo avuto modo di apprezzare (grazie ad Alessio Petrobattista) nella versione **Spumante Metodo Classico Verdicchio dei Castelli di Jesi Extra Brut 2016**.



ANTONELLI E IL PREMIO AL TREBBIANO SPOLENTINO, a cura di **Leonardo Romanelli**

Dopo aver premiato [Filippo Antonelli](#) per il suo spumante *Trebbiano Spoletino Dosaggio Zero 2020*, nella sezione "[Il vitigno da scoprire](#)" della seconda edizione dell'*App Bollicine del mondo*, ci occupiamo oggi del *Trebium, Trebbiano Spoletino 2021*, un vitigno che nel corso degli anni ha suscitato sempre più interesse tra i consumatori, varcando i confini dell'Umbria e riscuotendo molto successo. È un vitigno ricco in acidità, tardivo e resistente anche alle grandi calure che hanno caratterizzato le ultime stagioni. Dalla sua ha poi una bella ricchezza gustativa, che lo ha reso protagonista a tavola per gli abbinamenti più svariati. Difficile trovare due *Spoletini* identici, è un vitigno che tende ad adattarsi e sfruttare le peculiarità del territorio nel quale viene piantato, il che stimola un appassionato ad approfondirne la conoscenza. Noto anche la capacità evolutiva, per una longevità non certo comune per tanti vini bianchi. Alla vista si presenta di un bel paglierino tendente al dorato, mentre si porge all'esame olfattivo con sentori floreali di sambuco e biancospino, quindi frutti tropicali come mango e note agrumate di pompelmo. L'attacco in bocca rivela ampiezza, spina acida rinfrancante, con un finale sapido di bella e continua persistenza.

FARAONE, DALLA PASSERINA AL TREBBIANO, a cura di Fosca Tortorelli

Situata a Giulianova, nel teramano, la cantina [Faraone](#) è sicuramente una realtà che ha lasciato traccia in Abruzzo, un'azienda che ha fatto parlare molto di sé per il suo *Spumante Metodo Classico Brut* non dosato, prodotto con uva *Passerina* (o *Trebbiano Teramano*), uno spumante sorprendente, che nasce nel 1983 dopo anni di prove, e che troviamo recensito nella nostra *App Bollicine del Mondo*. Come racconta **Federico Faraone**: «Nel 1971 abbiamo registrato nell'albo delle Doc i filari di uva bianca che avevamo con la denominazione di *Trebbiano*, uva che noi in effetti chiamavano *Uva Passera*; poi abbiamo scoperto che la denominazione ufficiale era *Passerina*, comunque della famiglia dei *Trebbiani*, come confermano oggi gli ampelografi e anche le analisi del Dna». Ma non solo bollicine segnano il tratto distintivo di questa piccola realtà abruzzese, oggi gestita da **Federico Faraone**, che porta avanti con passione e determinazione la tradizione familiare iniziata nel 1950, ma anche la sua idea produttiva. Un'azienda che propone vini espressivi e per nulla scontati, decisamente capaci di sfidare gli anni. Tra i loro vini fermi si distingue il *DOC Trebbiano d'Abruzzo 2019 Le Vigne*, un vino con note agrumate e floreali, con richiami di macchia mediterranea, piacevolmente fresco, agile e scorrevole al sorso.

GIANFRANCO FINO, SPACCATO DI PUGLIA, a cura di Annalisa Cavaleri

Rotolando verso Sud, si arriva felicemente in Puglia, dove **Gianfranco Fino** riesce a mantenere vive le tradizioni e a creare vini con una forte identità territoriale. Nell'*App Bollicine del Mondo*, **Raffaele Foglia** racconta bene lo *Spumante Metodo Classico Simona Natale Rosé 2016*, che **Fino** dedica alla moglie, compagna di vita e di avventure: *Negramaro* in purezza, affinato 36 mesi sui lieviti, di una eleganza e di una personalità che convincono al primo assaggio. Per completare la gamma, ci sono 5 rossi, tra cui spicca *Es*. Questo vino renderebbe felice **Freud**, perché parla di istinto e passione sfrenata, piacere senza regole, al di là dello spazio e del tempo, della logica e della morale. Si tratta di un *Salento Primitivo Igt* da vecchi alberelli di 60 anni dell'agro di Manduria, macera sulle bucce per quasi 4 settimane, matura 9



mesi in legno e affina 6 mesi in bottiglia. Rosso rubino brillante, ha un sorso pieno, concentrato ed equilibrato, con un cuore di frutti rossi maturi che lasciano emergere anche sentori di tabacco e spezie, fino al finale fresco e a tratti balsamico. C'è anche la versione **Es Red**, con 12 mesi di maturazione in legno e 48 mesi di affinamento per un gusto ancora più intenso, persistente e radicale.

SELLA & MOSCA, GIOIELLI DALLA SARDEGNA, a cura di Cinzia Benzi

Eccoci in Sardegna, nella tenuta **Sella & Mosca** fondata nel 1899 dall'ingegner **Sella**, nipote del celebre statista **Quintino**, e dall'avvocato **Mosca**. Ben 650 ettari di macchia mediterranea e vigneti distesi sull'isola nei pressi di Alghero: Un gioiello enologico che l'imprenditore franciacortino, **Vittorio Moretti**, acquista nel 2016. Proprio la figlia **Francesca**, anima pulsante dei vini di famiglia, applica il suo talento in questo progetto e crea vini profondi senza perdere di vista la territorialità. **Monteoro** è 100% **Vermentino di Gallura** creato con uve macerate a freddo e una lunga fermentazione. Vigne distese sul versante Sud del Monte Limbara caratterizzato da equilibrate escursioni termiche. L'obiettivo per questo vino è di ottenere un prodotto fresco, di buona struttura, elegante con quel tocco mediterraneo in perfetto stile **Sella & Mosca**. L'armonia gustativa tra mineralità e acidità si allinea alla finezza e freschezza di un bianco che si ricorda per sentori di erbe aromatiche. Ideale per una cucina di mare, perfetto con la gastronomia asiatica e sfidante con una pizza gastronomica. Non dimentichiamoci, infine, lo spumante: sull'**App Bollicine del Mondo** suggeriamo lo **Spumante Metodo Classico Alghero Torbato Oscarì**

CANTINE BARBERA, UNA SICILIA SENZA TRUCCHI, a cura di Davide Visiello

Sono viscerali la passione e l'amore di **Marilena Barbera** per il suo territorio, la sua cantina, le sue uve, i suoi vini. Vignaiola indipendente a Menfi (Agrigento), arguta, intelligente e sincera fino all'osso, con una laurea in **Scienze Politiche** e un paio di master in **Diritto** nel cassetto, ha iniziato a produrre vino nella sua seconda vita dopo quindici anni di studio e lavoro in settori completamente diversi. Nell'**App Bollicine del Mondo** il focus è stato sul vino bianco frizzante **Sottosopra** 2021, ora l'attenzione si sposta su un'altra importante etichetta dell'azienda: **Coste al Vento Menfi Doc 2022**. Prodotto da uve 100% **Grillo** nate e cresciute in una vigna dal suolo argilloso e ricco di minerali, vendemmiate a fine agosto, il vino fermenta spontaneamente in anfora di argilla con le sue bucce per circa una settimana. Dopo la svinatura, la fermentazione prosegue fino a secco senza alcun coadiuvante enologico e, completata la fermentazione malolattica spontanea, il vino affina sulle fecce fini per circa 4 mesi. Giallo dorato lucente (il vino non è filtrato), al naso è assolutamente complesso e intrigante: frutta matura a polpa bianca, fiori gialli, spezie ed erbe mediterranee supportate da sfumature marine. In bocca è ampio, articolato e pieno, avvolge con le sue parti morbide e smussate, ma vive nelle sue spiccate componenti acide e sapide. È un vino di **Marilena Barbera**, custode di questa parte di Sicilia, che riempie i vini con la sua anima. "Senza trucchi".

CONDIVIDI

In cantina

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



a cura di
Identità Golose

A cura della redazione di [Identità Golose](#)

[Consulta tutti gli articoli
dell'autore](#)



[LEGGI ANCHE](#)

Bollicine per salutare l'estate: dodici etichette consigliate dai nostri esperti

La redazione di Bollicine del Mondo presenta sei bottiglie italiane e sei straniere (con una sorpresa): storie di vigne e di territori che danno vita a sorsi emozionanti



bollicine del mondo bollicine vietnam

[LEGGI](#)



| 30-08-2023 | 11:00 | In cantina

Agosto nel calice: caldo non ti temo (e mi disseto viaggiando)

I consigli dei nostri esperti che uniscono le mete vacanziera a vini di qualità. Scoprite gli "abbinamenti" all'insegna di gusto e territorio



Per restare sempre aggiornati sui migliori vini iscrivetevi alla nostra newsletter **Identità di Vino** [qui](#)

vino newsletter estate identita di vino

[LEGGI](#)



| 19-08-2023 | 17:00 | In cantina

Bollicine di fine estate: le etichette con cui brindare sotto le stelle di agosto

Gli esperti di Identità Golose – Bollicine del Mondo hanno selezionato dodici bottiglie italiane e straniere, tutte da non perdere



bollicine del mondo bollicine

[LEGGI](#)



| 16-08-2023 | 18:00 | In cantina