



MONTELVINI

Alleati in Vigna

RASSEGNA STAMPA

APRILE 2024

INDICE RASSEGNA STAMPA ONLINE

05/04/2024 - **winecouture.it** - *“Montelvini: a Vinitaly 2024 riflettori puntati sull'esclusiva Magnum FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg”*

16/04/2024 - **igrandivini.com** - *“Carrellata di metà Vinitaly”*

17/04/2024 - **qdpnews.it** - *“17/04 – Buon compleanno Ca' Bressa! Sabato 20 aprile tanti eventi per festeggiare il primo anno della nuova biblioteca”*

INDICE RASSEGNA STAMPA VIDEO

23/04/2024 - **instagram.com** - **@cook.corriere** - *“Le 7 pillole di wine di @ale_dalmo e @gabriprinc dal (fuori) Vinitaly”*

INDICE RASSEGNA STAMPA OFFLINE

01/04/2024 - **Luxury Food & Beverage Magazine**, pag. 30-36 - *“Dossier vini”*

01/04/2024 - **Vini & Consumi**, pag. 18-21 - *“Un viaggio a ProWein”*

01/04/2024 - **Mixer**, pag. 13 - *“Alberto Serena - L'A.D. di Montelvini sottolinea la crescita nella ricerca di qualità, che trova conferma nei prodotti dell'azienda, tra cui l'esclusivo "FM333" in edizione limitata”*

01/04/2024 - **Food Service**, pag. 108-118 - *“Prosecco / Le bollicine prodotte in Veneto e Friuli Venezia Giulia si confermano protagoniste sulle tavole dell'horeca”*

15/04/2024 - **Il Corriere Vinicolo**, pag. 44-46 - *“La Carta dei Vini”*

20/04/2024 - **Il Gazzettino di Treviso**, pag. 15 - *“Ca' Bressa celebra un anno di attività”*

ONLINE

05/04/2024 - winecouture.it

<https://winecouture.it/2024/04/05/montelvini-a-vinality-2024-riflettori-puntati-sullesclusiva-magnum-fm333-asolo-prosecco-superiore-docg/>



Montelvini: a Vinality 2024 riflettori puntati sull'esclusiva Magnum FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg

DI MATTEO BORRÉ | 5 APRILE 2024



Una grande novità attende la cantina **ambasciatrice** dell'Asolo Prosecco Superiore Docg a Vinality 2024. La famiglia Serena, infatti, annuncia per l'appuntamento veronese il lancio dell'esclusiva Magnum, in sole 333 bottiglie, della sua bollicina **simbolo**: FM333. Ma in fiera, nello spazio del Gruppo Montelvini (Padiglione 4, Stand E6), ad attendere il pubblico di operatori professionali anche un food pairing in collaborazione con lo chef Daniel Canzian e la wine cocktail list realizzata con la scuola di alta formazione Ad Horeca.



Da FM333 in Magnum agli abbinamenti dello chef Daniel Canzian

Gruppo Montelvini torna a Vinitaly, in programma a Verona dal 14 al 17 aprile, per raccontare la versatilità dei suoi tre brand: Montelvini, marchio ambasciatore del territorio di Asolo Montello Docg, S.Osvaldo, con i suoi vini fermi caratteristici del Lison Pramaggiore Docg, e Monvin, leader nella produzione di vino in fusto di fascia premium. Tre gli appuntamenti principali, all'interno dello stand E6 nel Padiglione 4, che coinvolgeranno gli ospiti in un percorso tra food pairing e mixology.

Riflettori puntati innanzitutto sull'esclusiva Magnum FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato. Poi, spazio alla proposta di food pairing in collaborazione con lo chef Daniel Canzian e alla speciale wine cocktail list realizzata con la scuola di alta formazione Ad Horeca.

"Siamo fieri di tornare al Vinitaly per raccontare l'impegno dell'azienda nel dare vita a collaborazioni in grado di valorizzare la versatilità dei nostri prodotti", affermano Alberto Serena, Ceo di Montelvini, e Sarah Serena, direttore generale. "La nostra gamma di vini si presta perfettamente non solo ad accompagnare le ricette tradizionali con la loro eleganza e complessità, ma anche a esplorare nuove frontiere nell'arte della mixology. Attraverso il nostro programma di eventi vogliamo offrire un viaggio sensoriale unico per far scoprire tutto il potenziale creativo dietro alla proposta beverage del Gruppo Montelvini".



Gli appuntamenti a Vinitaly 2024 allo stand Montelvini

Si inizia domenica 14 aprile con la presentazione della nuova Magnum FM333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2023. Montelvini sceglie il pubblico di Vinitaly per introdurre la Limited Edition composta da 333 bottiglie, confezionate singolarmente in astucci dedicati, e la versione da 0,75 Lt con etichette numerate progressivamente e confezionate in eleganti cartoni da quattro bottiglie.

La referenza, che fa parte della Collezione Serenitatis, è il primo Cru della denominazione Asolo Prosecco Superiore Docg e nasce da un unico vigneto chiamato Fontana Masorin, situato sulle colline del Montello a 333 metri s.l.m.

Realizzata tramite un'innovativa tecnica spumantistica sviluppata dagli enologi di Montelvini, si tratta di un vino di assoluta fragranza e originalità. Delle uve, infatti, viene utilizzato solamente il "mosto fiore", illimpidito per decantazione, senza alcun utilizzo di coadiuvanti. Successivamente viene attivata un'unica fermentazione della durata di sei mesi in autoclave per ottenere la presa di spuma: per questo motivo FM333 viene considerato uno "spumante da mosto".

Il giorno seguente, lunedì 15 aprile, è il turno dello chef veneto Daniel Canzian, ambassador di Montelvini, con cui continua il lungo sodalizio a conferma della volontà di promuovere le eccellenze del territorio. Ospite presso lo stand, lo chef presenta una selezione di piatti, studiata per tre momenti diversi della giornata - Prosecco for Breakfast, Light Lunch e Aperitivo Montelvini -, ognuno dei quali permetterà di assaggiare il perfetto sposalizio tra le etichette della cantina e i suoi piatti più iconici, tra cui il pane sfogliato al mais, la millefoglie al baccalà e il risotto mantecato alla pasta di limone arrosto, asparagi ed erbe fini.

Martedì 16 aprile il focus principale è quello della mixology grazie alla collaborazione con Ad Horeca, la prima Scuola dedicata ai professionisti del settore Horeca, che sarà presente allo stand con il trainer Andrea Peconio per presentare l'esclusiva wine cocktail list studiata per la cantina veneta, a partire dalle referenze più rappresentative di Monvin e Montelvini: il "Regandino Penicillin", con Monvin Regandino Frizzante; il "Messico & Prodry", con Monvin Prodry; il "Promosso Old Cuban", realizzato con Montelvini Promosso Spumante Extra Dry, e, infine, "Un Monte(lvini) di agrumi", con Montelvini Promosso Spumante Brut Millesimato.

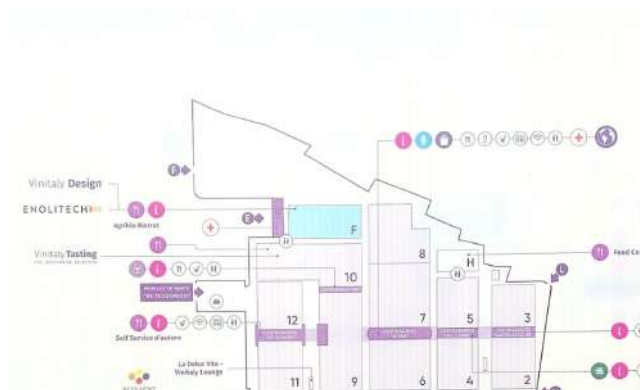


Carrellata di metà Vinality

NEWS



By **Valentina Migliaccio** | 16 Aprile 2024



Anche da **Montelvini** le bollicine non mancano. Con **Sara Feltrin**, responsabile marketing del gruppo, degusto **FM333**. Partiamo dal nome. Sara mi spiega che questo Asolo Prosecco Superiore DOCG nasce da un unico vigneto di Glera di soli due ettari – chiamato Fontana Masorin – situato a 333 metri s.l.m. Il numero 3 ritorna anche nella scelta dei quantitativi da destinare alle edizioni limitate in cui questo elegante prosecco millesimato viene immesso nel mercato: 3333 confezioni da 4 bottiglie per ogni anno.



Ma quindi ora dove conservare tutti i vini ispirati da Vinality?

E dopo tutti questi begli incontri e interessanti assaggi la voglia è di comprare tutto e ri-goderlo a casa propria in compagnia o anche da soli (questo soprattutto una volta che si è riusciti a trovare una bottiglia di Picolit!).

Arianna Dalla Zanna, titolare di **Winecave**, distributore italiano di cantinette, armadi climatizzati e prodotti EuroCave, mi mostra alcune delle comode e pratiche proposte dedicate ai privati e per l'horeca dell'azienda presenti a Vinality2024. Quindi: largo all'ispirazione!

17/04/2024 - qdpnews.it

<https://www.qdpnews.it/notizie-in-breve/buon-compleanno-ca-bressa-sabato-20-aprile-tanti-eventi-per-festeggiare-il-primo-anno-della-nuova-biblioteca/>



17/04 – Buon compleanno Ca' Bressa! Sabato 20 aprile tanti eventi per festeggiare il primo anno della nuova biblioteca

DI ANDREA BERTON - MERCOLEDÌ, 17 APRILE 2024



Sabato 20 aprile si festeggerà il primo anniversario della nuova sede della biblioteca comunale "Pier Andrea Saccardo" a **Ca' Bressa** a Volpago del Montello.

Per questo l'amministrazione comunale volpaghese ha invitato tutta la cittadinanza a partecipare a un **pomeriggio speciale** ricco di eventi culturali e intrattenimento per tutte le età.

"Sarà un modo per celebrare i significativi **risultati raggiunti** – commentano dal Comune di Volpago del Montello – per incremento presenze, numero di prestiti e partecipazione alle varie iniziative che si alternano nel corso dell'anno".

A conclusione della giornata aperitivo e dolce gentilmente donati dalla **Cantina Montelvini** di Venegazzù e da **La dolceria di Amalia** di Volpago del Montello con intrattenimento musicale a cura dei docenti dell'Istituto Malipiero.

Tutti gli eventi sono gratuiti con prenotazione obbligatoria inviando una e-mail a biblioteca@comune.volpago-del-montello.tv.it.

(Foto: Qdpnews.it © riproduzione riservata).
#Qdpnews.it

VIDEO

23/04/2024 - **instagram.com** - **@cook.corriere**

<https://www.instagram.com/reel/C6E0A1FLGOi/?igsh=MTV5ZzVqdTE4OTZ6aA%3D%3D>



COOK **cook.corriere** • **Segui**
Audio originale

COOK **cook.corriere** • 1 sett
Le 7 pillole di wine di **@ale_dalmo** e **@gabriprinc** dal (fuori) Vinitaly

- 1 Il Nero d'Avola di **@ducadisalaparuta**
- 2 Il Prosecco FM333 di **@montelvini** la sua particolarità è il formato magnum
- 3 Il Cabernet Sauvignon pugliese La dame di **@tenutaliliana**
- 4 Verdicchio Historical di **@umanironchi**
- 5 253 giorni dell cantina Sant'Andrea di Terracina
- 6 Catarratto di montagna di **@tenuta_rapitala**

♡ 💬 📌 🏷

Piace a michelleaggio e altri
22 aprile

Aggiungi un commento...

Mensile

04-2024

Pagina 30/36

Foglio 1 / 7

LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine



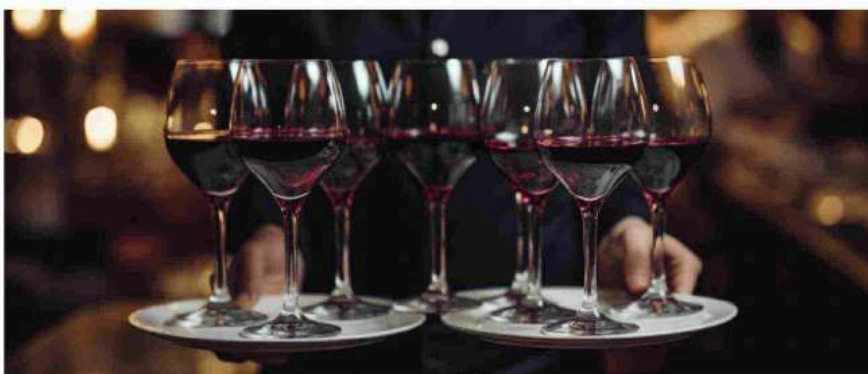
www.ecostampa.it

SIAMO A
VINITALY

14-17 aprile / Verona

Galleria Hall 4-5
/ Stand 5

BEVERAGE



DOSSIER VINI

Un buon pasto non può non essere accompagnato da eccellenti etichette. In occasione di Vinitaly, proponiamo una selezione, che possa incuriosire i ristoratori. Non mancheranno un approfondimento su una delle più grandi produzioni italiane: il Barolo. Nonché sull'irrinunciabile figura del sommelier.

A cura di Elisa Tonussi e Tommaso Farina

Abbazia di Novacella

www.abbazianovacella.it

Alto Adige Valle Isarco Kerner
Praelpositus 2022

Colore giallo chiaro con evidenti riflessi verdastri. Al naso si caratterizza per i sentori di pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. In bocca si esprime succo e potente, con delicate note dolci e fruttate sul finale. L'annata 2022, con un inverno eccezionalmente caldo e poco nevoso e un'estate calda e secca, ha fatto sì che le uve fossero molto sane, con gradazioni zuccherine abbastanza elevate. Un'annata eccellente per i vini bianchi.

Vitigni

Kerner

Zona di produzione
Valle Isarco, Alto Adige

Gradazione alcolica

14,5%

Formato

0,75 l

N. di bottiglie prodotte

33.000



Castello di Spessa

www.castellodispessa.it

Santarosa 2022 Pinot Bianco Doc
Collio

Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio e intenso con note tropicali e di crosta di pane. Al palato estremamente raffinato con note che ricordano i lieviti, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in parte in barriques e in parte in acciaio sulle feccie nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

Vitigni

100% Pinot Bianco

Zona di produzione

Doc Collio

Gradazione alcolica

14%

Formato

0,75 l e magnum

N. di bottiglie prodotte

9.821 da 0,75 ml e 240 magnum



Cantina Colterenzio

www.colterenzio.it

LR Alto Adige Bianco Riserva Doc
2020

Dopo alcuni anni e molte prove per individuare la giusta varietà, è nato LR. Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato, con sentori esotici. Un palato di grande struttura e carattere. Dopo una soffice pressatura e a fermentazione avvenuta, il vino matura in botti di rovere e rimane in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Solamente dopo tre anni dopo la vendemmia il vino viene commercializzato. Questo vino può essere invecchiato fino a 8-10 anni. La temperatura ideale di servizio è di 12-14°C.

Vitigni

Chardonnay, pinot bianco, sauvignon.

Zona di produzione

Appiano, Alto Adige, vigneti selezionati a un'altitudine di 400-550 m s.l.m.

Gradazione alcolica

14%

Formato

0,75 l

N. di bottiglie prodotte

6.290



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070629

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ar | alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

Torrevento

www.torrevento.it

Veritas Bombino Nero Castel del Monte Docg Rosato

Il Veritas è un vino rosato ottenuto ad una pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata, affinato in acciaio per quattro mesi. Alla vista si presenta con un colore rosa tenue delicato e luminoso. Al naso si esprime con un bouquet floreale e fruttato con sentori di lampone e fragola. Al palato risulta avere un gusto equilibrato, fresco, pieno e rotondo. Particolarmente versatile, è felicemente abbinabile a tutti i pasti.

Vitigni

Bombino nero

Zona di produzione

Territorio Pugliese, colline dell'area della Docg Castel del Monte Bombino Nero

Gradazione alcolica

12%

Formato

0,75 l e magnum

N. di bottiglie prodotte

Circa 35.000



Tenuta Moraia

www.piccini1882.it

Perpiero

Perpiero è di colore lucido e denso, con nitide note fruttate tra durone e carrube, mela rossa, Royal Gala e fico maturo, arancio sanguinella e ribes rosso, orensia e rabarbaro. Bella la componente ematica con un lieve inizio di terziarizzazione di grande afflato e pienezza, tocchi di tostatura con cardamomo e cannella su legno di cedro. Al sorso emerge la macchia mediterranea con bella prepotenza di alloro, spigo toscano, lavanda, resina di cipresso. Il palato rivela la compattezza e lo splendido equilibrio dell'annata con note ricche e avvolgenti di frutto maturo miste a fresche sferzate balsamiche con riverberi di timo ed eucalipto, nel finale. Tannino di densità e slancio, estratto al punto di maturazione ideale per avere già gusto e soddisfazione immediata e longevità importante.

Vitigni

40% cabernet sauvignon,

40% sangiovese,

20% cabernet franc

Zona di produzione

Igt Toscana

Gradazione alcolica

14%

Formato

0,75l, 1,5l, 3,0l, 6,0l

N. di bottiglie prodotte

1



Montelvini

www.montelvini.it

Fm333 Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato

Un'innovativa tecnica spumantistica sviluppata dagli enologi di Montelvini ha dato vita a un vino di assoluta fragranza e originalità. Dalle uve selezionate manualmente, si utilizza solamente il solo mosto fiore che viene poi stabilizzato a freddo per estrarre maggiori precursori aromatici. Il mosto viene quindi limpido per decantazione senza l'utilizzo di coadiuvanti. Successivamente viene attivata un'unica fermentazione in autoclave per ottenere la presa di spuma. Al termine di un percorso di sei mesi, nasce FM333, che si può così definire 'spumante da mosto'. Il metodo di spumantizzazione esalta le caratteristiche distintive dell'uva glera; freschezza e sapidità creano la struttura portante di questo spumante che si fregia di una spuma vivace ma soffice e cremosa. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden e alla pera Williams con accenni di papaya e ananas. Il tutto è completato da un apporto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. La bollicina è finissima e persistente. Al palato lo spumante si presenta imparato, minerale e vivace, per poi allargarsi in un'esplosione gustativa di lunghissima persistenza.

Vitigni

Glera

Zona di produzione

Colline del Montello a 333 m slm

Gradazione alcolica

11,50%

Formato

0,75 l e magnum

N. di bottiglie prodotte

13.333 da 0,75 l e 333 da 1,5 l



NINO NEGRI OMAGGIA LA MONTAGNA E IL VALORE DEL TEMPO CON IL SUO VALTELLINA SUPERIORE DOCG CASTEL CHIURO 2011

È stata presentata nella splendida cornice del ristorante Mi View di Milano, la Riserva 2011 del Valtellina Superiore Docg Castel Chiuro firmata Nino Negri. Un vero e proprio inno alla montagna e al valore del tempo, alla fatica e al sacrificio che la viticoltura montana richiede e ha richiesto, in oltre 2mila anni di storia, agli abitanti di queste terre a volte aspri e inospitali, che però sanno dar vita a vini unici nel loro genere.

È il caso della Riserva Castel Chiuro 2011: prodotta in tiratura limitata - 5.994 bottiglie numerate - si distingue per un affinamento di oltre 10 anni nelle cantine sotterranee del castello in cui ha sede la cantina, nel cuore di Chiuro. La montagna è stata la grande protagonista dell'evento, trovandosi al centro di un dialogo tra letteratura e viticoltura con l'autore del libro 'Le otto montagne' e vincitore del Premio Strega, Paolo Cognetti, l'enologo Danilo Drocco e il saggista Massimo Zanichelli.

Non a caso, dal 1897 Nino Negri incarna la vera essenza della viticoltura di montagna, ben rappresentata nel progetto 'vite di roccia'. Il Nebbiolo della Valtellina è "figlio di una viticoltura difficile", spiega l'azienda, "che affonda le radici direttamente nella roccia madre, acquisendo il gusto del territorio che lo accoglie e dando vita a vini unici che si distinguono per l'eleganza dei profumi e la ricca sapidità gustativa".

Il progetto della Riserva Castel Chiuro nasce negli anni '50 quando il figlio del fondatore Carlo Negri sente l'esigenza di dare valore ai grandi millesimi. Con l'annata 2009 Castel Chiuro si trasforma in un Valtellina Superiore Docg Riserva per celebrare il 120° anniversario della casa vinicola. Dall'annata 2011 il progetto evolve: proprio come un romanzo, la Riserva Castel Chiuro 2011 vede la luce "solo dopo un lungo periodo di evoluzione, solitudine e attesa, adottando un tempo di affinamento di oltre 10 anni, ben oltre il disciplinare della riserva che prevede un minimo di tre anni". È tra i pochissimi Valtellina Riserva di così lungo affinamento esistenti sul mercato. Con 35 ettari di vigne e altri 125 gestiti in collaborazione con famiglie di viticoltori locali, Nino Negri ha il vigneto più esteso della Valtellina.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070629

REPORTAGE

Lil bilancio della tre-giorni tedesca si chiude con 47mila visitatori da 135 nazioni. Presenti in Fiera a Messe Düsseldorf, dal 10 al 12 marzo, anche 1.198 espositori italiani su un totale di 5.320 provenienti dai quattro angoli del pianeta. Il grande argomento di dibattito nelle chiacchiere "da corridoio", quelle che avvengono in fiera tra un appuntamento e l'altro, è l'esigenza di razionalizzare un panorama fieristico internazionale sempre più affollato. Il paragone principale è con il Vinexpo di Parigi, la cui collocazione sul calendario è circa un mese prima di ProWein, inducendo sempre più operatori a scegliere tra le due piazze.

Düsseldorf sembra evidenti difficoltà nell'accogliere e alloggiare migliaia di visitatori: pochi alberghi pieni e prezzi alle stelle, pochi aerei di cui ancor meno diretti, scioperi dei trasporti che guarda caso capitano sempre in concomitanza con la Fiera. A questo si aggiunge l'esorbitante costo degli stand - anni fa parzialmente giustificato dall'irriparabilità della piattaforma tedesca rispetto alle concorrenti - , ma ora sempre più indigesto agli espositori, visto che la fiera non sembra essere ancora in grado di eguagliare i fasti del pre-pandemia. Parigi, dalla sua, ha una delle città più belle al mondo e decisamente meglio collegata. A detta di molti, il suo prestigio tra gli operatori del mondo wine & spirits cresce di anno in anno.

"Tutte le regioni vinicole del mondo sono rappresentate a Düsseldorf", ha affermato il direttore della manifestazione, Peter Schmitz. "Nessun'altra fiera propone un'offerta così ampia". Vero. Com'è vero che questa è forse la vera grande freccia all'arco di ProWein, ovvero il suo essere un territorio di scontro neutro per le due grandi potenze vinicole d'Europa, Francia e Italia, laddove Vinexpo spallaccia i suoi vigneron al pari di quanto Vinitaly fa con gli italiani. A ProWein, nessuno è di casa e quindi tutti sono a casa. Aziende grandi e piccole, il Vecchio e il Nuovo mondo, i trend consolidati e quelli nascenti - vedi l'ampia zona dedicata alle alternative Low e Zero alcol, con annessa area d'assaggio. ProWein ha quindi un ruolo e un'identità ben definiti. Ma gli espositori, in primis quelli italiani, chiedono e si aspettano di più. Sarà capace di rispondere alla sfida?

Il verdetto sul successo o meno di questa 30esima edizione lo lasciamo alle aziende, le quali scopriranno presto se gli incontri fatti in fiera si convertiranno - oppure no - in ordini e contratti.

Dal canto nostro, il giudizio è più simile a un "rimandata a settembre", o meglio a marzo, visto che le date per l'edizione 2025 sono già state svelate: dal 16 al 18.

Un viaggio a

Lattine, dealcolati, innovazione

Intervista a Francesca Sgarzi, Cantine Sgarzi Luigi



Francesca Sgarzi



Linea ProWein Zero

Quello dei vini a ridotto o zero contenuto di alcol è uno dei grandi trend del momento. Un mercato sempre più interessante per le cantine visto i grandi margini di crescita che presenta. E tuttavia, ad oggi, sono ancora poche quelle che già lo presiedono con decisione. Tra queste c'è l'azienda Cantine Sgarzi Luigi, da sempre attenta alle mode e ai trend nel mondo beverage. È stata infatti tra le prime a scommettere sul formato della lattina, già molto apprezzato in diversi mercati, così come sulla produzione di dealcolati: sebbene la normativa italiana non si sia ancora allineata a quella europea. Ne abbiamo parlato in fiera con Francesca Sgarzi.

C'è molto fermento nel mercato per questa nuova tipologia di prodotti.

«Confermo, c'è grande entusiasmo anche qui a ProWein, dove presentiamo la nostra nuova linea senza alcol, Zero 33 zero. Pensavo che avessimo portato abbastanza bottiglie ma, sinceramente, lemo non bastavano!»

Di cosa si tratta?

«È una linea 100% alcolfree che comprende due vini fermi e due spumanti, realizzati a partire da vino dealcolato e addizionati di aromi naturali. Fa parte della linea anche lo Spritz Orange, che all'assaggio ricorda l'Aperol Spritz. Se bevuto molto freddo sfida e distingue dalla versione alcolica! Abbiamo creato anche due nuovi gusti che qui presentiamo in versione di test: Ginger Lemon e Hugo. Stiamo inoltre lavorando a un ampliamento della gamma con i dealcolati monovigna».

Qual è il target di questi prodotti?

«Il focus è sempre un pubblico internazionale. La richiesta è nata per la Germania, ma sta riscontrando l'interesse di operatori di tutto il mondo. C'è però ancora molta cultura da fare, perché all'interno di questa macro categoria ci sono prodotti diversissimi, a cominciare dalla differenza sostanziale tra i low - che possono avere anche 8% vol - e gli zero alcol. C'è poi un mercato che, per motivi religiosi, richiede prodotti alcol zero dove il mostro non abbia mai effettuato la fermentazione alcolica. Una categoria ancora diversa dai dealcolati».

Ma che tecnica realizza la dealcolazione?

«Mediante la distillazione sottovuoto consentendo di muovere l'alcol tramite evaporazione a bassa temperatura. Visto che in Italia non c'è ancora una normativa che ne autorizzi la produzione, acquistiamo all'estero il prodotto dealcolato e realizziamo i blend nella nostra cantina. Come tutte le bevande a basso o zero grado alcolico, è un prodotto delicatissimo che necessita di trasporto rapido e condizionamento a steno».

Se l'Italia dovesse approvare questa legge porterebbe la produzione in casa?

«Sarebbe certamente un bell'investimento. Per ora restiamo in attesa di vedere come si sviluppa l'iter legislativo. C'è infatti ancora molto da fare e da scrivere a riguardo, e cominciare dall'integrazione nei disciplinari produttivi. Oggi stiamo concentrando gli investimenti sul potenziamento della nostra gamma di prodotti in lattina, per cui installeremo a breve una nuova linea di produzione ancora più performante».

Quante lattine produce?

«Circa 15 milioni l'anno, tra prodotti a nostro marchio e private label. Un altro segmento in rapidissima espansione».

VINICONSUMI #4 - APRILE 2024

Un'edizione di successo per i brand di Gruppo Cavro

Grande a un sortafoglio di brand e prodotti che va dal vino quinquennale a quello ultraricco, Gruppo Cavro esporta oggi in oltre 60 Paesi del mondo. A ProWein, il Gruppo era presente con due stand al padiglione 15: uno dedicato a Cavro e ai brand Favemello e Vigneti Ramiro, uno dedicato a Leonardo da Vinci e Gerardo Cesar. «I molti visitatori hanno confermato l'apprezzamento di Novobelle Romagna Doc Spumante nella categoria degli sparkling e i formati bag in box e Tetra Pak hanno raccolto un ampio riscontro», racconta il direttore export, Luisa Bortolotto. «La fiera è stata un'opportunità per continuare a perseguire i nostri duplice obiettivi: presidiare i mercati maturi in cui siamo ben inseriti come UK - il nostro principale mercato - Germania, Usa e Giappone e, al contempo, concentrarci sullo sviluppo di quelli emergenti nei quali il consumo del vino italiano è in crescita, come l'Est Europa, l'Asia, ma anche Brasile e Australia». Racconti positivi anche per il restyling della linea Leonardo da Vinci, iconica per il suo Chianti, e per i brand Gerardo Cesar, storica azienda veronese dal 2014 di proprietà del Gruppo Cavro, che ha presentato in fiera il cambio di immagine e strategia sotto la nuova direzione di Giovanni La.



In foto: Sara Pasquetti e Benedetta Marescalchi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070539

ProWein



CA' DE' MEDICI
Mattia e Marica Medici



CANTINE 4 VALLI
Jannet Fathallah e Maria Rigoli



CANTINE PIROVANO
Beatrice Provano



CANTINE RIUNITE & CIV
Mario Vandi



CECCHI
Serena Storti



GRUPPO ITALIANO VINI
Tiziana Mori



ITALIAN WINE BRANDS
Stefania Vittori



PASQUA
Riccardo e Alessandro Pasqua



PICCINI 1882
Michelangelo Picchini

Numerose le aziende incontrate durante la 30esima edizione della rassegna tedesca del vino e degli spirits. Di seguito un riassunto dei loro commenti. Con un'ombra sul futuro della manifestazione: i (sempre più agguerriti) competitor francesi...

Di Federica Bartesaghi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



070629

250 bottiglie stappate allo stand di Schenk Family Italia. Esordio per il Primitivo ICE di Masso Antico



In foto i team di Schenk Family Italia. Sulla sinistra, l'Asi Daniela Simonini e il direttore commerciale Roberto Deflorian

"Questa edizione di ProWein ci ha regalato grandi soddisfazioni. L'agenda di appuntamenti con buyer e operatori del settore era già sold out ancora prima di iniziare. Le visite hanno fatto registrare un incremento del 15% rispetto all'edizione 2023", racconta Daniele Simani, Amministratore delegato di Schenk Family Italia. Durante la fiera, nello stand della Schenk Family sono state stappate oltre 250 bottiglie e sono stati più di 1.800 gli assaggi, segnando un +12,5% rispetto all'edizione 2023. Tra le novità presentate spicca il salentino Primitivo ICE di Masso Antico: un rosso da bere fresco, con un'etichetta "magica" che cambia colore in funzione della temperatura. "Un vino che racchiude in sé tutto il sapere della viticoltura e il sapore autentico della terra salentina, interpretato in chiave moderna e vestito con un packaging dal carattere forte e alternativo, capace di attirare l'attenzione al primo sguardo", racconta il direttore commerciale Roberto Deflorian. "L'obiettivo è quello di offrire un prodotto unico, capace di appagare il palato ma anche la vista. I consumatori, specie i giovani, chiedono anche questo".

Export, sinergie, diversificazione

Intervista a Giancarlo Moretti Polegato, Villa Sandi



Giancarlo Moretti Polegato



Lo stand collettivo di Italian Signature Wine Academy

«Incontro a ProWein con il presidente di Villa Sandi, Giancarlo Moretti Polegato, è l'occasione per fare il punto sull'andamento del mercato vinicolo a dei brandi La Gioiosa, Villa Sandi e inoltre uno dei nove membri di ISWA - Italian Signature Wine Academy, la rete di imprese che raccoglie e promuove all'estero alcune aziende storiche dell'enologia nazionale: Villa Sandi, Allegrini, Arnaldo Caprai, Bellavista, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Masciarelli e Planeta.

Iniziamo da ProWein: cosa pensa della manifestazione?

È certamente una fiera molto importante, una delle più importanti insieme al Vinexpo di Parigi. Noi vi partecipiamo sin dagli inizi e ritengo che continueremo a farlo, sia come Villa Sandi sia all'interno di Italian Signature Wine Academy, che proprio quest'anno celebrerà il decimo anniversario.

Una partnership rodata, quindi. Quali sono i suoi punti di forza?

Sicuramente il fatto che ognuna delle nove aziende che la compone rappresenta l'eccellenza di un territorio, da Nord a Sud dell'Italia. Inoltre, ogni azienda rappresenta anche una famiglia e un brand storico nel mondo del vino. Con ISWA abbiamo realizzato tanti progetti ed eventi in giro per il mondo. Partnership come questa rendono le aziende più forti e preparate anche per andare sui mercati internazionali.

Come Villa Sandi lavorate già in tutto il mondo, corretto?

Siamo presenti in 135 Paesi del mondo.

E che trend state registrando?

Sicuramente il 2022 non ha potuto replicare i risultati eccezionali registrati nel 2022, anno in cui le vendite hanno beneficiato dello stoccaggio di prodotti che ha fatto seguito a due anni di penuria. Il calo delle vendite era quindi fisiologico. Il 2024 è però iniziato con un +10% delle vendite: nel primo bimestre che ci dà fiducia. Il fatto di operare in così tante nazioni ci consente poi di andare a sovrapporre a quei mercati - vecchi ad esempio la Germania - che registrano andamenti un po' sottotono.

La diversificazione è quindi sempre più strategica?

Absolutamente sì, la ritengo fondamentale per qualsiasi realtà a maggior ragione dopo quanto accaduto con la pandemia. Noi non diversifichiamo solo sui mercati ma anche nei canali, visto che siamo presenti con brand dedicati nell'on e nell'off-premise. Con il marchio La Gioiosa lavoriamo infatti in molte delle maggiori catene della Grande distribuzione, sia italiane che internazionali.

Quale andamento registrato nella Gdo italiana?

Per La Gioiosa i primi due mesi del 2024 si sono chiusi con numeri in positivo. Più in generale, nonostante la difficoltà dell'ultimo periodo legato a quanto detto prima, credo fermamente che questo canale rappresenti sempre più il futuro del comparto. I consumi tra le mura domestiche continuano a crescere e la stessa Gdo ha qualificato molto lo scaffale del vino. In 10 anni abbiamo assistito a un'evoluzione incredibile. Adesso, entrando nel supermercato ci troviamo in un'infinita fetta a fetta, con prodotti davvero per tutte le tasche.

E tuttavia persiste un certo snobismo nei confronti della Gdo...

È vero, c'è ancora chi ha di questi precorretti, ma li ritengo una visione miope e legata dalla realtà. Il mondo è cambiato, così come la Grande distribuzione e i suoi buyer, che vediamo sempre più preparati e disposti a premiare la qualità, soprattutto di fronte a un buon rapporto qualità/prezzo.

Quali i progetti in essere?

A marzo abbiamo lanciato la nuova campagna di comunicazione dedicata a La Gioiosa, on air con uno spot tv sui principali canali Rai e su Radio Italia, ma anche sulla stampa nazionale e sui social. Un progetto davvero impegnativo che ha visto la realizzazione di una nuova immagine digitale declinata in un sito web dal design innovativo, per comunicare la storia di un marchio e di un prodotto davvero senza confini.

Quali il focus della campagna?

Tra i brand di La Gioiosa, le bollicine di Prosecco instrumental. Così come tutto ciò a cui le bollicine vengono associate: la convivialità, lo stare insieme, i momenti di festa. In poche parole, la gioia di vivere, perfettamente incarnata dal nome stesso del nostro brand.



FRATELLI MARTINI
Lo stand



LE TENUTE DEL LEONE ALATO
Antonella Imbrogna



MARCHESI ANTINORI
Lo stand



MARCHESI FRESCOBALDI
Andrea Orsini Scabagnini



MONTE LIVINI
Alberto Senese



PERLINO
Da sinistra: Nadia Cioffi ed Elena Bianchi



TEANUM
Andrea Demajo



TOMMASI
Lo stand



UGGIANO
Giacinto Fossetti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MARKET INTELLIGENCE VINO

ALBERTO SERENA

L'A.D. DI MONTELVINI SOTTOLINEA LA CRESCITA NELLA RICERCA DI QUALITÀ, CHE TROVA CONFERMA NEI PRODOTTI DELL'AZIENDA, TRA CUI L'ESCLUSIVO "FM333" IN EDIZIONE LIMITATA

La civetta raffigurata nel suo logo rappresenta il simbolo della sapienza nel cogliere i migliori frutti del territorio e la saggezza nel condurlo. Questa è, del resto, la filosofia che da cinque generazioni guida la famiglia Serena nella gestione della cantina Montelvini.

Un'azienda legata a doppio filo ai vigneti di Asolo e Montello, che oggi guarda alle nuove sfide del mercato, forte della sua solidissima tradizione nella produzione di bollicine. Come

ci racconta l'amministratore delegato, Alberto Serena.

Come è cambiato il comparto degli sparkling wine in questi ultimi anni?

A fronte di consumi di vino complessivamente calanti, le bollicine hanno mostrato una sostanziale tenuta nei volumi. Vero è però che, dopo anni di crescita a doppia cifra, anche in questo settore qualcosa sta cambiando. Il Prosecco Dop e Docg sta, infatti, rilasciando andamenti stabili, mentre rileviamo un'interessante dinamicità sul fronte delle cuvée di qualità, che registrano buoni tassi di crescita, da ricondurre per lo più al diminuito potere d'acquisto del consumatore. Va, infatti, ricordato che il lavoro di apprezzamento svolto in questi anni sul Prosecco ha portato il prezzo al calice tra i 4 e i 5 euro. E da qui la propensione dei wine lover a dirigersi verso alternative meno costose. Che sono sempre più utilizzate anche se si considera il mondo della mixology.

In che modo la produzione di Montelvini si colloca in questo scenario?

Possiamo in particolare contare sugli ottimi riscontri registrati dalla collezione "Promosso", al cui interno, oltre al Prosecco Dop, trovano spazio anche vini spumanti di qualità. Questa



linea, cui sono legati i maggiori volumi sviluppati dall'azienda, ha saputo intercettare le nuove esigenze del pubblico, proprio complice la proposta di cuvée di buon livello, che nel 2023 hanno, non a caso, messo a segno un allungo del +10%. Un ottimo risultato, dunque, spinto anche dal gradimento dei più giovani, un target non facile da conquistare, perché meno fidelizzato alle marche rispetto al passato, più attento e pronto a informarsi, utilizzando soprattutto canali "personali" come i wine specialist e i gestori dei locali.

E a proposito di giovani, ci sono altre referenze della vostra offerta che li hanno saputi conquistare?

Possiamo segnalare l'Asolo Prosecco Docg, che proprio al prossimo Vinitaly si prepara a presentare l'edizione limitata FM33 in versione magnum, prodotto in 333 bottiglie. La categoria dei vini rifermentati in bottiglia, lavorati senza utilizzo di coadiuvanti cui appartiene questa nostra eccellenza, esercita, infatti, un buon appeal sulla GenZ, che risulta più sensibile verso un consumo sostenibile rispetto al pubblico agée. Così come risulta anche più interessata alla proposta di vini a basso contenuto alcolico, una tendenza crescente che deve essere monitorata. **C.B.** **MIXER**



Aprile 365

13

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079629

MERCATI

PROSECCO

LE BOLLECINE PRODOTTE IN VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA SI CONFERMANO PROTAGONISTE SULLE TAVOLE DELL'HORECA

Fabio Dentì

© Riproduzione Riservata



IN BREVE



▲ PRODUZIONE

Considerando le zone a Docg e a Doc, nel complesso si parla di circa 750 milioni di bottiglie



▲ QUALITÀ

Le aziende produttive continuano a investire nella qualità, dalla vigna alla cantina



▲ DIVERSIFICAZIONE

L'offerta si è ampliata, con referenze Metodo classico, bio, vegan e senza solfiti



▲ TERRITORIO

I produttori valorizzano e promuovono i diversi territori che compongono la Docg e la Doc



▲ HORECA

La ristorazione e i locali dell'aperitivo fanno registrare grandi consumi di Prosecco



▼ MARCHI

È necessario investire per far emergere i brand, spesso "nascosti" dalla denominazione del vino



▼ PREZZO

Gli elevati volumi di produzione espongono le aziende a politiche aggressive di prezzo



▼ COSTI

Gli aumenti di vetro, packaging ed energia hanno impattato sui bilanci delle aziende di produzione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

07/05/23

PROSECCO SPUMANTE AT novembre 2023

Vendite a volume |
10.983.273

Var %
↑ **+11,7%**

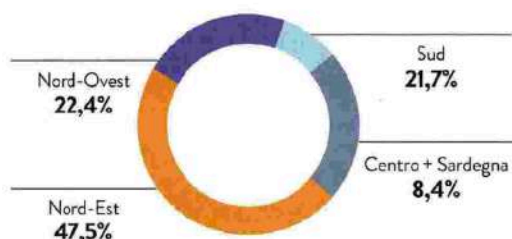
Vendite a valore €
54.430.023

Var %
↑ **+11,2%**

Totale Italia grossisti bevande - fonte: Circona

INCIDENZA A VOLUME PER AREA

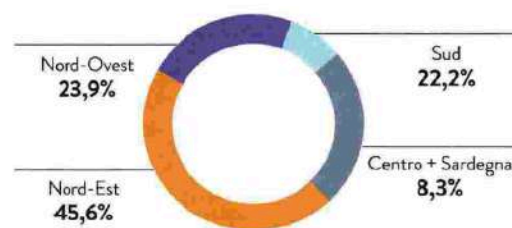
AT novembre 2023



Totale grossisti bevande - fonte: Circona

INCIDENZA A VALORE PER AREA

AT novembre 2023



Totale Italia grossisti bevande - fonte: Circona

RANKING DEI PRODUTTORI A VALORE

AT ottobre 2023

- 1 **Serena**
- 2 **Bortolomiol**
- 2 **La Delizia**

9,4% ●

I primi tre produttori coprono a valore il **9,4%** del mercato

Totale Italia grossisti bevande - fonte: Circona

FILIERA



Uno scorcio dei vigneti di proprietà di Villa Sandi

LA SOSTENIBILITÀ È DIVENTATO UN FATTORE FONDAMENTALE PER I TERRITORI DI PRODUZIONE DEL PROSECCO

• **Sostenibilità, asset decisivo**
Il tema della sostenibilità è diventato fondamentale per il mondo del Prosecco. Per esempio, parlando del Conegliano Valdobbiadene Docg, grazie al lavoro dell'Ufficio Tecnico e della Commissione Viticola, il territorio si è dato un **codice di autoregolamentazione per la gestione del vigneto in modo sempre più rispettoso dell'ambiente e di chi vi abita**. Il Consorzio di Tutela ha inoltre realizzato sperimentazioni all'avanguardia, in collaborazione con l'Università degli Studi di Padova, il Centro Ricerche Viticole di Conegliano (C.R.A.), Veneto

Agricoltura e altri soggetti, con l'obiettivo di conservare e valorizzare la biodiversità, trasformare scarti di potatura e vinacce in energie rinnovabili e ridurre l'utilizzo di prodotti fitosanitari. Per quanto riguarda il Consorzio di Tutela del Prosecco doc, l'area di ricerca, viticoltura e sostenibilità ha avviato il progetto 'Prosecco Sostenibile-una comunità di imprese per un prodotto sostenibile', volto a supportare l'intero sistema produttivo nel percorso di implementazione della Corporate Social Responsibility in ogni suo aspetto: ambientale, sociale, economico. ●

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

07/023

MERCATI

BELLEDA

La sperimentazione come fattore di crescita

Lo stile dell'azienda vitivinicola **Bellenda**, al cui timone c'è la famiglia Cosmo, è riassunto in un motto semplice quanto promettente: pensare, credere, fare. L'approccio è una giusta combinazione di estro e concretezza, radicato in un territorio unico come il Conegliano Valdobbiadene. Tra le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco, Bellenda alleva la vite e la traduce in vino senza paura di osare, con risultati anche estremamente diversi tra loro, ma sempre rispettosi della naturalità dell'uva e del territorio. Il cuore della produzione pulsa nei vini spumanti, che affasciano e stimolano la creatività dell'azienda. Nascono, così, le più diverse



Bellenda produce il Prosecco Superiore con il Metodo classico

interpretazioni di vini mossi, spumanti o frizzanti, col fondo, metodi classici e Charmat. Bellenda si distingue per l'importante lavoro di ricerca e sperimentazione, che, insieme all'eleganza, contraddistingue le sue produzioni e confezioni. Testimone di eccellenza è la selezione di Prosecco Superiore realizzata secondo il Metodo classico, quasi uno strappo alla regola, non scritta, che vuole il metodo Martinotti. Bellenda affronta, quindi, con approccio non convenzionale, creativo ed elegante il mondo del Prosecco Superiore, ritagliandosi una nicchia produttiva esclusiva: quella del metodo classico

ALCOLICI					
Prodotto		Nani dei Berti Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Sup. Docg	Springo Gold Cartize Docg	Contrada Granda Brut	F333M Asolo Prosecco Superiore Docg
Brand		FOLLADOR	LE MANZANE	MASOTTINA	MONTELVINI
Nome azienda		Follador	Le Manzane	Masottina	Montelvini
Plus		<ul style="list-style-type: none"> • Prosecco raffinato e di nobile qualità • Prodotto con Metodo Charmat • Ottimo come aperitivo e in abbinamento a parte, zuppe, pesce e crostacei 	<ul style="list-style-type: none"> • Le sue uve crescono forti e sane nelle zone più impervie di Valdobbiadene • Gusto ricco, pieno e consistente, elegante • Si abbina perfettamente ai dolci ed è sorprendente con i primi piatti delicati 	<ul style="list-style-type: none"> • Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg • Prosecco identitario, millesimato, monovitigno (100% Glera) • Espressione del territorio di collina con le sue ripide pendenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Nasce dalle uve di un unico vigneto chiamato Fontana Masarin • Sapore minerale, vivace, che si 'allarga' in una esplosione gustativa • Perfetto in abbinamento a pesce crudo e cotto
Formato		Bottiglia da 0,75 l	Bottiglia da 0,75 l	Bottiglia da 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l	Bottiglia da 0,75 l
Posizionamento		Premium	Premium	Premium	Premium

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070623

MONTELVINI

Il volto innovativo della Docg Asolo Montello

Montelvini è una delle realtà vitivinicole più dinamiche nel panorama italiano: dal 1881, cinque generazioni si sono succedute nella produzione di vini che raccontano un luogo, con la missione di valorizzarlo, rispettarlo e promuoverlo. L'azienda, presieduta da Armando Serena e gestita dai figli Sarah, Direttore generale, e Alberto, Amministratore delegato, è interprete di un angolo meraviglioso di terra, la Docg Asolo Montello, la denominazione più rara ed esclusiva del Prosecco, punta di diamante di Montelvini, che si concretizza nella referenza Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato FM333 della Collezione Serenitas.

Il nome nasce dall'unione dell'acronimo di 'Fontana Masorin', storica tenuta di proprietà dell'azienda che ospita le uve destinate alla produzione del vino,



Da sinistra: Sarah, Alberto e Armando Serena

con la sua altezza sul livello del mare. Montelvini ha chiuso il fatturato 2023 a quota 31 milioni di euro, con un Ebitda che supera il 12 per cento. Rimane costante l'impegno sul mercato

estero, che rappresenta il 40% del volume d'affari complessivo grazie a un incremento del 10%, da attribuire a una forte crescita non solo nei paesi 'tradizionali', come Stati Uniti e Germania, ma anche in quelli dell'Est Europa e del Far East asiatico.

Da sottolineare che Montelvini ha investito 100mila euro sul welfare aziendale. La somma, destinata ai 50 dipendenti, è composta per il 60% dai premi di produzione 2023, mentre il restante 40% riguarda un nuovo conto welfare, attivo per l'anno in corso, per beni e servizi utili ai lavoratori.

**IL MERCATO ESTERO
RAPPRESENTA IL 40%
DEL VOLUME D'AFFARI**

FOLLADOR PROSECCO

Barra a dritta sulla sostenibilità

Dall'adesione al programma Sustainable Wine al percorso di certificazione Equalitas, dalla recente installazione di pannelli fotovoltaici gestiti con piattaforma Regalgrid all'ultimo Decanter per vino, gioiello della tecnologia, la responsabilità di Follador Prosecco per un futuro sostenibile fa passi da gigante, in previsione di trasformare interamente la produzione in un paradigma green entro il 2025. Nel rispetto della filosofia della famiglia Follador, l'azienda ha infatti intrapreso un ambizioso piano di investimenti, seguendo il programma Sustainable Wine, per raggiungere i sei obiettivi ambientali del regolamento (UE) 852/2020. Tra questi emerge l'uso

**L'AZIENDA HA INTRAPRESO
UN PIANO DI INVESTIMENTI,
SEGUENDO IL PROGRAMMA
SUSTAINABLE WINE**

controllato delle acque, la transizione verso l'economia circolare, fino alla prevenzione dell'inquinamento e tutela della biodiversità: così l'impegno di Follador Prosecco si estende oltre la bottiglia, per collaudare un sistema di gestione che salvaguarda gli ecosistemi e protegge l'ambiente in ogni fase del processo produttivo. A questo si aggiunge la volontaria adesione alle linee guida di Equalitas, la certificazione di sostenibilità per eccellenza, che pone il focus sulla filiera vitivinicola, coinvolgendo agricoltori, produttori e imbottiglieri.

Il significativo piano di investimenti intrapreso da Follador Prosecco si integra perfettamente a una filosofia aziendale ormai consolidata, che si manifesta anche nei dettagli della produzione quotidiana, come l'utilizzo di gran parte di vetro, cartoni ed etichette di carta da materia prima riciclata e partnership con realtà specializzate nel riciclo. "Puntando a una comunicazione



Il Prosecco Docg Follador è ideale per la ristorazione

chiara e condivisa sulla sostenibilità, Follador Prosecco si posiziona come pioniere nell'adozione di standard ecologici e sostenibili nel settore – sottolinea **Cristina Follador, Direttore vendite e marketing dell'azienda** –. La qualità del nostro Prosecco Docg deve molto alla terra generosa che ci circonda, spingendoci a rispettare e preservare questo dono attraverso pratiche responsabili, nella convinzione che eccellenza e sostenibilità possano procedere di pari passo verso il futuro".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

07/06/23

Settimanale
15-04-2024
Pagina 1+44/6
Foglio 1 / 3

IL CORRIERE VINICOLO



www.ecosistema.it

da pagina 44 La Carta dei Vini & La Carta dei Vini bio

La Carta dei Vini



"CASA VITTORINO" - RIVE DI REFRONTOLO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT
153 - 750 ML

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. Vigneti orientati a est-ovest con circa 4.000 ceppi per ettaro; viti con 18-25 anni di età.
Vigneto Vitigno: Glera - Zona di produzione: Tenuta Astoria - Vigna Casa Vittorino - Forma di allevamento: Sylvoz - Resa: 100/120 q/ha
Cantina Vendemmia: manuale in cassetta - Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 16 °C - Presa di spuma: in autoclave per 20/25 giorni 16 °C, segue una sosta sui lieviti per 15 giorni - Affinamento: in bottiglia per almeno 40/60 giorni
Laboratorio: Alcolici effettivo: % vol. 11,00 - 12,00 - Zuccheri: g/l 8,00 - 10,00 - Acidità totale: g/l 5,50 - 6,50
Degustazione: Perlage: fine, elegante e persistente - Colore: giallo paglierino scuro con riflessi verdognoli - Aroma: intenso, netto, frutto di tipico aroma varietale - Sapore: asciutto, pieno, sapido, armonico
Abbinamenti: Servizio a 5 - 6 °C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento

La seguente selezione di etichette è proposta dalle Case vinicole - pubblicate in ordine alfabetico - che hanno aderito all'iniziativa editoriale "Vino in Cifre 2024 - Vinitaly"

AZIENDA AGRICOLA ROCCA S.S. - LEVERANO - LECCO WWW.PODEREDONCATALDO.COM

"PODERE DON CATALDO" NEGROAMARO VINIFICATO IN BIANCO PUGLIA IGT 2023

Prodotto dalle uve autoctone Negramaro vitificate in bianco, questo vino innovativo dal colore chiaro e cristallino emana un profumo soave di fiori bianchi freschi, con reminiscenze agrumate. All'assaggio le note dissolanti di frutta a polpa bianca sorprendono per la loro immediate e distintiva freschezza. Ideale come vino al calice, ottima base per aperitivi.
12,5% vol.



CANTINA DI SOAVE WWW.CANTINASOAVE.IT

"CASTELCERINO" SOAVE CLASSICO DOC 2023



Castelcerino è un'unità geografica aggiuntiva (Uga) situata nell'area del Soave Classico. Si tratta di una fra le più antiche e significative aree della denominazione. I vigneti di uva Garganega da cui proviene si trovano in un'area collinare con terreni di origine calcarea che presentano una tessitura argillosa. Un'Unione perfetta che confonde all'uva freschezza aromatica e offre allo stesso tempo intensità, struttura, maggior persistenza. Resta in acido giusto il tempo che occorre per esaltare i rotondi e gli aromi che lo caratterizzano. Colore giallo paglierino carico con sfumature dorate, all'olfatto sprigiona profumi di grande piacevolezza con un fragranze bouquet di pesca, mela, savaia e fiori di acacia. È un senso fragrante che regala nel finale un tocco di mandorle fresche.

CANTINA TOLLO WWW.CANTINATOLLO.IT

"DEIVAI" CERASUOLO D'ABRUZZO DOP 2022



Deivai è il Cerasuolo d'Abruzzo DOP creato da Cantina Tollo per rendere omaggio all'antica terra dei Sarani e alla storia regionale. La nuova referenza del gruppo testino porta il nome della dea del raccolto e della messi adorata dalle comunità che anticamente abitavano le terre abruzzesi, della Compagnia nordorientale dell'alta Puglia, di gran parte del Molise e dell'alta Lucania. Oltre che nel nome, Deivai richiama la tradizione abruzzese anche nel calice: un vino caldo, avvolgente, corposo ed elegante, di struttura e colore decisi. Deivai nasce da tre Microclimati in purezza coltivati in Abruzzo, raccolti a piena maturazione nella prima decade di ottobre. Alla vendemmia segue una macerazione a freddo del pagliaio, la pressatura soffice, l'impulimento del mosto e la fermentazione a temperatura controllata, seguita dall'affinamento sui lieviti per almeno nove mesi. Nel calice rosa ciliegia brillante esprime note decise di frutta rossa matura seguite da fini profumi floreali di rosa e narciso speziato. Un Cerasuolo d'Abruzzo versatile, che ben si presta ad accompagnare piatti di pesce ma che si esprime felicemente anche in abbinamenti più invernali e consistenziali, come la trippa e le carni rosse.

CANTINE LOSITO GUARINI WWW.LOSITOGUARINI.IT

"LEBOLLÈ" PINOT NERO OLTREPO PAVESE DOC



Vino spumante della linea Lebolle di Losito Guarini, che da oltre cento anni produce vino nella zona dell'Oltrepò e della Paglia. Il vitigno del Pinot nero, coltivato con metodo Guyot, cresce su terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei. La vinificazione di questo spumante avviene con fermentazione lenta a temperatura controllata di 15-18 °C. La presa di spuma di questo spumante è con metodo Charmat. Con gradazione alcolica di 12% vol., il Pinot nero Oltrepò Pavese Doc ha un colore giallo paglierino scarico dal gusto vivo, equilibrato e con struttura raffinata. All'olfatto si presenta come lineare e armonico con sentori fruttati. Eccellente come aperitivo, è perfetto servito con crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite e carni affumicate. Per abbinamenti internazionali, bilancia le sensazioni piccanti e pepate. Ottimo servizio a temperatura 8-10 °C.

"LEBOLLÈ" VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS BRUT MILLESIMATO



Primo metodo classico per l'azienda Losito Guarini che da oltre cento anni produce vino nella zona dell'Oltrepò Pavese. I diversi marchi (Le Cascine, C era una volta, Lebolle e Guarini) raccolgono le migliori selezioni dell'Oltrepò Pavese e della Paglia. Lo spumante metodo classico fa parte della linea Lebolle, che accoglie diverse tipologie di spumanti. La vite, coltivata con metodo Guyot e Curvone spazionato, proviene da terreni freschi e sabbiosi, tendenzialmente calcarei. La fermentazione è lenta con temperatura controllata di 15-18 °C. La presa di spuma è realizzata con metodo classico in bottiglia per minimo 15 mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, al gusto è vivo, equilibrato, con struttura avvolgente e vellutata. All'olfatto risulta finemente aromatico con sentori di frutta fresca e crosta di pane. Con gradazione alcolica di 12% vol., è un vino eccellente per gli aperitivi, ottimo abbinato a crostacei, pesce crudo, carni bianche condite con salse saporite e carni affumicate. Adatto anche per abbinamenti internazionali con cibi orientali, come molti piatti thailandesi o indiani, perché bilancia le sensazioni piccanti e pepate. Temperatura ideale di servizio 8-10 °C.

CANTINE MASCHIO WWW.CANTINEMASCHIO.IT

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE EXTRA DRY



C'è la firma enologica di Cantine Maschio nella nuova referenza di Ribolla Gialla di recente uscita sugli scaffali della grande distribuzione. La storica e sempre più apprezzata uva bianca tipica del Nord-Est, già conosciuta dai tempi della Serenissima e gradita agli Asburgo che servivano questo vino vivace nei banchetti d'onore, viene oggi proposta in versione spumantizzata dalla cantina veneta. Anche per questo spumante Ribolla Gialla, la fermentazione parte dal "mosto forte" ovvero il risultato della prima separatura degli acini ottenuti con estrazione soffice. Questo permette di esaltare tutte le caratteristiche dell'uva, soprattutto le note fruttate, e mantenere uno standard qualitativo sempre costante nel tempo. Così al calice troveremo un vino dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli che accompagna una spuma candida e cremosa, e dal perlage ricco ed elegante. Al naso si caratterizza per sentori di frutta a polpa gialla matura mentre al palato si esprime un gusto persistente, armonico e ben strutturato dove spicca un'acidità in equilibrio con la freschezza e la mineralità. La lunga sosta sulle fecce fini, grazie al metodo Charmat lungo, dà vita a uno spumante strutturato adatto ad accompagnare piatti importanti come crostacei e crustacei di mare. Ma se anche distinguerlo al meglio come aperitivo, in un brindisi che saprà stupire.

ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070629

LECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION



www.acosampa.it



CANTINE SGARZI LUIGI WWW.CANTINESGARZI.COM

**"ZERO SL"
ZERO
BIANCO
SPUMANTE
0% VOL**

Cantine Sgarzi Luigi è lieta di presentarvi la nuova linea completamente analcolica a marchio "Zero SL Zero". È il risultato di un lungo studio di ricerca e sviluppo da parte del team di Sgarzi Luigi. "Abbiamo cercato di raggiungere il miglior equilibrio tra gusto, calorie e etile. Tutta la gamma è a base di vino deacidato e aromi naturali". Cantine Sgarzi Luigi produce dal 1933 a Castel San Pietro Terme vini e bevande a base di vino di qualità. Da sempre attenta ai nuovi trend di consumo ha sviluppato un'intera linea alcohol free. Lo spumante Bianco si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Aroma fruttato con sentori di frutta a bacca bianca, acidità ben bilanciata al palato. Delicato e con un piacevole finale fruttato. È ottimo per un brindisi di inclusività e gusto. La temperatura di servizio ideale è 10-12 °C. Recentemente premiata con la medaglia d'oro all'International Challenge Gilbert Galliard.
Stand VinItaly pad.1 stand.1

**"SL"
SELEZIONE
DI FAMIGLIA"
PIGNOLETTO
DOC
SPUMANTE
EXTRA DRY**



Cantine Sgarzi Luigi produce dal 1933 a Castel San Pietro Terme vini di qualità. L'attività di famiglia, oggi giunta alla quarta generazione, si è tramandata di padre in figlio insieme alla passione per i vini che sanno raccontare in modo unico il proprio terroir. SL Selezione di Famiglia Pignoletto Spumante Doc extra dry è ottenuta dalla fermentazione di uve Grcchetto, entusiasmo con note di fruttate e con un gusto delicato ed aromatico. Il suo perlage fine e persistente è frutto di un'accurata rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Martinotti che lo rende un vino conviviale che offre al naso una raffinata sinfonia di pesca e mughetto e al palato una vera fresca e sapida. Un vino perfetto per incominciare o per accompagnare tutto il pasto, ottimo con il pesce o in abbinamento ad un tagliere di salumi e crescentine. Le medaglie d'oro dei concorsi internazionali Mundus Vini e Berliner Wein Trophy e 90 punti James Suckling confermano il grande successo che questo spumante sta riscuotendo a livello internazionale.
Stand VinItaly pad.1 stand.1

CAVICCHOLI 1928 WWW.CAVICCHOLI.IT

**"TRE
MEDAGLIE"
LAMBRUSCO DI
SORBARA DOC
AMABILE**



L'Emilia ha il sapore del Lambrusco e una delle tipologie più interessanti e sempre più apprezzate è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc, vitigno che ricopre il territorio collinare e pedecollinare di Modena dove fioriscono i famosi ciliegi. Dalle sue uve, a seguito di una maturazione tardiva, prendono vita vini dal corpo più sostenuto, con colori intensi, spuma cremosa, sulle note tipiche di piccoli frutti come mora, ribes nero e di ciliegi maturi che riporta proprio al territorio di provenienza. A scaffale arriva oggi il Lambrusco Grasparossa Doc Tre Medaglie di Cavicchioli 1928 in uscita con un nuovo packaging: un'evoluzione elegante e moderna, ma sempre in continuità con l'immagine che conosciamo, in cui riveste grande evidenza l'elemento delle tre medaglie del logo, elemento distintivo della linea e della cantina. Al calice troveremo tutta l'energia di queste uve cresciute sui rilievi collinari a sud della provincia emiliana. Godetevi di un vino intenso, avvolgente con la sua spuma vivace e sentori fruttati ma di assoluta armonia nella versione amabile che ben si accompagna a un tagliere di salumi per cui è famosa l'Emilia, così come primi piatti di pasta e frittate di verdure e pesce. Per il suo carattere avvolgente sarà sfociare anche con piatti internazionali dal sapore speziato. Perfetto anche con la piccola pasticceria a fine pasto.

CAVIT WWW.CAVIT.IT



**"CUM VINEIS
SCLAVIS"
TRENTINO
DOC SCHIAVA
2022**

"Cum Vineis Sclavis" è un vino rosso che nasce da un importante vitigno autoctono del territorio, la Schiava. Il suo nome ha origine dall'espressione latina, traducibile letteralmente "con viti schiavizzate", il cui riferimento nasce nel Medioevo e riguarda la forma di coltivazione a filare, innovativa per l'epoca, con cui questa varietà di uva a bacca nera veniva allevata. In loco specifico, il viticoltore legava la vite ad un supporto fisso, per poi controllarne e condizionarne lo sviluppo. Oggi, la Schiava è riconosciuta come uno dei vitigni di più antica coltivazione del Trentino e Cavit torna a vinificarla in rosso, coniugando perfettamente la tradizione con le aspettative del consumatore, sempre più alla ricerca di vini rossi leggeri e meno complessi. Le uve di questo vino, 100% Schiava, provengono dalle colline vitate della Valle dell'Adige e della Valle dei Laghi, in zone pedecollinari fra i 250 ed i 1350 metri di altitudine. Nel bicchiere, Cum Vineis Sclavis si distingue per il suo colore rosso rubino brillante; al naso spicca un profumo fragrante e un timbro fruttato che ricorda la ciliegia e il pompone; il gusto è secco, con un sottile e piacevolmente amarognolo e sentori di mandorla e lampone. È un vino adatto ad ogni occasione, di facile beva e molto versatile. Si sposa bene con antipasti, formaggi e salumi e, grazie al moderato grado alcolico, è perfetto anche con primi piatti composti da verdure o carni bianche. Protagonista sin dal 1950, Cavit è un Consorzio Vitivinicolo Trentino che opera sul territorio con i suoi oltre 5.250 viticoltori riuniti in 11 cantine sociali.

MARCHESI FRESCOBALDI WWW.FRESCOBALDI.COM

**"CASTELGIOCONDO"
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019**

Castelgiocondo è un luogo unico a Montalcino, dove la grande varietà di esposizioni e di terreni - galestro, argille e sabbie pioceniche - regalano a questo Brunello infinite sfumature. In un'annata particolarmente felice come il 2019, il Castelgiocondo Brunello di Montalcino, esprime un'eleganza straordinaria: un vino che, al naso, si rivela complesso e intenso. Il frutto domina le prime sensazioni olfattive, con sentori molto netti di mora di rovo, cui fanno da contorno diversi altri frutti di bosco, immancabili nel Brunello di Castelgiocondo le note floreali di viola e di rosa selvatica. Speziato, diretto, fresco, con ricordi di fave di cacao e sottobosco che affiancano la noce moscata e variegato sensazioni spezzate. Al palato, la tessitura tanica è molto fitta e sorretta da un corpo generoso, in un equilibrio gustativo molto appagante. Lunguissimo il finale con un tocco di razione di liquorizia a sottolineare la PAI.



MONTEVINI WWW.MONTEVINI.IT

**"FM333" - COLLEZIONE
SERENITATIS
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE
DOCG BRUT
MILLESIMATO
2023**



FM333 Asolo Prosecco Superiore Docc Brut Millesimato della Collezione Serenitatis, il primo cru della denominazione Asolo Prosecco Superiore Docc, che nasce da un unico vigneto chiamato Fontana Masoni, situato sulle colline del Montello a 333 m s.l.m. Un'innovativa tecnica spumantistica sviluppata dagli enologi di Montevini ha dato vita ad un vino di assoluta fragranza e originalità, che spicca per lo stile ricontornabile e che contraddistingue l'eccellenza e l'eleganza della produzione della cantina veneta. Delle uve viene utilizzato solamente il "mosto fiore" che viene quindi limpido per decantazione, senza alcun utilizzo di coadiuvanti. Successivamente viene attivata un'unica fermentazione in autoclave per ottenere la presa di spuma e, al termine di un percorso di sei mesi, nasce "FM333", uno "spumante da mosto", unico nel suo genere. Il vino si presenta di un brillante giallo paglierino, decorato da tenui riflessi verdognoli. Al naso si percepiscono deliziosi tocchi aromatici che riportano alla mela Golden, e alla pera Williams. Il tutto è completato da un agosto floreale che trova nel glicine e nell'acacia una dolce e primaverile alleanza. Nella sua versione Magnum, sono state prodotte esclusivamente 333 bottiglie in edizione limitata, mentre nella versione 0,75L, si contano 13.332 etichette numerate.

ROTARI WWW.ROTARI.IT

**"ALPEREGIS"
TRENTO DOC
BRUT 2018**



Alperegis Brut è un Trentodoc millesimato ottenuto da una selezione di uve Chardonnay raccolte dai nostri viticoltori nei vigneti di montagna a nord di Trento. La pressatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati permettono agli aromi delle uve di esprimersi al meglio e di amalgamarsi con quelli prodotti dai lieviti. In primavera, quando i vini base hanno raggiunto l'affinamento ideale per la presa di spuma, viene elaborata la cuvée Alperegis Brut, assemblando i vini base che meglio esprimono le caratteristiche dello Chardonnay di montagna. La presa di spuma a bassa temperatura e il lungo affinamento sui lieviti conducono Alperegis Brut all'equilibrio aromatico e gustativo ideale per sostenere la sboccatura. Dall'affascinante colore giallo dorato, questo Brut offre un bouquet aromatico di note agrumate, molto fresche assieme a sentori di crosta di pane e frutta secca. Il dosaggio del liquor di casa, sapientemente elaborato, ne esalta la mineralità e la fragranza rendendolo molto gentile al palato.

RUFFINO WWW.RUFFINO.IT

**"RISERVA
DUCALE ORO"
CHIANTI
CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE**

Riserva Ducale Oro anticipa il concetto di Gran Selezione: nasce infatti, nel 1947, per celebrare un'annata straordinaria come ulteriore selezione di Riserva Ducale, Chianti Classico Riserva. Prodotto con uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Colorino nelle Tenute Ruffino di Grete e Santedame all'interno del comune di Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico. Un vino di grande struttura caratterizzato dalle intense note di ciliegia, prugna e viola che aprono un bouquet molto più complesso con sentori di eucaalipto, cioccolato e pepe nero. Una maestria nella produzione vitivinicola che si tramanda da secoli, dalla vigna alla bottiglia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

070629

Ca' Bressa celebra un anno di attività

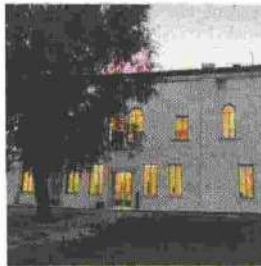
VOLPAGO

Ca' Bressa festeggia il primo compleanno. È già trascorso un anno, infatti, dal trasferimento della biblioteca comunale di Volpago dalla sede vicina al municipio a Ca' Bressa dopo la conclusione dei lavori di restauro, che hanno fatto rivivere un gioiello. E oggi è in programma un pomeriggio ricco di eventi culturali e intrattenimento per tutte le età. Un modo anche per ricordare i significativi risultati raggiunti per incremento presenze, numero di prestiti e partecipazione alle varie iniziative che si alternano nel corso dell'anno.

Si parte alle 15 con il laboratorio, a partire dai 16 anni, "Il gesto racconta", a cura di Lorenza Bavarese di Kyrkos Tea-

tro, dove si affronteranno esercizi di espressività corporea, di comunicazione attraverso il gesto e il movimento. Attraverso quindi il gesto e la mimica del corpo, si scoprirà la bellezza del racconto e della comunicazione non-verbale. E poi, due laboratori scientifici per bambini

dai 6 ai 10 anni alle 15.30 e per ragazzi dagli 11 ai 13 anni alle 16.45 a cura di Gruppo Pleiadi, affermata realtà in ambito di didattica scientifica. Infine alle 18 appuntamento con l'Aperitivo con l'autore, a cura di Libreria Zanetti di Montebelluna, dove lo scrittore bassanese Loris Giuriatti presenterà il suo ultimo romanzo "La tempesta di San Giovanni" edito da Rizzoli. A conclusione della giornata aperitivo e dolce donati da Cantina Montelvisini di Venegazzù e da La dolceria di Amalia di Volpago del Montello con intrattenimento musicale a cura dei docenti dell'Istituto Malpiero. Tutti gli eventi sono gratuiti con prenotazione obbligatoria tramite mail a biblioteca@comune.volpago-del-montello.tv.it



IL GIOIELLO Ca' Bressa

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



070629