



Il Carapace, la
cantina progettata
da Arnaldo
Pomodoro per la
tenuta umbra della
famiglia Lunelli.



100 CANTINE DA SCOPRIRE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



In vista della 56esima edizione di Vinitaly, a Verona dal 14 al 17 aprile, ecco la nostra selezione delle cantine aperte agli appassionati e delle etichette da provare, comprese le novità alla fiera. Una guida per conoscere da vicino l'Italia del vino, fare buoni assaggi, dimorare tra le vigne, ammirare tesori d'arte

A CURA DI VALENTINA VERCELLI

PIEMONTE

1. Ceretto (Alba, CN)

Produttori di vino dal 1937, i Ceretto hanno costruito un impero fatto di mecenatismo e accoglienza, con il ristorante tre stelle Piazza Duomo e l'osteria La Piola, opere d'arte e architettoniche sparse tra cantine e vigneti. **Da provare:** Langhe Arneis Blangé 2023; 19 euro, ceretto.com

2. Pio Cesare (Alba, CN)

È l'unica azienda delle Langhe che produce i propri vini nel centro storico di Alba, in un'antica cantina su quattro livelli, in parte delimitata dalle mura romane, visibili durante la visita. **Da provare:** Barbaresco Pio 2020; 65 euro, piocesare.it

3. Coppo (Canelli, AT)

Celebre per le storiche cantine, conosciute come «cattedrali sotterranee» e protette dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità, e per la produzione di vini a base di barbera. **Da provare:** Nizza Pomorosso 2020; 50 euro, coppo.it

4. Poderi Luigi Einaudi (Dogliani, CN)

Fondata da Luigi Einaudi, primo Presidente della Repubblica italiana democraticamente eletto, oggi l'azienda è guidata dalla quarta generazione della famiglia, che si impegna nella valorizzazione del Dolcetto, oltre a Barolo, Barbaresco e, ultimo nato, il Pelaverga. C'è anche un relais con piscina e vista sulle Alpi. **Da provare:** Dogliani Superiore Vigna Tecc 2022; 20 euro, poderilugieinaudi.com

5. Villa Sparina (Gavi, AL)

«Cantina europea dell'anno 2021» secondo la rinomata rivista statunitense *Wine Enthusiast*, Villa Sparina è un riferimento nel territorio del Gavi, bianco



che produce dal 1970. Ospitalità di charme nel resort L'Ostelliere e alta cucina al ristorante La Gallina. Da non perdere anche gli aperitivi nell'orto. **Da provare:** Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 2023; 14 euro, villasparina.it

6. Damilano (La Morra, CN)

Fondata nel 1890 dal bisnonno degli attuali proprietari, possiede oggi vigne in alcune delle aree più vocate delle Langhe, come Cannubi e Brunate. **Da provare:** Barolo Riserva Cannubi 1752 2016; 280 euro, cantinedamilano.it

7. Josetta Saffirio (Monforte d'Alba, CN)

Cinque generazioni di vignaioli e un grande amore per la biodiversità, in una zona,

le Langhe, spesso sacrificata alla monocultura della vite. L'azienda ha ripristinato il bosco e la tartufatura, salvaguardando le orchidee selvatiche che sbocciano tra le vigne.

L'iniziativa «Adotta un filare» permette a tutti di vivere l'esperienza di vignaiolo. **Da provare:** Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2020; 43 euro, josettasaffirio.com

8. Braidà (Rocchetta Tanaro, AT)

Braidà rappresenta la storia della Barbera, dalla versione frizzante e scanzonata La Monella all'iconico Bricco dell'Uccellone, passando per Ai Suma, da raccolta tardiva, Bricco della Bigotta e Monteburra. Da qualche anno c'è anche un delizioso B&B. **Da provare:** Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2021; 60 euro, braidait

9. Ca' d'Gal

(Santo Stefano Belbo, CN)

Esemplare per la produzione di Moscato d'Asti, che declina in tre tipologie, ha vigne che raggiungono i 70 anni di età. A disposizione dei visitatori c'è anche un rilassante agriturismo tra le vigne.

Da provare: Moscato d'Asti Lumine 2023; 15 euro, cadgal.com

10. La Colombara (Tortona, AL)

Tra i viticoltori che all'inizio degli anni Novanta hanno cominciato il recupero del vitigno, Elisa Semino è conosciuta come «the queen of Timorasso», un bianco di grande complessità e potenziale evolutivo, di cui Elisa ha appena imbottigliato il secondo cru aziendale.

Novità a Vinitaly: Timorasso Santa Croce 2022; 35 euro, lacolamberavini.it

VALLE D'AOSTA

11. Les Crêtes

(Aymavilles, AO)

Con 250.000 bottiglie prodotte ogni anno, è l'azienda privata più grande della regione. Gestita dalla famiglia Charrère, valorizza i vitigni autoctoni, contribuendo, come nel caso del fumin, a evitarne la scomparsa. **Da provare:** Valle d'Aosta Blanc Neige d'Or 2020; 67 euro, lescretes.it

12. Grosjean (Quart, AO)

Guidata dalla terza generazione dei Grosjean, la cantina è stata la prima in Valle d'Aosta a produrre in biologico. La coltivazione dei vigneti, tra 500 e 900 metri di quota, con pendenze fino all'80%, è definita «eroica». Tra le degustazioni in azienda, ce n'è una per intenditori, con l'assaggio di vini dalla cantina privata della famiglia. **Novità a Vinitaly:** il passito Flétry au Vent 2022; 20 euro, grosjeanvins.it

LIGURIA

13. Cantine Lunae

(Castelnuovo Magra, SP)

Con la sua nuova cantina, Lunae è la casa del vermentino ligure, in varie versioni, e dei rari vitigni albarola, vermentino nero e pollera. Da quest'anno, c'è anche l'Ostaia dove provare abbinamenti guidati tra vini e piatti con ingredienti locali. **Da provare:** Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2023; 18,50 euro, cantinelunae.com

LOMBARDIA

14. Nino Negri (Chiuro, SO)

Nome storico della Valtellina, con il progetto Vigne di Montagna valorizza le diverse espressioni del territorio con tre rossi a base di nebbiolo. Due dei loro vini più iconici sono appena stati messi ad affinare in rifugi di montagna, a 3000 metri di quota, e saranno stappati per celebrare le prossime Olimpiadi. **Da provare:** Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia 2019; 39,50 euro, ninonegri.it

15. Castello Bonomi

(Coccaglio, BS)

Alle pendici del monte Orfano, è un castello liberty circondato da un parco e da vigneti terrazzati. Sensibile alla sostenibilità ambientale e sociale, produce Franciacorta con grande potenzialità di longevità. **Novità a Vinitaly:** Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nera 2004, un pinot nero con 200 mesi di affinamento sui lieviti; 180 euro, castellobonomi.it

16. Guido Berlucchi & C.

(Corte Franca, BS)

Nel 1961, con un'intuizione geniale, Franco Ziliani e Guido Berlucchi hanno riscritto la storia della Franciacorta, creando il primo Metodo Classico della zona. Oltre 60 anni dopo, la cantina si conferma un paradigma, e lo dimostrano ogni anno 20.000 visite. A vini freschi e immediati si affiancano preziose riserve. **Da provare:** Franciacorta Franco Ziliani Riserva 2008; 180 euro, berlucchi.it

17. Cà Maiol

(Desenzano del Garda, BS)

Oggi nel gruppo Santa Margherita, Cà Maiol è stata fondata nel 1967 e da allora ha contribuito alla fama

dei vini del lago di Garda, Lugana in testa. Con la realizzazione della nuova cantina, stimolanti sfide attendono l'azienda, come quella di rilanciare il groppello, vitigno della Valtènesi che dà rossi di grande bevibilità. **Novità a Vinitaly:** Riviera del Garda Classico Valtènesi Groviglio 2022; 19 euro, camaiol.it

18. Montonale

(Desenzano del Garda, BS)

I fratelli Girelli sono tra i migliori interpreti del Lugana, proposto in differenti versioni, bollicine comprese, tutti con un ottimo potenziale d'invecchiamento. **Da provare:** Lugana Montonale 2023; 15 euro, montonale.it

19. Bellavista (Erbusco, BS)

Tra le cantine che hanno reso grande la Franciacorta, Bellavista è un'azienda familiare guidata dal senso del buono e del bello. La produzione dei vini è nelle mani di Francesca Moretti, affiancata da Richard Geoffroy, ex chef de cave Dom Pérignon. Consigliata la visita alla cantina, arricchita da opere d'arte, e un soggiorno al resort L'Albereta. **Da provare:** Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016; 125 euro, bellavistawine.it

20. Ca'delBosco (Erbusco, BS)

La bellezza a Ca'delBosco coinvolge tutti i sensi, con vini ineccepibili, opere d'arte disseminate nella tenuta, una scenografica cantina. Coronamento di un lavoro che ha reso l'azienda un faro per il Metodo Classico, è stata presentata Annamaria Clementi R.S. 1980, una bollicina affinata per più di 40 anni. **Da provare:** Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2015; 96 euro, cadelbosco.com

21. Costaripa

(Moniga del Garda, BS)

Mattia Vezzola è uno dei pionieri del vino rosato in Italia, e forse il maggiore sostenitore della loro longevità. Un'azienda per scoprire nuovi punti di vista su questa tipologia, sempre più apprezzata anche in Italia. **Da provare:** Valtènesi Rosé Molmenti 2019; 40 euro, costaripa.it

22. Conte Vistarino

(Rocca de' Giorgi, PV)

Nel 1850 il conte Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo



il pinot nero in Oltrepò, importando le barbatelle dalla Francia e dando inizio alla tradizione spumantistica locale. La tenuta, che conta oltre 800 ettari, comprende l'antica villa padronale, la nuova cantina del 2018 con l'enoteca e un piccolo museo. Imperdibile la visita dei vigneti in e-bike con picnic. **Da provare:** Oltrepò Pavese Pinot Nero Pas Dosé 1865; 36 euro, contevistarino.it

VENETO

23. Masottina

(Castello Roganzuolo, TV)

La cantina della famiglia Dal Bianco ha il grande merito di avere fatto conoscere il Prosecco Superiore come un vino in grado di durare, e migliorare, nel tempo. Tra le versioni prodotte, l'R.D.O. Levante Extra Dry è entrato nella classifica dei 100 migliori vini del mondo secondo l'autorevole rivista *Wine Spectator*. **Da provare:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore R.D.O. Extra Dry 2023; 17,50 euro, masottina.it

24. Villa Sandi

(Crocetta del Montello, TV)

Sede e simbolo dell'azienda celebre per la produzione di Prosecco, una villa di scuola palladiana che si può visitare insieme alle suggestive cantine sotterranee. A disposizione degli ospiti c'è anche la palestra in vigna, un percorso fitness con attrezzi, la Locanda Sandi e un ristorante molto consigliato.

Da provare: Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta 2023; 30 euro, villasandi.it

25. Albino Armani (Dolcè, VR)

Viticoltori dal 1607, hanno cantine sparse in diversi territori del Triveneto, a garanzia di un profondo radicamento nelle diverse realtà produttive e sociali. Negli anni è stato fatto un importante lavoro di recupero di antichi vitigni, come il foja tonda. Tra i vini icona, il biodinamico Naturalmente frizzante Bianco di CasaBelfi, il Pinot Grigio Corvara e l'Amarone Cuslanus. **Novità a Vinitaly:** Trento Brut; 21 euro, albinoarmani.com

26. Suavia (Fittà, VR)

Dopo cinque anni di lavoro, l'azienda delle tre sorelle Tessari presenta la nuova linea di Soave i Luoghi, tre vini che valorizzano tre località della denominazione (Fittà, Castellaro e Tremenalto), tra le più importanti per la produzione di bianchi in Italia. **Da provare:** l'annata 2020 dei tre vini; 140 euro il cofanetto, suavia.it

27. Allegrini (Fumane, VR)

Fondata nel 1854, Allegrini è un riferimento internazionale, tanto che l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fieramonte si è aggiudicato per due anni consecutivi i 100 punti dalla «bibbia del vino» *Decanter*. Oggi la settima generazione →



della famiglia prosegue il lavoro con attenzione alla sostenibilità, come dimostra la certificazione Biodiversity Friend® Beekeeping.

Da provare: La Poja 2018; 110 euro, allegri.it

28. Bertani (Grezzana, VR)

Già prima di fine Ottocento i vini firmati Bertani erano imbottigliati ed esportati negli Stati Uniti: una storia illustre che continua oggi all'insegna dell'innovazione e della valorizzazione delle migliori vigne della Valpolicella Classica, come dimostra il progetto Cru lanciato nel 2019. **Da provare:** Amarone della Valpolicella Classico 2015; 130 euro, bertani.net

29. Foss Marai

(Guida di Valdobbiadene, TV)
La cantina, fondata nel 1986 da Carlo e Adriana Biasotto, si trova in uno dei luoghi più suggestivi delle colline del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità. Appassionata l'accoglienza in azienda, che si articola in vari percorsi di degustazione. **Da provare:** Valdobbiadene Brut Guida Millesimato; 15,50 euro, fossmarai.com

30. Giusti Wine

(Nervesa della Battaglia, TV)
Compie 20 anni l'azienda di Ermenegildo Giusti, che comprende varie tenute dove si può pernottare. L'imprenditore ha restaurato la vicina abbazia di Sant'Eustachio: qui monsignor Della Casa scrisse il *Galateo* e oggi si tengono corsi a tema. **Novità a Vinitaly:** la Recantina 2021, varietà autoctona, affinata in anfora; 75 euro, giustivine.com

31. Zenato

(Peschiera del Garda, VR)
Negli anni Sessanta Sergio Zenato iniziò un'avventura scommettendo sul bianco trebbiano di Lugana, tipico del lago di Garda, e sulla Valpolicella, con la riscoperta del metodo di vinificazione del ripasso, per produrre rossi morbidi ed eleganti. **Da provare:** l'annata 2018 dell'iconico Cresasso, corvina veronese in purezza, che a Vinitaly festeggia i suoi 20 anni; 33,50 euro, zenato.it

32. Viticoltori Ponte

(Ponte di Piave, TV)
Mille soci e tremila ettari di vigneto, dal Nord di Venezia alla zona

pedemontana di Treviso, per circa 20 milioni di bottiglie prodotte, sono i numeri della cooperativa, che ha appena ottenuto la certificazione Equalitas, a garanzia di uno sviluppo che rispetta l'ambiente e i diritti umani.

Novità a Vinitaly: l'ampliamento della gamma dei vini bio, con un Prosecco, un Pinot Grigio e un Merlot, e la special edition For Peace, un Treviso Prosecco Extra Dry in magnum; 26 euro, ponte1948.it

33. Masi (Sant'Ambrogio di Valpolicella, VR)

Tra i nomi che hanno fatto la storia dell'Amarone, è anche un punto di riferimento per i tour e le degustazioni nelle varie tenute del gruppo, tanto da essersi meritata il premio di rilevanza mondiale Best of Wine Tourism. Da non perdere la visita della tenuta Serego Alghieri, ancora di proprietà dei discendenti di Dante. Quest'anno festeggia 60 anni il Campofiorin, tra i rossi emblema dell'azienda. **Da provare:** Campofiorin 2020; 14 euro, masi.it

34. Pasqua Vini

(Verona)
Dal 1925, Pasqua è una delle più importanti cantine ambasciatrici dei vini veneti nel mondo; nel 2023 ha vinto il premio «Innovator of the year», attribuito dalla

prestigiosa rivista americana *Wine Enthusiast*, per il ruolo pionieristico e l'innovazione nello stile di vinificazione.

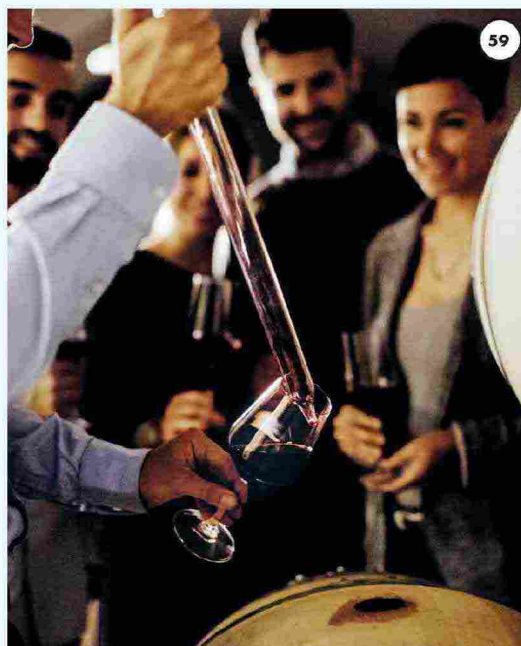
Da provare: Hey French, terza edizione; 37 euro, pasqua.it

35. La Cantina Pizzolato

(Villorba, TV)
Biologica dal 1991, produce anche una linea senza solfiti aggiunti con la certificazione vegana. Dal 2019 è cominciata la sperimentazione con i vitigni resistenti (Piwi), per una viticoltura ancora più rispettosa dell'ambiente e della biodiversità. All'agrigvinebar L'Officina del Vino si tengono degustazioni, serate a tema e masterclass. **Da provare:** Prosecco Extra Dry M-Use; 10 euro, lacantinapizzolato.com

36. Cantine Maschio

(Visnà, TV)
Con oltre un secolo di storia, l'azienda presenta la prima bottiglia di Prosecco nel 1975, dando il via a una fortunata produzione di spumanti e vini frizzanti, di cui è diventata leader nel mercato italiano. Tra le novità, lo spumante a base di ribolla gialla, uva conosciuta dai tempi della Serenissima e molto gradita agli Asburgo. **Da provare:** Ribolla Gialla Spumante Extra Dry; 5,50 euro, cantinemaschio.com



TRENTINO ALTO ADIGE

37. Tenuta San Leonardo

(Avio, TN)
La famiglia Guerrieri Gonzaga produce vini da vitigni internazionali in grado di sfidare i decenni. L'attenzione per la biodiversità ha spinto l'azienda a creare il parco di Villa Lagarina, un'area vicino alla cantina di 3,5 ettari con innumerevoli piante e fiori, dove si possono prenotare picnic gourmet. **Da provare:** San Leonardo 2019; 94 euro, sanleonardo.it

38. Kettmeir

(Caldaro, BZ)
Fondata nel 1919 da Giuseppe Kettmeir, comincia a produrre spumanti nel 1964. Oggi parte del gruppo Santa Margherita, è un esempio per la produzione di Metodo Classico, tanto che, unica cantina in Italia, ha vinto per due anni consecutivi il titolo di Best Italian Sparkling Wine del concorso internazionale The Champagne & Sparkling Wine World Championships, con il Metodo Classico Athesis Brut. **Da provare:** Alto Adige Brut Athesis 2020; 24 euro, kettmeir.com

39. Manincor (Caldaro, BZ)
Affacciata sul lago di Caldaro, è una tenuta del Seicento, punto di riferimento per la produzione di vini biodinamici. Anche il succo di mela è eccezionale! **Da provare:** Terlano Chardonnay Sophie 2022; 39 euro, manincor.com

40. Castel Juval

(Castelbello-Ciardes, BZ)
Di proprietà di Reinhold Messner, è un'azienda agricola che produce vini, sidro e distillati. Tutto il colle sotto l'imponente castello offre la possibilità di piacevoli passeggiate tra le vigne. **Da provare:** Alto Adige Val Venosta Riesling Windbichel 2021; 42 euro, unterortl.it

41. Cantina Kurtatsch

(Cortaccia, BZ)
Fondata nel 1900, eccelle nella produzione di vini rossi da vitigni internazionali. Da non perdere una visita all'avveniristica cantina e l'Esplorazione vitivinicola, un tour di una giornata tra le vigne, con degustazione di 12 vini nei loro luoghi di origine. **Novità a Vinitaly:** si potranno

assaggiare i primi vini prodotti dal nuovo enologo Erwin Carli.

Da provare: Alto Adige Merlot Cabernet Riserva 2016 Tres; 185 euro, kellerei-kurtatsch.it

42. GumpHof

(Fiè allo Sciliar, BZ)

All'inizio della Valle Isarco, è un maso familiare condotto da Markus Prackwieser dal 2000. Negli anni ha saputo ritagliarsi un posto di primo piano nella produzione enologica altoatesina: sono raccomandati i vini bianchi.

Da provare: Alto Adige Pinot Bianco Praesulis 2022; 25 euro, gumphof.it

43. Mezzacorona

(Mezzacorona, TN)

Compie 120 anni questa cantina fondata da 11 soci nel 1904. Oggi, con oltre 1500 soci, si conferma un attore di primo piano nel Trentino vinicolo. Formativa la visita in azienda: la Cittadella del Vino comprende il bel percorso museale «Le radici del nostro futuro».

Da provare: Trentino Teroldego Rotaliano Riserva Castel Firmian 2019; 13 euro, mezzacorona.it

44. Cantina Terlanò

(Terlanò, BZ)

Grazie allo storico enologo Sebastian Stocker, che nascose ai soci della cooperativa alcune bottiglie di bianco per farle affinare,

Cantina Terlanò è tra le realtà più conosciute per i suoi bianchi longevi e custodisce un archivio con oltre 100.000 bottiglie, dal 1955 a oggi. **Da provare:** Alto Adige Terlanò Rarity 2011; 161 euro, cantina-terlano.com

45. Tenuta J. Hofstätter

(Termeno, BZ)

Martin Foradori Hofstätter è la quarta generazione al lavoro nell'azienda che si è a lungo battuta per la zonazione in Alto Adige e che per prima nella regione introdusse, nel 1987, la menzione «Vigna» in etichetta. Testimoni di questo lavoro sono anche i due nuovi cru presentati quest'anno, uno da uve pinot nero e l'altro da gewürztraminer.

Novità a Vinitaly: Trento Michei 823 Riserva 2018; 42 euro, hofstatter.com

46. Cavit (Trento)

Riunisce 11 cantine sociali e 5250 viticoltori questa cooperativa

che produce Trentodoc e vini con i vitigni autoctoni trentini.

La piattaforma Pica assicura una gestione dei vigneti di massima sostenibilità. **Da provare:** Trentino Schiava Cum Vineis Sclavis 2022; 10 euro, cavit.it

47. Ferrari (Trento)

Tanta storia del Metodo Classico italiano passa da questa cantina, che da sempre è un indiscusso punto di riferimento per le bollicine. Guidata dalla famiglia Lunelli, che offre un'impeccabile ospitalità anche alla stellata Locanda Margon, ha appena cambiato il direttore tecnico, affidandosi all'esperienza del re della Champagne Cyril Brun. **Da provare:** Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012; 156 euro, ferraritrento.com

48. Abbazia di Novacella

(Varna, BZ)

Risalente al 1142, Abbazia di Novacella è una delle più antiche cantine attive al mondo, nonché un polo culturale e artistico di grande importanza. Consigliata una sosta al ristorante con cucina tipica e al negozio che vende vini e altri prodotti provenienti dai monasteri. **Da provare:**

Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2021; 29 euro, abbazianovacella.it

FRIULI VENEZIA GIULIA

49. Livio Felluga

(Cormons, GO)

Con l'annata 2021 si festeggiano i 40 anni di produzione del Terre Alte, uno dei bianchi che hanno fatto la storia del vino italiano, così come l'azienda fondata negli anni Trenta da Livio Felluga e oggi condotta dai figli.

Da provare: Rosazzo Terre Alte 2021; 72 euro, liviofelluga.it

50. Ronco Blanchis

(Mossa, GO)

Nelle terre appartenute a nobili austriaci e al ministro del re di Spagna, la famiglia Palla produce solo vini bianchi, dal forte carattere territoriale. In cantina c'è Gianni Menotti, che è stato Enologo dell'anno per il Gambero Rosso.

Novità a Vinitaly: Collio Friulano 24 File 2016, un bianco affinato in bottiglia per 6 anni; 60 euro, roncoblanchis.it

51. La Viarte (Prepotto, UD)

La Viarte («primavera» in friulano) è un'azienda della Doc Friuli Colli Orientali con 38 ettari di superficie, di cui 24 a vigneto e il resto a bosco, per preservare al meglio la biodiversità. Quest'anno si festeggiano i 40 anni del primo vino. **Novità a Vinitaly:** Liende Rosato 2023, da uva schioppettino; 21 euro, laviarte.it

52. Gradis'ciutta

(San Floriano del Collio, GO)

La cantina di Robert Princic produce vini di territorio al confine con la Slovenia. Si soggiorna in un palazzo cinquecentesco e ci si rilassa tra le vigne con il nature bathing, che comprende meditazione, respirazione, panorama terapia e degustazione consapevole.

Novità a Vinitaly: Sveti Nikolaj Serendipità 2020, un macerato da rumena rebula in purezza; 32 euro, gradisciutta.eu

EMILIA-ROMAGNA

53. Cantina della Volta

(Bomporto, MO)

Aperta nel 2010 da Christian Bellei, l'azienda ha saputo conquistarsi un posto di primo piano nella produzione di Lambrusco e di Metodo Classico: merito di una lunga tradizione di famiglia e di un lavoro rigoroso in vigna e in cantina. **Da provare:** Blanc de Noirs Rosé Specialist Il Mattaglio 2018; 34 euro, cantinadellavolta.com

54. Paltrinieri (Bomporto, MO)

Tra i nomi che tengono alta la bandiera del Lambrusco di Sorbara, c'è questa cantina familiare che comprende anche una piccola acetia, dove si possono scoprire tutti i segreti sul balsamico tradizionale.

Da provare: Lambrusco di Sorbara Leclisse 2023; 13 euro, cantinapaltrinieri.it

55. La Tosa (Vigolzone, PC)

La cantina dei fratelli Stefano e Ferruccio Pizzamiglio è un punto di riferimento per i Colli Piacentini: negli anni ha saputo valorizzare il vitigno principe della zona, la malvasia di Candia aromatica. Una visita è consigliata anche per il bel museo del vino e per l'agriturismo. **Da provare:** Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo 2023; 30 euro, latosa.it

TOSCANA

56. Castell'in Villa

(Castellnuovo Berardenga, SI) Ambientato in un borgo medievale, ha un ottimo ristorante e piacevoli camere e appartamenti. I Chianti Classico prodotti qui sono tra i migliori della denominazione. **Da provare:** Chianti Classico 2019; 33 euro, castellinvilla.com

57. Castello di Meleto

(Gaiole in Chianti, SI)

L'azienda, ospitata in un castello del XIII secolo, con deliziose suite, ha ben sviluppato la parte di accoglienza: oltre ai tour →



33



in cantina e alle degustazioni, si può visitare il parco delle api per scoprire tutto sulla lavorazione del miele. **Novità a Vinitaly:** il bianco Simbionte 2022, mix di malvasia e trebbiano; 30 euro, castellomeleto.it

58. Castello di Brolio - Barone Ricasoli (Gaiole in Chianti, SI)

Tanta storia, del Chianti Classico e d'Italia, è passata dal Castello di Brolio (visite da marzo a novembre). Oggi ci passa L'Eroica, la gara ciclistica in stile vintage; consigliata una cena all'osteria del Castello.

Da provare: Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2020; 55 euro, ricasoli.com

59. Tenuta Val delle Rose (Grosseto)

Dalla metà degli anni Novanta la famiglia Cecchi conduce questa azienda in Maremma che produce vini identitari di grande piacevolezza. Organizzano degustazioni con piatti tipici, picnic, trekking e giri in e-bike tra le vigne.

Novità a Vinitaly: Morellino di Scansano Rosamante 2022; 14 euro, valdellerose.it

60. Fabbrica di San Martino (Lucca)

Intorno a Lucca è nato un movimento di cantine che producono in biodinamica, di cui Fabbrica di San Martino è un bell'esempio per i suoi impeccabili vini artigianali. C'è anche un agriturismo con camere e appartamenti in una casa colonica del Settecento.

Da provare: Fabbrica di San Martino Bianco 2022; 23 euro, fabbricadisanimartino.it

61. Fattoria dei Barbi (Montalcino, SI)

L'amore per il territorio è testimoniato dalla lunga storia della cantina (la famiglia Cinelli Colombini possiede terra a Montalcino dal 1352 e la fondazione della fattoria risale a fine Settecento) e dalla passione con cui è stato allestito il museo. Consigliati anche i formaggi del Caseificio dei Barbi. **Da provare:** Brunello di Montalcino 2019; 40 euro, fattoriadeibarbi.it

62. Tenuta Castel Giocondo (Montalcino, SI)

Una roccaforte del 1110 e un borgo medievale che oggi ospita le camere sono il buen retiro



per scoprire i vini che la famiglia Frescobaldi produce a Montalcino, in una zona selvaggia e di rara bellezza. **Da provare:** Brunello di Montalcino Ripe al Convento Riserva 2018; 110 euro, frescobaldi.com

63. Melini (Poggibonsi, SI)

Fondata nel 1705 e oggi parte del Gruppo Italiano Vini, ha lanciato la linea dei Poderi per valorizzare al meglio i diversi terroir della grande proprietà.

Novità a Vinitaly: Chianti Classico Granaio 2021; 12 euro, gruppoitalianovini.it

64. Castello del Trebbio (Pontassieve, FI)

In questo castello, costruito prima del XII secolo, avvenne la Congiura dei Pazzi contro i Medici. Oggi, con le sue ville e appartamenti è annoverato tra gli agriturismi più belli della Toscana.

La produzione di vino è certificata biodinamica. **Da provare:** Chianti Rufina Terralectae Lastricato Riserva 2019; 50 euro, castellodeltrebbio.it

65. Ampeleia (Roccatederighi, GR)

Un piccolo angolo di paradiso lontano da tutto, con vigne, olivi, animali e produzione di grano

e di miele, fondato da Elisabetta Foradori e gestito secondo i principi della biodinamica. Da qualche mese è stata completata la sala degustazioni. **Da provare:** Unlitro 2023; 15 euro, ampeleia.it

MARCHE

66. Velenosi Vini (Ascoli Piceno)

Compie 40 anni l'azienda fondata nel 1984 da Ercole Velenosi e Angela Piotti Velenosi, soprannominata «la signora del Piceno». La cantina si distingue per l'attenzione ai vitigni autoctoni e per l'impegno nel sociale, come dimostra il progetto L'Orto di Paolo, in sostegno delle persone affette da autismo.

Da provare: Rosso Piceno Superiore Orto di Paolo 2021; 15 euro, velenosivini.com

67. Villa Bucci (Ostra Vetere, AN)

Ampelio Bucci ha il merito di avere fatto conoscere il Verdicchio dei Castelli di Jesi nel mondo, un impegno coronato con l'elezione del suo Villa Bucci come migliore vino bianco al mondo nel 2021.

Da provare: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Bucci 2023; 20 euro, villabucci.com

UMBRIA

68. Tenuta Castelbuono (Bevagna, PG)

Il Carapace è il nome della cantina-scultura realizzata da Arnaldo Pomodoro per la tenuta umbra della famiglia Lunelli. Degustare al suo interno i rossi tipici di Montefalco è un'esperienza indimenticabile. **Da provare:** Montefalco Sagrantino Carapace 2019; 30 euro, tenutacastelbuono.it

69. Castello della Sala (Ficulle, TR)

Tra i primi vini bianchi italiani ad affinare in barrique, il Cervaro della Sala è prodotto dal 1985 e ancora oggi riposa nella storica cantina di affinamento sotto l'antica roccaforte del castello, costruita nel 1350 e oggi di proprietà della famiglia Antinori. **Da provare:** Cervaro della Sala 2022; 56 euro, antinori.it

70. Roccafiore (Todi, PG)

Fondata nel 1999 sulla Strada dei vini del Cantico, coltiva vitigni autoctoni, con particolare attenzione al grechetto di Todi, da cui produce un grande bianco da invecchiamento. Si soggiorna nel wine resort che comprende uno chalet tra le vigne, un ristorante con cucina tipica e una spa con trattamenti a base di vinacce e olio di oliva. **Da provare:** Fiorfiore 2022; 18 euro, cantinaroccafiore.it

71. Lungarotti (Torgiano, PG)

La famiglia Lungarotti, pioniera del vino umbro e dell'ospitalità, ha dato anche un grande contributo culturale con l'importante museo, che nel 2024 celebra i 50 anni. **Da provare:** Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2019; 45 euro, lungarotti.it

72. Arnaldo Caprai (Montefalco, PG)

Recentemente insignito del titolo di Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana, Marco Caprai è tra i produttori italiani più conosciuti. Si deve all'azienda la riscoperta del Sagrantino di Montefalco. Molto consigliate le visite e le degustazioni in loco per la competente accoglienza.

Novità a Vinitaly: Colli del Trasimeno Rosato Puntabella 2023; 15 euro, arnaldocaprai.it →



73. Leonardo Bussolotti (San Gemini, TR)

In una terra famosa per l'acqua, Leonardo Bussolotti è il paladino del ciliegio, vitigno autoctono a bacca rossa, che vinifica in varie versioni. Produce anche un ottimo grechetto e interessanti birre. In azienda è possibile fare degustazioni guidate, accompagnate da taglieri, e pernottare.

Da provare: 05035 Ciliegio 2023; 12,50 euro, leonardobussolotti.it

LAZIO

74. Marco Carpineti (Cori, LT)

Tra i primi in Italia a ottenere la certificazione biologica, coltiva vitigni autoctoni come il nero buono, il greco moro e il bellone. Con le Carpineti Experience alle visite e degustazioni in cantina sono affiancate visite del territorio, tour a cavallo e in e-bike e perfino il Flying in the sky, un volo sulla zipline da Rocca Massima alle pendici del Monte Sant'Angelo.

Da provare: Metodo Classico Extra Brut Rosé Kius 2020; 27 euro, carpinetiterrae.com

75. Tenuta di Fiorano (Roma)

All'interno del Parco dell'Appia Antica, la tenuta del principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi - con vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli - rappresenta dagli anni Quaranta un pezzo importante di storia del vino italiano. I vini, prodotti perlopiù con vitigni internazionali, sono caratterizzati dalla presenza del mare e dei suoli vulcanici. Visite su prenotazione.

Da provare: Fiorano Bianco 2020; 36 euro, tenutadifiorano.it

ABRUZZO

76. Masciarelli Tenute Agricole (San Martino sulla Marrucina, CH)

Fondata nel 1981, l'azienda è un punto di riferimento nel mondo per i vini abruzzesi. Dal 2004 comprende anche il Castello di Semivicoli, un elegante wine resort ambientato in un edificio secentesco. Sono possibili visite e degustazioni guidate, oltre a brunch, barbecue, picnic e sessioni di yoga in vigna.

Da provare: Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2019; 62 euro, masciarelli.it

77. Emidio Pepe (Torano Nuovo, TE)

L'azienda, che festeggia i 60 anni di attività, è conosciuta per il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo da agricoltura biodinamica, ma produce anche olio, pasta, ceci e farina con la stessa cura e artigianalità.

C'è anche un delizioso agriturismo dove si dorme bene e si mangia meglio. **Da provare:** Montepulciano d'Abruzzo 2021; 54 euro, emidiopepe.com

MOLISE

78. Di Majo Norante (Campomarino, CB)

Con i vigneti in gestione biologica da quasi trent'anni e l'attenzione ai vitigni del territorio, la cantina, che produce vini da uve di proprietà fin dall'Ottocento, è un modello per i vini del Molise.

A disposizione dei visitatori, un nuovo, gradevolissimo spazio di accoglienza. **Da provare:** Tintilia del Molise 2021; 20 euro, dimajonorante.com

CAMPANIA

79. Marisa Cuomo (Furore, SA)

Regalo di nozze di Andrea Ferrioli alla moglie Marisa Cuomo negli anni Ottanta, l'azienda, esemplare

nell'ambito della viticoltura campana, ha splendidi vigneti terrazzati, su ripide scogliere a picco sul mare. **Da provare:** Furore Bianco Fior d'Uva 2022; 70 euro, marisacuomo.com

80. Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico, AV)

Tra le aziende che hanno contribuito a riscrivere la storia della viticoltura campana, offre vini territoriali a base dei più importanti vitigni irpini. Consigliata la visita alla cantina, anche per l'elegante ristorante. **Da provare:** Greco di Tufo Cutizzi 2023; 14 euro, feudi.it

PUGLIA

81. Gianfranco Fino (Manduria, TA)

Grazie a Gianfranco Fino il Primitivo di Manduria è diventato un vino apprezzato in tutto il mondo. La affianca la moglie Simona Natale, con cui ha creato un polo di ospitalità che comprende visite in cantina, ristorante e camere. **Da provare:** Es 2022; 60 euro, gianfrancofino.it

82. PaoloLeo (San Donaci, BR)

Azienda familiare da cinque generazioni, è caratterizzata da un'ospitalità genuina

e da una visione imprenditoriale che punta su sperimentazione e innovazione, come dimostra la nuova bollicina Metodo Classico Mormora, da uve verdecce e maresco, affinata nei fondali della riserva marina di Porto Cesareo. **Novità a Vinitaly:** Mormora Pas Dosé 2021; paololeo.it

83. D'Arapi (San Severo, FG)

Nata dal sogno di tre amici nel 1978, è diventata un paradigma per il Metodo Classico nel Sud Italia, prodotto anche con vitigni autoctoni, come il bombino bianco. **Da provare:** Brut Rosé; 30 euro, darapi.it

84. Leone de Castris (Salice Salentino, LE)

Oltre tre secoli di storia legano al Salento il nome di Leone de Castris, la cantina che nel 1943 ha lanciato sul mercato il Five Roses, il primo vino rosato d'Italia a essere imbottigliato: festeggia i suoi 80 anni in forma smagliante. **Da provare:** Five Roses 2023; 13 euro, leonedecastris.com

85. Castel di Salve (Tricase, LE)

Tra le cantine storiche della Puglia, è all'interno del Parco naturale Costa Otranto Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase ed è gestita dalla quinta generazione della famiglia Winspeare, che la fondò nel 1885. **Da provare:** Santimedici Rosato 2023; 10 euro, casteldisalve.com

BASILICATA

86. Paternoster (Barile, PZ)

Si chiama Welcome in Paternoster il tour tra le vigne che si conclude con una degustazione dei vini prodotti da una delle aziende simbolo della Basilicata, in attività dal 1925. La falanghina e l'aglianico, capace di dare rossi da invecchiamento, sono i due vitigni coltivati dall'azienda sui suoli dell'antico vulcano Vulture. **Da provare:** Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo 2017; 35 euro, paternosterwine.it

CALABRIA

87. Ceraudo (Strongoli, KR)

Ambientata in un antico borgo rurale, che ospita cantina e agriturismo, l'azienda della famiglia Ceraudo è stata la prima in Calabria e tra le prime





in Italia a produrre in biologico.

Un'attenzione alla sostenibilità che si ritrova anche nel ristorante Dattilo, premiato con una stella e una stella verde Michelin.

Da provare: Grayasus Etichetta Rame 2021; 19 euro, cerado.it

88. Santa Venere (Cirò, KR)

Prende nome dal torrente che attraversa la proprietà questa azienda biologica impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni calabresi meno conosciuti, come il guardavalle e la marsigliana nera, accanto ai più celebri gaglioppo, nerello cappuccio e zibibbo.

Da provare: Guardavalle Vescovado 2022; 15 euro, santavenere.com

89. Librandi

(Cirò Marina, KR)

È da poco stato completato Vi. Te. S. (Viticultura, Territorio, Storia), il museo attraverso cui la famiglia Librandi si fa portavoce della storia viticola e agricola della Calabria.

Giunta alla terza generazione, conduce oltre 230 ettari di vigna e 80 ettari di uliveti per la maggior parte nella Doc Cirò, con grande attenzione alla sostenibilità.

Da provare: Cirò Rosso Classico Superiore Duca San Felice Riserva 2001; 18 euro, librandi.it

SICILIA

90. Valle dell'Acate (Acate, RG)

Gaetana Jacono è la sesta generazione alla guida della cantina, nota per la valorizzazione del vitigno frappato e delle sette diverse terre che si trovano nei 70 ettari di vigneto. Proprio in quest'ottica nasce l'ultimo vino dell'azienda. **Novità a Vinitaly:**

Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana 2023; 21 euro, valledellacate.it

91. CVA

(Canicattì, AG)

La Cooperativa Viticoltori Associati, nata nel 1969, conta oggi 300 soci, con una produzione orientata a un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. Con il progetto Diodoros ha fatto rivivere la viticoltura nel Parco della Valle dei Templi.

Da provare: Nero d'Avola Aquilae 2023; 10 euro, cvaicanicattii.it



95

92. Pietradolce

(Castiglione di Sicilia, CT)

Tra i nomi cult della viticoltura etnea, la cantina della famiglia Fino produce vini territoriali, in parte con vigne centenarie. Bella la cantina, arricchita da opere d'arte, ma è imperdibile anche la visita del giardino botanico Radicepura di Giarre. **Da provare:** Etna Bianco Archineri 2022; 44 euro, pietradolce.it

93. Donnafugata

(Marsala, TP)

Donnafugata, con vigneti nelle zone più vocate della Sicilia, festeggia i 30 anni della prima delle celebri etichette d'autore che rendono riconoscibili i suoi vini in tutto il mondo. Si brinda anche a Pietro Russo, uno degli enologi del team, appena diventato il 3° Master of Wine italiano. **Da provare:** Passito di Pantelleria Ben Ryé 2021; 65 euro, donnafugata.it

94. Florio (Marsala, TP)

I vini, l'invenzione del tonno sott'olio in latta, la fondazione della prima compagnia di navigazione italiana e la creazione della prima gara automobilistica italiana, la targa Florio: una storia

unica e leggendaria, riscoperta con i romanzi di successo di Stefania Auci. Il tour delle antiche cantine è imperdibile. **Da provare:** Marsala Superiore Aegusa Riserva 2001; 75 euro, cantineflorio.it

95. Cusumano (Partinico, PA)

Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, produce vini in cinque diverse tenute siciliane, ubicate in varie parti dell'isola, e sull'Etna con il marchio Alta Mora.

Novità a Vinitaly: presentazione dei nuovi monovarietali bianchi e rossi a base di catarratto lucido, insolia, nero d'Avola, syrah e merlot.

Da provare: Lucido 2023; 8,50 euro, cusumano.it

96. Tasca d'Almerita

(Sclafani Bagni, PA)

Oltre due secoli di storia, culminati nella certificazione Bcorp che testimonia il grande impegno dell'azienda verso una viticoltura sostenibile. Alla tenuta madre di Regaleali se ne sono affiancate quattro, in diverse zone della Sicilia, compresa la splendida Capofaro, con relais e ristorante nell'isola di Salina. **Da provare:**

Vigna di Paola 2022; 23 euro, tascadalmérité.it

SARDEGNA

97. Sella&Mosca (Alghero, SS)

Con 550 ettari di vigneto, è una delle tenute più grandi d'Europa. Fondata nel 1899, con case per i lavoratori, una chiesetta e una scuola, oggi comprende un museo, un delizioso B&B e un ristorante che serve ricette locali. All'interno della tenuta c'è anche la necropoli di Anghelu Ruju. **Da provare:** Alghero Cabernet Marchese di Villamarina 2020; 35 euro, sellaemosca.com

98. Argiolas (Serdiana, SU)

Circa 2,5 milioni di bottiglie e 230 ettari di vigne: sono questi i numeri di Argiolas che, tra le prime cantine, ha fatto conoscere le potenzialità dei vini sardi: il Turriga, robusto rosso a base di cannonau, carignano, bovale e malvasia nera, nato nel 1988 con l'aiuto del celebre enologo Giacomo Tachis, è considerato un'icona. **Da provare:** Vermentino di Sardegna Meri 2023; 17 euro, argiolas.it

99. Antichi Poderi Jerzu (Jerzu, NU)

È una cooperativa fondata nel 1950 e vocata alla qualità, con importanti progetti volti a mettere in luce le migliori vigne per la coltivazione del cannonau, di cui la cantina detiene il 35% della produzione.

Da provare: Cannonau di Sardegna Chùerra Riserva 2020; 17 euro, jerzuantichipoderi.it

100. Mesa

(San'Anna Arresi, SU)

Fondata dal pubblicitario Gavino Sanna, è un riferimento per i rossi a base di carignano del Sulcis, proposti in varie versioni, tra cui un passito; sono tutti da scoprire con la degustazione in azienda «L'icona del Sulcis».

Da provare: Carignano del Sulcis Buio 2022; 13 euro, cantinamesa.com



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

FOTO MALTE JAEGER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343