

RASSEGNA STAMPA

Anno 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it

RASSEGNA STAMPA

Primo trimestre 2024



31 marzo 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

1° trimestre 2024



LA NOTIZIA IN BREVE

Dieci nuove cantine per Vino & Design che arricchisce il proprio catalogo con 8 eccellenze enologiche nazionali, ma anche due particolarissimi produttori dell'Estremo Oriente, Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol. Azienda di Reggio Emilia continua a stupire con una ricerca che spazia a livello internazionale per soddisfare i palati più raffinati ed esigenti, facendosi portatrice di una cultura vitivinicola di tutto il mondo.

**DALL'ITALIA ALL'ORIENTE VINO & DESIGN PRESENTA
DIECI NUOVE CANTINE PER INTENDITORI
E WINE LOVERS**

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice. Ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come sorprendere intenditori e wine lovers. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'inevitabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia. **Vino&Design** è dunque orgogliosa di presentare le nuove eccellenze.



Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondata da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.



Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel lardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.



La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquistando terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, La Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.



ura - Emilia-Romagna

Il vino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel rosastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale zato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone locali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi lieviti naturali. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con niri di zucchero e solforosa, risultando in vini drilli, minerali e contemporanei.

Valsamoggia - Emilia-Romagna

Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, è nota per la valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Genuale. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, l'azienda è stata rilevata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Pignoletto, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distinte di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.



Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.



Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Samniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.



Arzerra - Sicilia

Arzerra, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro appassionati di auto depoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni locali: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini di alta qualità. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con una distintiva.

Pupillo - Sicilia

Pupillo e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, hanno una azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. L'azienda è dedicata a ortaggi e agrumi. L'azienda si è concentrata sempre sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si è specializzata nella predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su lieviti naturali, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.



Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturali e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. È proprio questa attenzione alla base del successo di **Vino&Design** che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore **Ho.Re.Ca.**, le migliori enoteche e ristoranti stellati del Bel Paese.

VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e committente d'azienda D&S Ten Viorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2008 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Cofori che dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chemo, n. 4-222 - Reggio Emilia - www.vinodesign.it

borderline UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. 059.9465024 - F. 059.9103735 - press@borderlineagency.com
- T. 039.5084520 - F. 039.5087546 - info@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Febbraio 2024



I signori del vino Cantine Alois il "cru" Morrone scatto nel futuro

Massimo avrà osservato l'albero genealogico della sua famiglia. Una grande storia che corre nei secoli dal 1540 con Ettore Alois, attraverso l'epoca borbonica con i lussi della sela di San Leucio, i piaceri dei tramonti in vigna, fino a intuizioni e imprese di Michele nel suo autunno dorato di patriarca ai confini del Duemila. Massimo ha capito che in nome del padre toccava a lui e ai fratelli dare un altro scatto nel futuro. Scommette su un altro miglio, elevando qualità tra viti e cantina. La generosità dei vigneti promette ancora molta. La parola chiave è: l'Antiappennino. Quella fascia di rilievi staccati dalla grande catena tra Medio Volturno e Mar Tirreno. Sono le terre di Campania Felix, come Campi Flegrei e area vesuviana anche i Monti Tifatini e Trebulani mostrano le eccellenze di oggi e domani.

La svolta coincide con il nuovo

indirizzo enologico affidato a Giovanni e Alessandro Piccirillo, scuola Luigi Moio. Giovanni ha girato da Bordeaux all'Australia per studiare l'Antiappennino, il vigneto è 360 metri, metà del Monte Friento, 770. Terra vulcanica e calcarea quanto può ancora dare? Tanto, ecco il Pallagrello Bianco 2018, solo 3600 bottiglie, 8 mesi in legno e 24 in vetro. La bandiera tra i cru, entra nell'aristocrazia nei vini italiani con i Pallagrello rosso e nero, Murella e Trebulanum. Giallo paglierino, 13 gradi, fresco e molto minerale, fondo agrumato con sentori floreali ma anche frutta da Pera Williams ad Annurca, camomilla e tagli erbai. La vendemmia 2018 non si distacca dalla 2020, longevità e meditazione. Ideale per sushi e crostacei.

— a.c.

Dove

Cantine Alois
Pontelatore
(Caserta)
t. 0823 876710
Da oggi nel
catalogo Vino &
Design.
Morrone Igt
Terre del
Volturno euro 46





**TESTATE
ONLINE**
Febbraio 2024

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA I PIACERI DEL GUSTO VINI E SPIRITI VIAGGI DI GUSTO INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

di Lorenzo Cresci



Alcuni dei soci di Excellence srl SIDI

121 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 Febbraio 2024 alle 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo

HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.



Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo [Champagne Experience](#), è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato [Verso](#) dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

/ di Lorenzo Cresci



Alcuni dei soci di Excellence srl SIDI

121 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Buccì, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia); Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



SEZIONI | CERCA

IL SECOLO XIX

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | VIDEO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI



Alcuni del pool di Excellence srl SIDI

I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.

SEZIONI | CERCA **la Provincia** VETRINA | ABBONATI | ACCEDI

IL GUSTO

IL GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | VIDEO | CHI SIAMO

f X e in @

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI

Alcuni dei soci di Excellence

I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Foto Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Baian, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.

SEZIONI | CERCA

la Sentinella
del Canavese

VETRINA | ABBONATI | ACCEDI

IL GUSTO

→ GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

f X in

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI

Alcuni dei soci di Excellence srl SIDI

I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl, Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.



Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitano, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



MENU CERCA **LA STAMPA** IL QUOTIDIANO ABBONATI ACCEDI

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA I PIACERI DEL GUSTO VINI E SPIRITI VIAGGI DI GUSTO INGREDIENTI DI GUSTO I VIDEO CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

di Lorenzo Cresci



Alcuni dei soci di Excellence srl SIDI

I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 Febbraio 2024 alle 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 351 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo [Champagne Experience](#), è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato [Verso](#) dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



MENU | CERCA | NOTIFICHE

la Repubblica

IL GUSTO

GUSTO A BOLOGNA | PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

di Lorenzo Cresci



Alcuni dei soci di Excellence srl SIDI

I soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

16 FEBBRAIO 2024 ALLE 16:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



▲ Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



▲ Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo **Champagne Experience**, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



▲ Pietro Pellegrini

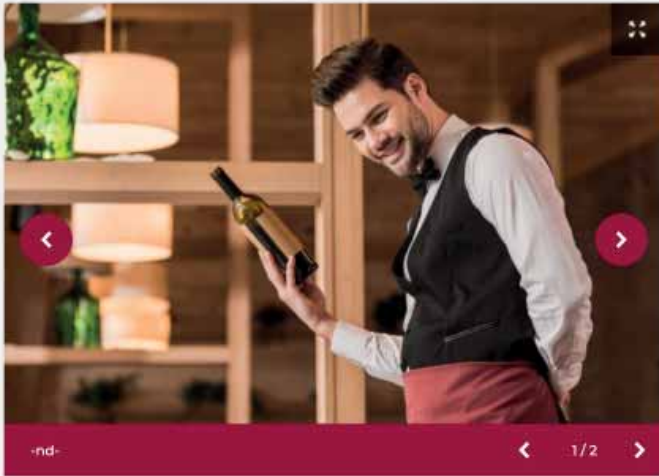
I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato **Verso** dei fratelli Capitano, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); Sarziamadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.

ITALIA
ATTUALITÀ

Il mercato del vino sta cambiando, ma il marchio ed i terroir hanno sempre un grande valore

Dal mondo della distribuzione di vini e distillati, analisi, a WineNews, di Luca Cuzziol, presidente Excellence che riunisce 21 realtà leader d'Italia

MILANO, 26 FEBBRAIO 2024, ORE 16:31



Generalizzare, nel mondo del vino, è una strategia di analisi sbagliata, soprattutto in questo periodo storico di grandi cambiamenti, da quelli climatici alla parte legata ai consumi, dove non tutti procedono alla stessa velocità. Dai canali della gdo all'horeca, il prodotto vino, nella distribuzione, si sta evolvendo in modo differente, così come le sue tipologie che vedono i rossi perdere terreno a favore dei bianchi, e, soprattutto, delle bollicine, sempre più in sintonia con le nuove scelte dei wine lovers che sembrano prediligere un vino con una gradazione alcolica più bassa ed in grado di accostarsi meglio al consumo "fuori-casa" che ha preso il largo. Ma anche per i vini rossi, la questione non va generalizzata, perché le denominazioni che fanno rima con storia, blasone e riconoscibilità, sono ancora in grado di esprimere un fascino importante in coloro che cercano un prodotto di qualità. L'horeca, nei primi 9 mesi 2023, aveva registrato tendenze positive al contrario dei volumi di vendita di vino nella gdo (-3%), senza dimenticare che, nel periodo gennaio-settembre 2023, in Italia, il retail ha registrato un valore di vendite di vino pari a 65 miliardi di euro, in [crescita a valore sullo stesso periodo 2022 per effetto dell'inflazione, ma ancora in rosso a volume](#). La scelta di un vino, quando siamo davanti allo scaffale, è inoltre sempre più condizionata da quello che si trova scritto nell'etichetta, il primo contatto con quella "sostenibilità" sempre più ricercata, passa infatti da qui, un particolare che sta cambiando la vetrina dei prodotti proposti al pubblico.

Dallo stato di salute di gdo ed horeca, passando per i nuovi trend sempre più "salutistici" dei giovani, al "borsino" sui vini rossi, bianchi e sparkling, WineNews ne ha parlato con Luca Cuzziol ([qui l'intervista-audio](#)), presidente "Società Excellence", che riunisce 21 importanti realtà leader della distribuzione d'Italia di vino e distillati (Sagna Spa, Gruppo Meregalli Spa, Cuzziol Grandivini srl, Pellegrini Spa, Balan Srl, Sarzi Amadè srl, Vino Design srl, Teatro del Vino srl, Proposta Vini sas, Bolis srl, Les Caves de Pyrene srl, Premium Wine Selection Pws srl, Ghilardi Selezioni srl, Visconti 43 Spa, Première srl, Agb Selezione srl, Apoteca, Ceretto Terroirs, Philharmonica srl, Spirits Colori srl, ViteVini) per un fatturato di oltre 330 milioni di euro, una realtà da 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano su tutto il territorio italiano e rappresentano 2.185 aziende, due terzi estere

e un terzo italiane, 23.487.769 bottiglie distribuite (+0,38% sul 2022). E che ha recentemente cambiato forma giuridica, con un nuovo nome e un consiglio di amministrazione più ampio, e la nascita di "Excellence Srl Sidi Società Italiana Distributori e Importatori", la nuova denominazione sociale che, da inizio anno, ha portato all'avvio di una nuova fase per questo gruppo di imprese che diventa una società di capitali. Un cambio di nome che certifica anche un nuovo step del processo di sviluppo che, con l'ampliamento della governance (il cda che sale a 7 componenti), rafforza le sinergie e le competenze dei soci.

Parlando dello stato di salute del vino italiano nell'horeca, per il presidente "Società Excellence" Luca Cuzziol è sicuramente positivo, "pur compatibilmente con una situazione macro-economica che è quella che sappiamo, gli Stati Uniti sono in difficoltà, il mercato inglese è in grande contrazione, la Germania è in recessione. Quindi abbiamo, a volte, un surplus di offerta, però, comunque, il mercato italiano sta crescendo ed andando verso la qualità". Ma se il vino italiano sembra, comunque, tenere nel canale horeca, mentre in gdo qualche "campana stonata" è arrivata nel 2023, gli effetti non colpiscono la "Società Excellence" concentrata "nel mercato-premium, "super-horeca"; il prezzo medio 2023 era di 13,39 euro al netto di Iva, quindi è ovvio che la grande distribuzione rappresenta per noi una piccola parte ed in un contesto molto alto, quindi, la contrazione della gdo non ha riguardato, essenzialmente, i soci della società "Excellence" e la nostra azienda", continua Cuzziol. Per l'evoluzione del mercato, e quindi i consumi di vino in Italia per tipologie, Cuzziol, invece, sottolinea che "il mercato è cambiato in modo molto netto e questo è dovuto ai cambiamenti climatici e dei costumi; si beve più fuori casa, il vino bianco va per la maggiore rispetto al vino rosso, le bollicine fanno da padrone. Ma è cambiato anche il modo di bere vino: 30 anni fa si beveva un bicchiere di rosso, quando si usciva, oggi si beve un bicchiere di bianco o una bollicina. Penso che il vino bianco rappresenti più del 50%, rispetto al rosso, al netto della bollicina, che ha un mercato enorme, basti vedere i numeri dello Champagne in Italia che sono poco sotto i 10 milioni, quindi è abbastanza chiaro che il mercato va in base a questo cambiamento totale dei consumi verso il vino bianco e meno verso il vino rosso. Penso che rappresenti almeno il 60%, il vino bianco". Bollicine che sono sempre più le protagoniste dei calici italiani, un exploit generato dal "cambiamento dei consumi, il fatto di fare questi aperici-cena, questi aperitivi lunghi, di rimanere all'aperto, ha cambiato il nostro sistema di bere. Il Covid l'ha poi esasperato, la gente a novembre, dicembre, gennaio, continua a stare fuori, in quel caso bevi la bollicina che sono convinto - aggiunge Cuzziol - continuerà a perdurare ed a performare".

Ma le novità sono anche un segno dei tempi, di richiesta di prodotti più vicine al concetto di "salute" e di "sostenibilità", di un'attenzione sempre più crescente dei consumatori a queste tematiche. A guidare il cambiamento, le nuove generazioni e, quindi, "i consumatori giovani. Sono molto più attenti, cercano dei vini prodotti in modo rispettoso e sostenibile. Ma questo penso che faccia parte del cambiamento culturale che ormai in Italia e nel mondo è arrivato e riguarda essenzialmente anche il vino" è il parere di Cuzziol che è convinto del forte valore che hanno il marchio ed i grandi territori del vino agli occhi del consumatore. "Il marchio ha sempre una grande valenza, è una sorta di comfort-zone, il prodotto conosciuto fa sì che il consumatore sia più tranquillo nello sceglierlo. E la stessa cosa riguarda le grandi appellazioni, se questa è reputata e conosciuta, e, aggiungo io, se ha anche un aspetto di enoturismo, e comunque di legame di quello che viene prodotto in quel territorio, lo è ancora



maggiormente". Per i tempi di pagamento, invece, il presidente "Excellence" spiega che "per la nostra società, sono corretti, ma soprattutto dopo il Covid la situazione che c'era prima è cambiata, stiamo finalmente diventando un Paese moderno, ma questo lo dico da cittadino, non da chi opera nel mondo dell'horeca e del vino, sicuramente la situazione è migliorata".

Ma distribuzione del vino, oltre alla formazione, vuol dire logistica. Specialmente nei vini di qualità come sta andando, ci sono nuove necessità per migliorare il servizio? Il presidente Società Excellence, Luca Cuzziol dice che "è un dato di fatto: le nostre sono aziende che selezionano dei tesori, che vanno in cerca dei territori, parlano delle cose importanti, vanno alla ricerca della minima virgola in un territorio specifico. Però, alla fine, ricordiamoci, noi serviamo i ristoratori, abbiamo bisogno di essere presenti con le bottiglie nei tempi giusti. Siamo delle aziende moderne, di logistica, che hanno anche questa parte "vecchia", però positiva, dei mercati del vino. Quindi, sì, una selezione, ma attenzione alla logistica, alla gestione delle vendite con sistemi informatici in appoggio, sicuramente di primo livello". E sul progetto, nato anni fa, "Modena Champagne Experience", il più importante evento per gli operatori del settore e gli appassionati nel Belpaese, il presidente Cuzziol ne conferma il grande valore di quello che è "il più importante evento in Europa riguardante lo Champagne: avere più di 170 produttori, ma potremmo averne anche forse meno, ma segmentati per area geografica, è stata la chiave vincente, e questo è grazie alla forza di "Società Excellence", che ha messo per prima i proprio Champagne migliori, i propri uomini migliori, ed ha portato in Italia una serie di contenuti che ad oggi rappresentano davvero un unicum. Siamo fieri di aver inventato "Modena Champagne Experience", convinti che sia una manifestazione che serve a tutti ...".



**TESTATE
ONLINE**

Marzo 2024



vinivino
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

CONSORZI DISTILLERIE OLEIFICI ENOLOGI SOMMELIER AGRONOMI ALBERGHI

NEWS&EVENTI SUL VINO COMMUNITY DEL VINO VINI ITALIANI OLIO GEOWINE WINE & FOOD

VINO > NEWS > ECCO LE NEWS VITIVINICOLE DI OGGI 1 MARZO 2024



ECCO LE NEWS VITIVINICOLE DI OGGI 1 MARZO 2024

Novità per gli amanti del vino

Ecco le news vitivinicole di oggi:

Investimenti per Giovani Agricoltori: La proposta di legge della Lega per sostenere i giovani imprenditori agricoli è stata approvata, con un fondo di 200 milioni di euro in arrivo per favorire la nuova generazione nell'agricoltura. Mirco Carloni, Deputato della Lega, sottolinea l'importanza di investire nei giovani e nella terra per garantire un futuro solido per il settore.

Nuove Regole per le Indicazioni Geografiche: Il Parlamento europeo ha dato il via libera alle nuove norme dell'UE che regolano la protezione delle Indicazioni Geografiche (IG) per il vino e i prodotti agricoli. Le nuove regole semplificano il processo di registrazione delle IG e conferiscono maggiori poteri ai produttori, garantendo una migliore tutela delle eccellenze regionali anche online.

Francoaccessibilità: Durante le degustazioni per la guida Vini d'Italia 2024 di Gambero Rosso, sono emerse tre etichette di Francoaccessibilità sotto i 20 euro, evidenziando un livello di qualità costantemente alto nella regione e una tendenza verso dosaggi sempre più contenuti che favoriscono vini freschi e piacevoli.

Investimenti nei Colli Tortonesi: Tenute del Leone Alato, gruppo vitivinicolo del Gruppo Generali, ha annunciato l'acquisto di nuovi vigneti nei Colli Tortonesi, puntando sul successo del Timorasso e dimostrando interesse per una regione in crescita nel panorama vinicolo italiano.

Miglior Vino Bianco Premiato: Il Frascati Superiore '22 dell'azienda agricola Casale Marchese è stato premiato come miglior vino bianco dell'anno per il rapporto qualità-prezzo dalla guida Berebene 2024 di Gambero Rosso, evidenziando l'eccellenza enologica e l'accessibilità del vino.

Tradizione e Innovazione nella Cantina Mascarello: La storia della famiglia Mascarello, che dal 1927 porta avanti l'attività vitivinicola con una dedizione alla tradizione e alla qualità, rimanendo fedele agli insegnamenti tramandati nel tempo.

Nuove Scoperte da Vino & Design: Vino & Design presenta dieci nuove cantine, inclusi produttori provenienti dall'Estremo Oriente, offrendo un'ampia selezione di vini di alta qualità per intenditori e amanti del vino.

Rinnovamento della Cantina di Poggio Antico: La Cantina di Poggio Antico a Montalcino si rinnova con un progetto curato dall'architetto Marco Casamonti, promettendo un'esperienza unica nel cuore della Toscana.

Premiati i Migliori Vini dell'Umbria: Sono stati annunciati i vincitori della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", con 21 vini premiati di altrettante cantine e riconoscimenti speciali per giovani imprenditori, aziende al femminile e vini biologici.

27ª Marcia dei Castelli: Si avvicina l'appuntamento con la 27ª Marcia dei Castelli, un evento non competitivo che si svolgerà a Susegana il 10 marzo e che attira migliaia di partecipanti alla scoperta del territorio trevigiano.

Espansione delle Tenute del Leone Alato: Le Tenute del Leone Alato continuano il loro progetto di espansione con l'acquisto di vigneti Fassone, confermando l'interesse del gruppo per regioni vitivinicole di prestigio in Italia.

Invecchiamento dei Vini: Un'analisi condotta con il Coravin rivela che molti vini italiani invecchiano lentamente e in modo graduale, mantenendo la loro integrità e struttura nel tempo, evidenziando l'importanza della conservazione e della cura nel processo di invecchiamento dei vini.

Vini Italiani Online: Solo otto vini italiani si posizionano tra i più ricercati al mondo su Wine Searcher, con il Sassaica di Tenuta San Guido in testa alla lista. Tuttavia, la classifica è dominata principalmente da etichette francesi, evidenziando un forte interesse globale per i vini transalpini.

Vincitori de "L'Umbria del Vino": La terza edizione del concorso enologico regionale ha annunciato i 21 vini vincitori, evidenziando l'alta qualità dei vini umbri. La commissione guidata da Riccardo Cotarella ha valutato 166 vini provenienti da 61 aziende, premiando i migliori nella categoria dei bianchi DOC e IGT.

Borghi del Vino da Non Perdere in Italia: Il turismo enogastronomico è in costante crescita, con sempre più persone che cercano esperienze legate alla degustazione dei vini italiani. Le Strade del Vino offrono itinerari rurali attraverso cantine e aziende agricole, permettendo ai visitatori di scoprire i prodotti tipici direttamente dai produttori.

Città Europea del Vino 2024: Acqui Terme inaugura l'evento della Città Europea del Vino 2024, trasformando l'Alto Piemonte e il Gran Monferrato in una macroregione del vino. Il titolo conferma l'importanza dei territori italiani nella produzione vinicola, premiando le realtà produttrici di vino a livello europeo.

Addio alla Vignaiola Daniela Quaresima: Daniela Quaresima, nota vignaiola marchigiana, è scomparsa all'età di 54 anni. La sua passione per il vino e il suo impegno nella valorizzazione del territorio rimarranno un'eredità nel panorama vitivinicolo italiano.

I Migliori Vini dell'Altra Toscana: L'evento dell'Altra Toscana ha concluso le degustazioni delle nuove annate della regione, con una selezione di 10 vini che si sono distinti per qualità e caratteristiche uniche.

Furto Milionario alla Tour D'Argent: Al celebre ristorante parigino La Tour D'Argent sono stati rubati vini dal valore di 1 milione e mezzo di Euro. Il furto, avvenuto nel 2020, è stato scoperto solo di recente, data l'ampia collezione di bottiglie della cantina.

Confronto tra Cannonau e Primitivo: Sabato 2 Marzo si terrà un evento a Gioia del Colle che vedrà il confronto tra i produttori del Nepente di Oliena e quelli del Primitivo di Gioia del Colle, analizzando i territori e i vitigni di questi due vini storici del Sud Italia.

ViniAmo - Incontro di Cantina a Roma: La seconda edizione di ViniAmo vedrà la partecipazione di 70 cantine italiane e la degustazione di oltre 250 vini. L'evento si terrà sabato 11 maggio a Roma, offrendo ai partecipanti l'opportunità di scoprire una vasta gamma di vini provenienti da tutto lo Stivale.

Grazie per averci seguito. A domani con altre interessanti notizie dal mondo del vino.

29/02/2024

© RIPRODUZIONE RISERVATA



HORECA
IL PORTALE DEL "FOODSERVICE" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE HORECA BUSINESS PRODOTTI E INGREDIENTI RUBRICHE EVENTI IL NOSTRO NETWORK

Dall'Italia all'Estremo Oriente, 10 nuove cantine nel catalogo Vino & Design

Dieci nuove cantine per Vino & Design che arricchisce il catalogo con 8 eccellenze nazionali, ma anche due particolarissimi produttori dall'Estremo Oriente

VINO E SPUMANTE

Notazione 11 Marzo 2024 - 11:38

NOVITÀ

VINO & DESIGN, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come sorprendere intenditori e wine lovers. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di specialità provenienti da tutto il mondo. Entrano infatti nel catalogo ben **dieci nuove cantine**, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente e un Riesling Spumante no alcool tedesco della celebre cantina **Dr. Loosen**.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Le novità eccellenti Vino & Design

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.



Château Mercier - Giappone

Château Mercier, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emigranti viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercier segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.



La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquistando terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marmorosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.



Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'ammalgama del gusto senza sacrificare la spicciatà: il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno orientale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare all'olografia e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e sofferenza, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.



Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 58 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiaresi e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiaresi in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.



Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.



Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello Bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.



Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.



Cantine Pupillo - Sicilia

Arminio e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1300, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e Agnumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Caramatto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.



Passare in rassegna il catalogo Vino & Design significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività volata esclusivamente alla qualità. È proprio questa attenzione alla base del successo dell'azienda che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Horeca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier svedese Dick Teri Venetta rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le aziende più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Esters che si dedica con molto successo alla mixology offrendo cocktailbar e trendy loungebar.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



informazione agricola > Rassegna Stampa Vino Cantine > rassegna stampa vino di venerdì 1 marzo 2024!

rassegna stampa vino di venerdì 1 marzo 2024!

By: admin

Ecco le notizie giornaliere selezionate per gli amanti del vino web:

Giovani in Agricoltura: La proposta di legge per favorire i giovani imprenditori agricoli è stata approvata, con 200 milioni di finanziamenti in arrivo per sostenere i giovani e lo sviluppo agricolo.

Nuove Regole sulle Indicazioni Geografiche: Il Parlamento Europeo ha approvato nuove norme per la protezione delle Indicazioni Geografiche nel settore del vino e delle bevande alcoliche, semplificando il processo di registrazione e conferendo maggiori poteri ai produttori.

Franciacorta Accessibili: Vini Franciacorta di alta qualità sono disponibili a prezzi accessibili, con degustazioni che dimostrano un livello medio molto elevato e una perfezione tecnica evidente.

Investimento nei Colli Tortonesi: Tenute del Leone Alato ha investito nei Colli Tortonesi, dimostrando interesse per il Timorasso, un vitigno in ascesa nell'ambito vinicolo italiano.

Premio per il Miglior Vino Bianco: Il Frascati Superiore '22 di Casale Marchese è stato premiato come miglior vino bianco dell'anno per il suo eccezionale rapporto qualità-prezzo e la sua eccellenza enologica.

Storia della Famiglia Mascarello: La storia della cantina Mascarello Michele & Figli C. Valletti S.r.l., una realtà a conduzione familiare che ha mantenuto la tradizione e la passione per la vigna da oltre 100 anni.

Nuove Cantine per Intenditori: Vino & Design presenta dieci nuove cantine, incluso un Riesling Spumante no alcol tedesco, provenienti da varie parti del mondo per soddisfare gli intenditori e gli amanti del vino.

Rinnovamento della Cantina di Poggio Antico: La Cantina di Poggio Antico a Montalcino si rinnova con un nuovo progetto curato dall'architetto Marco Casamonti, presentato insieme alle autorità locali.

Premi Enologici dell'Umbria: Le cantine umbre premiate nella terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", con riconoscimenti per la qualità e l'innovazione nel settore vinicolo.

Marcia dei Castelli: L'appuntamento per la 27^ Marcia dei Castelli, un evento non competitivo organizzato presso la Cantina Conte Collalto di Susegana (Treviso), che attira migliaia di partecipanti.

Espansione delle Tenute del Leone Alato: Continua il progetto di espansione delle Tenute del Leone Alato, con l'acquisto di nuovi vigneti nei Colli Tortonesi.

Invecchiamento dei Vini: Un'analisi sull'invecchiamento dei vini, con il Coravin che permette di degustare diverse annate, mostrando la lenta ma graduale evoluzione dei vini nel tempo.

I vini italiani online: Solo 8 vini italiani si collocano tra i più ricercati sul sito di Wine Searcher, con l'iconico Sassicaia di Tenuta San Guido in testa. Tuttavia, la classifica è dominata dalle etichette francesi, riflettendo il forte interesse per l'enologia francese a livello globale.

Premi "L'Umbria del Vino": Sono stati annunciati i 21 vincitori della terza edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino", evidenziando l'alta qualità dei vini umbri. La commissione guidata da Riccardo Cotarella ha assaggiato alla cieca 166 vini di 61 aziende.

Borghi del Vino in Italia: Un elenco di 10 borghi del vino da non perdere in Italia, che offrono esperienze legate alla conoscenza dei prodotti alimentari locali. Le Strade del Vino guidano i visitatori attraverso itinerari rurali, facendo tappa tra cantine e aziende agricole.

Città Europea del Vino 2024: Si inaugura l'evento Città Europea del Vino 2024 ad Acqui Terme (Alessandria), trasformando l'Alto Piemonte e il Gran Monferrato in una macroregione del vino dove scoprire le eccellenze di questi territori.

Addio a Daniela Quaresima: È scomparsa Daniela Quaresima, la vignaiola marchigiana di La Marca di San Michele. Il suo contributo al mondo del vino e alla sostenibilità ambientale è stato ricordato con affetto.

I migliori vini dell'Altra Toscana: L'evento l'Altra Toscana ha concluso le degustazioni delle nuove annate dei vini toscani, presentando oltre 350 etichette. Tra i vini degustati, sono stati selezionati i 10 migliori secondo il Gambero Rosso.

Furto alla Tour D'Argent: Al ristorante La Tour D'Argent sono stati rubati vini dal valore di 1 milione e mezzo di Euro. La Tour D'Argent è uno dei ristoranti più iconici di Parigi, con una cantina contenente oltre 300.000 bottiglie.

Confronto tra Cannonau e Primitivo: Sabato 2 Marzo a Gioia del Colle si terrà un confronto tra i produttori del Nepente di Oliena e del Primitivo di Gioia del Colle.

ViniAmo a Roma: Si terrà la seconda edizione di ViniAmo a Roma, dove 70 cantine presenteranno oltre 250 vini italiani e non solo, accompagnati da prelibatezze gastronomiche.



rassegna stampa vino di sabato 2 marzo 2024!

By: admin

Ecco le ultime notizie del mondo del vino per oggi:

1. Quotazioni Krug Millesimato:

Le Magnum e le Jeroboam (Doppia Magnum) dello Champagne Krug millesimato sono state oggetto di attenzione questa settimana per le loro quotazioni alle aste. Il Krug Vintage, prodotto in quantità limitata, viene imbottigliato in formati speciali con parsimonia, rendendoli oggetti di desiderio per gli intenditori.

Plastico animato di Valdobbiadene e Core Zone:

Una grande proiezione in tre dimensioni delle colline di Conegliano e Valdobbiadene verrà inaugurata domenica in Villa dei Cedri. Questa rappresentazione dettagliata del territorio sarà un valido strumento per lo studio e la modellazione del paesaggio.

Record di utili per la Cantina del Vermentino di Monti:

La Cantina del Vermentino di Monti ha annunciato utili record di quasi 5 milioni di euro distribuiti ai suoi soci, confermandosi come un'azienda da record e uno dei fiori all'occhiello dell'imprenditoria in Gallura.

Investimenti dei Tenute del Leone Alato nei Colli Tortonesi:

Il gruppo Tenute del Leone Alato ha annunciato investimenti nei vigneti dei Colli Tortonesi, dimostrando interesse in questa zona vinicola emergente grazie al successo del Timorasso.

Associazioni chiedono confronto sul futuro dell'agricoltura a Lollobrigida:

Ventitre associazioni ambientaliste, animaliste e del settore agro-alimentare hanno inviato una lettera al ministro dell'agricoltura, Francesco Lollubrigida, chiedendo un confronto sul futuro dell'agricoltura e dei sistemi agro-alimentari in Europa e in Italia.

Slow Wine Fair registra un record di ingressi a Bologna:

La terza edizione della Slow Wine Fair ha registrato più di 12.000 ingressi a Bologna, confermando l'interesse crescente del pubblico appassionato verso un approccio al vino più sostenibile e consapevole.

Mario Tozzi sul cambiamento climatico e l'impatto sull'agricoltura e il vino:

Il geologo Mario Tozzi ha evidenziato l'impatto del cambiamento climatico sull'agricoltura e sul vino, sottolineando la necessità di adottare misure sostenibili per affrontare questa sfida.

Discussione sull'espianto dei vigneti in Italia:

La questione dell'espianto dei vigneti in Italia è al centro del dibattito, con alcune associazioni che sostengono questa soluzione per affrontare la sovrapproduzione e altri che sono contrari, evidenziando la complessità della situazione.

Nuova cantina per il Brunello di Poggio Antico:

L'azienda vinicola Poggio Antico di Montalcino, di proprietà dell'imprenditore belga Marcel Van Poecke, ha annunciato la costruzione di una nuova cantina, confermando il suo impegno nella produzione di vini di alta qualità.

Nuove cantine nel catalogo Vino & Design:

Vino & Design ha aggiunto dieci nuove cantine al suo catalogo, includendo anche produttori provenienti dall'Estremo Oriente, confermando il suo impegno nella selezione di vini di alta qualità da tutto il mondo.

Chianti Lovers e Rosso Morellino:

La recente edizione di Chianti Lovers, insieme a Rosso Morellino, ha suscitato discussioni sul Chianti Docg dell'annata 2023, evidenziando la necessità di dare tempo ai vini per sviluppare appieno il loro potenziale.

Frodi nel mondo del vino in diminuzione secondo l'Ispektorato:

L'Ispektorato centrale per la tutela della qualità e la repressione delle frodi ha smentito le informazioni parziali e le inesattezze riportate in due puntate di Report, affermando che nel 2023 il settore vitivinicolo italiano è stato più virtuoso rispetto all'anno precedente.

Guide vino: le più conosciute in Italia da acquistare online:

Le guide vino rappresentano un prezioso alleato per chi vuole esplorare il mondo del vino, offrendo conoscenze tramandate e una vasta gamma di territori e varietà. Scopri le guide più conosciute in Italia da acquistare online.

Vino e Report: l'unico confine sono le regole:

Le puntate di Report sul mondo del vino hanno suscitato reazioni contrastanti, alimentando un acceso dibattito all'interno del settore. Tuttavia, la trasmissione ha messo in luce l'importanza del rispetto delle regole nel mondo vitivinicolo.

Chanel investe nel vino con l'acquisizione di Lavinia:

Chanel amplia la propria presenza nel settore vitivinicolo con l'acquisizione di Lavinia, confermando l'interesse delle maison di moda nel mondo del vino e aprendo nuove opportunità commerciali.

Avventura enoica in Norvegia:

In Norvegia, appassionati di vino hanno trascorso settimane in tenda, anche con temperature fino a -20°C, per garantirsi l'acquisto dei prestigiosi vini di Borgogna venduti in regime di monopolio.

Inflazione e vino: crescono i valori, ma giù i volumi:

L'inflazione ha influenzato la spesa complessiva degli italiani per il vino, con un aumento dei prezzi ma una riduzione dei volumi di acquisto, evidenziando le sfide del settore.

Vini francesi per la mixology:

In Francia, vengono prodotti vini dedicati alla mixology, utilizzati per la creazione di cocktail innovativi e moderni, in un'iniziativa volta a rendere il vino più accessibile e giovanile.

Korale, il vino delle Donne del Vino calabresi contro la violenza di genere:

Le Donne del Vino della Calabria presentano Korale, un vino rosso blend dedicato alla lotta contro la violenza di genere, con le bottiglie donate al Centro Antiviolenza 'Roberta Lanzino' di Cosenza.

Salone del Vino di Torino:

Dal 2 al 4 marzo si tiene il Salone del Vino di Torino, con la partecipazione di oltre 350 cantine piemontesi e un programma ricco di eventi dedicati agli amanti del vino.

Trend del vino in Italia:

Il mondo del vino italiano affronta sfide e opportunità, con un focus sull'innovazione, la qualità e la sostenibilità per consolidare la propria posizione nel mercato globale.

Home Testate News Awards Video Operatori

mediakey.tv » News » Leggi news

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers



Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma Vino & Design, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come sorprendere intenditori e wine lovers. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due

provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen. Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia. Vino&Design è dunque orgogliosa di presentare le nuove eccellenze.

Silver Heights – Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian – Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma – Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura – Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia – Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stello, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo - Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumeti, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. È proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese



Con Voi on line dal 2004
NATOCONLAVALIGIA



HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI VIAGGI & STILI AUTO & MOTO MANIFESTAZIONI VIDEO



DALL'ITALIA ALL'ORIENTE LE NUOVE CANTINE

DALL'ITALIA ALL'ORIENTE VINO & DESIGN PRESENTA DIECI NUOVE CANTINE PER INTENDITORI E WINE LOVERS
SI AMPLIA LA SELEZIONE PROPOSTA DA UNO DEI PRINCIPALI LEADER DEL SETTORE DELLA DISTRIBUZIONE VITIVINICOLA CON AUTENTICHE RARITÀ ITALIANE, MA ANCHE PROVENIENTI DALL'ESTREMO ORIENTE E DALLA GERMANIA



Dr. Loosen-Vegan-Riesling-Sparkling

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come **sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alle tradizioni, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.



Silver Heights-Ningxia-Cina

Silver Heights – Ningxia – Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondata da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.



Château Mercian-Giappone

Château Mercian – Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emigranti viaggiano in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicano tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terreni sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.



La Mesma-Gavi-Piemonte

La Mesma – Gavi – Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquistando terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argille, che a Montecosaro, con terreni marinosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.



Tenute Nura-Emilia-Romagna

Tenute Nura – Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossostrato delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneaux. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.



White Minimalist Classy Flower Wedding Wine Label

Cantina Valsamoggia – Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Geniole. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.



Cortonesi La Mannella-Montalcino

Cortonesi la Mannella – Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distinte di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.



Tenuta La Pazzaglia-Lazio

Tenuta la Pazzaglia – Lazio

La famiglia Verdechia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagno Regio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.



Alois-Campania

Alois – Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Saniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.



Vigneti Verzera-Sicilia

Vigneti Verzera – Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni – Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera – per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.



Cantine Pupillo-Sicilia

Cantine Pupillo – Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Caturro su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. È proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

03/03/2024 19:28:12 Nota stampa "M.Barboni"

CRONACA

Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio

di Redazione pubblicato 7 ore fa



Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eataly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore Stelio Verzera dichiara "di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma – prosegue affermando che – questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione."

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.

In questo articolo: vini pregiati



CRONACA 5 Marzo 2024 Redazione Comment

Messina, Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

L'amministratore Stelio Verzera: «Un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina»

MESSINA. «Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente». Così in una nota dell'azienda dopo l'incontro tra la Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, «che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza».

Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella cornice di Fico Eataly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. «Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti», spiega l'azienda.

L'amministratore Stelio Verzera dichiara «di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma – prosegue affermando che – questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione».

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design «è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina».

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, «deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere», si legge nella nota.





Messina. Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

Publicato il 5 Marzo 2024 alle 16:16

Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eataly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.



L'amministratore Stelio Verzera dichiara "di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma – prosegue affermando che – questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione."

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



5 Marzo 2024
Attualità

Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eataly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore Stelio Verzera dichiara "di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma - prosegue affermando che - questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione."

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



Home News Reggio Messina Sport Calabria Sicilia Trasporti nell

STRETTOWEB » MESSINA

Messina, Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

L'azienda Vigneti Verzera, con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente

di Danilo Loria | 5 Mar 2024 | 15:39



Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda **Vigneti Verzera**, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente. È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza.

Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eatly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vigneti Verzera, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

Le parole dell'amministratore Stelio Verzera

L'amministratore Stelio Verzera dichiara *"di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma – prosegue affermando che – questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione"*

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vigneti Verzera "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



Catania [Sicilia](#)

CATANIA – Aldo Cazzullo e Oscar Farinetti a Best in Sicily

Comunicati Stampa 9 Marzo 2024



Il grande ritorno di Best in Sicily è ormai alle porte. E' la XIV edizione del premio ideato da Cronache di Gusto e dedicato alle eccellenze del gusto e dell'ospitalità. L'appuntamento è previsto per lunedì 11 marzo alle ore 17.00 al Teatro Massimo Bellini di Catania. Due gli ospiti di prestigio all'interno della cerimonia che premierà varie categorie del comparto agroalimentare e della ristorazione. Il primo è Aldo Cazzullo, vice direttore del Corriere della Sera, autore di libri di grande successo (l'ultimo "Quando eravamo i padroni del mondo", è ancora in testa alle classifiche di vendita) e conduttore del programma "Una giornata particolare" in onda su La 7. Cazzullo terrà un intervento che mette insieme la Sicilia, la sua storia e il suo futuro. L'altro è Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e imprenditore di tante cantine e aziende agroalimentari. Farinetti già presente in altre edizioni di Best in Sicily, parlerà della "Sicilia che piace", sarà una grande opportunità di ascolto, uno stimolo per i tanti imprenditori presenti in teatro. A condurre la serata sul palco sarà Betty Senatore, speaker di Radio Capital.



"Best in Sicily - dice Fabrizio Carrera, direttore del giornale online Cronache di Gusto che organizza il premio - non è un punto di arrivo, ma un nuovo stimolo per tante aziende impegnate con professionalità e passione nel settore agroalimentare e in quello turistico. Un modo per sfatare un radicato luogo comune, ovvero che nessuno sia profeta in patria. Un riconoscimento di siciliani a una Sicilia produttiva, orgogliosa, ottimista e pronta ad affrontare le sfide del futuro."

Tags: Aldo Cazzullo, best in Sicily, cronache di gusto, Oscar Farinetti, Teatro Massimo

Previews
[Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"](#)



Foto: M. La Rosa

Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

di Michela La Rosa 5 Marzo 2024



Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eatly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024.

Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore Stelio Verzera dichiara "di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui. In termini di visibilità e consensi, ma - prosegue affermando che - questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione."

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.

(comunicato stampa)



HOME VIDEO PRIMO PIANO POLITICA CRONACA SICILIA ▾ ARTE E CULTURA ▾

Home - Cronaca - Chi semina, raccoglie: possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti...

Cronaca Sicilia Magazine Messina Primo Piano

Chi semina, raccoglie: possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente

E' AVVENUTO COSI' L'INCONTRO TRA L'AZIENDA VIGNETI VERZERA E "VINO & DESIGN", DISTRIBUZIONE DI VINI PREGIATI, PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI ECCELLENZE NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, CHE PUNTANO ALLA QUALITÀ E ALLA TRADIZIONE; UN VERO E PROPRIO PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE HO.RE.CA., LE MIGLIORI ENOTECHES E I RISTORANTI STELLATI DEL BEL PAESE, CHE HA ALLA BASE DEL PROPRIO SUCCESSO HA UNA STORIA DALLE RADICI PROFONDE, FATTA DI DEDIZIONE, PASSIONE E LUNGIMIRANZA

Di Redazione - 06/03/2024

234



Chi semina, raccoglie: possiamo riassumere così il lavoro svolto finora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

E' avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza.

Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eatly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore Stelio Verzera dichiara di "essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma - prosegue affermando che - questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione".

Lo stesso Stelio Verzera già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che "l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina".

E' da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



CRONACA POLITICA ATTUALITÀ CULTURA SANITÀ SPETTACOLO SPORT GUARDA SICILIA 24

ATTUALITÀ

Messina: l'azienda "Vigneti Verzera" entra a far parte del circuito d'élite "Vino & Design"



L'azienda "Vigneti Verzera", che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente, è entrata nel circuito d'élite "Vino & Design"

È avvenuto, dunque, l'incontro tra l'azienda "Vigneti Verzera" e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza.

Con gli stessi intenti, hanno siglato l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna, nella fantastica cornice di "Fico Eataly World", dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da "Vino & Design", celebrando l'entrata nel Catalogo 2024.

Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore, Stello Verzera, ha dichiarato: "Molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione".

Lo stesso, già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ha sottolineato: "L'entrata nel Catalogo 2024 di "Vino & Design", è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina".

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini "PHOS" e "GYPSOS" vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stello, rappresenta uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



Home > Province > Messina > Bologna a Fico Eatly World, Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino...

Messina Sicilian Food

Bologna a Fico Eatly World, Vigneti Verzera entra nel circuito d'élite "Vino & Design"

Di Redazione CT 7 Marzo 2024



Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto fin ora dall'azienda Vigneti Verzera, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l'obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l'incontro tra l'azienda Vigneti Verzera e "Vino & Design", distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore HO.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l'inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di Fico Eatly World, dove l'azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da Vino & Design, celebrando l'entrata nel Catalogo 2024. Un'occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell'azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.

L'amministratore Stello Verzera dichiara "di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma - prosegue affermando che - questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l'inizio di una nuova fase, che vede l'azienda concentrarsi ancor più sulla produzione."

Lo stesso già componente del Consiglio d'Amministrazione del Consorzio di tutela vino Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l'entrata nel Catalogo 2024 di Vino & Design "è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d'Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina."

È da tempo infatti che l'azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l'immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome "Esplorando l'Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera", dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, Maria Luisa e Stello, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



“Vigneti Verzera” entrano nel circuito d’élite “Vino & Design”

MARZO 9, 2024



Chi semina, raccoglie. Possiamo riassumere così il lavoro svolto fin ora dall’azienda **Vigneti Verzera**, che con grande impegno e sacrificio, ha investito nel territorio messinese con l’obiettivo di perseguire la propria filosofia produttiva ed elevarla ad una clientela esigente.

È avvenuto così l’incontro tra l’azienda Vigneti Verzera e “**Vino & Design**”, distribuzione di vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali ed internazionali, che puntano alla qualità e alla tradizione; un vero e proprio punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca., le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese, che ha alla base del proprio successo ha una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza. Con gli stessi intenti hanno siglato così l’inizio del nuovo rapporto commerciale a Bologna nella fantastica cornice di **Fico Eataly World**, dove l’azienda peloritana ha partecipato alla fiera organizzata proprio da **Vino & Design**, celebrando l’entrata nel Catalogo 2024. Un’occasione per conoscere e far degustare ad agenti e clienti di tutta la penisola i tesori enologici dell’azienda peloritana, che si è dimostrata pronta a stupire e conquistare i palati più esigenti.



L’amministratore **Stelio Verzera** dichiara “di essere molto felice dei risultati ottenuti fin qui, in termini di visibilità e consensi, ma – prosegue affermando che – questa collaborazione con una delle distribuzioni nazionali di settore più importante rappresenta solo l’inizio di una nuova fase, che vede l’azienda concentrarsi ancor più sulla produzione.”

Lo stesso già componente del Consiglio d’Amministrazione del **Consorzio di tutela vino**

Faro DOC, ci tiene a sottolineare che l’entrata nel Catalogo 2024 di **Vino & Design** “è un successo per Vigneti Verzera ma deve essere un orgoglio anche per tutta la città, che vedrà nei migliori locali d’Italia le bottiglie della DOC Faro, denominazione del Comune di Messina.”

È da tempo infatti che l’azienda vitivinicola messinese ha voluto legare l’immagine dei propri prodotti ai luoghi più suggestivi della città, tanto che da alcune settimane è iniziata nelle loro pagine social una rubrica fotografica dal nome “Esplorando l’Autenticità: Messina secondo Vigneti Verzera”, dove appunto vengono rappresentati i vini PHOS e GYPSOS vicino ai monumenti più iconici di Messina.

Il progetto imprenditoriale dei fratelli Verzera, **Maria Luisa** e Stelio, deve essere uno stimolo per le nuove generazioni a perseguire i propri sogni, con la consapevolezza che con passione e sacrificio nessun obiettivo è impossibile da raggiungere.



fooday
food & beverage today

Food - Beverage - Consigli e curiosità - Rubriche - Business News - Regioni - Altro

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania.

11/03/2024 - Categorie: Vino

VINO & DESIGN

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma Vino & Design, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come sorprendere intenditori e wine lovers.

L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcool tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di presentare le nuove eccellenze.

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondata da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquistando terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquant'anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossoastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione del loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situa vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo - Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca. I migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>



Comunicati | 25 Marzo 2024 | Fabio Clarla



Champagne Experience: la VII edizione si svolgerà a Modena il 20 e 21 ottobre

Sul sito della manifestazione disponibili in esclusiva gli abbonamenti e i biglietti giornalieri.

(Modena, 25 marzo 2024) – Champagne Experience, il più importante e completo appuntamento in Europa dedicato alle famose bollicine francesi, celebrerà la sua VII edizione il 20 e 21 ottobre nei consueti spazi di ModenaFiere. L'evento è organizzato da Società Italiana Distributori e Importatori Excellence srl, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Per due giorni, un numero molto rappresentativo di aziende provenienti dalla Champagne, composto da storiche Maisons e piccoli vigneron, metteranno in degustazione tutte le ultime novità e gli ultimi millesimi a disposizione per i tanti professionisti del settore Ho.Re.Ca. che ormai si danno appuntamento a Modena per avere una fotografia aggiornata e completa dei vini prodotti in questa iconica regione francese, sempre più centrale e distintiva per gli assortimenti delle enoteche e le carte dei vini della ristorazione italiana.

Champagne Experience: i numeri dell'evento e il programma delle masterclass

"L'ultima edizione ha confermato il successo della manifestazione, con oltre 6000 accessi registrati nel corso della due giorni. Questo ci dà l'entusiasmo per migliorare ancora di più un format che va perfettamente incontro alle esigenze dei visitatori professionali" commenta Luca Cuzziol, presidente di SIDI. "L'aspetto che più ci gratifica è la qualità complessiva che ogni anno riusciamo a mettere in campo dando l'opportunità di scoprire e approfondire la conoscenza delle bollicine d'oltralpe sia ai professionisti che al grande pubblico degli appassionati".

Per l'edizione 2024 di Champagne Experience potranno essere degustati oltre 900 champagne, che saranno come sempre suddivisi in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Aube, oltre alle maisons classiche riunite in una specifica area. L'obiettivo rimane quello di offrire un'esperienza sensoriale coinvolgente all'interno di uno scenario utile, chiaro e ben organizzato negli oltre cinquemila metri quadrati del Padiglione A di ModenaFiere.

Durante la due giorni di Champagne Experience, inoltre, è previsto anche un programma di master class di alto livello, condotte da grandi professionisti del settore, che consentiranno di approfondire le peculiarità del terroir champenois. Si parte domenica 20 ottobre, dalle 12.30, con i primi quattro appuntamenti: "Da Chouilly a Mesnil-sur-Oger. Un viaggio in Côte des Blancs", "Il buio oltre il perlage", "Aube, Riceys e Montgueux. Da territori accessori e a veri protagonisti" e "Qualità tra piccole e grandi maisons. Perché la qualità non dipende dalle dimensioni". Lunedì 21 ottobre, invece, sono previsti due incontri, sempre a partire dalle 12:30: "Da Bouzy ad Ay. Un viaggio nella Montagne de Reims" e "Coteaux Champeois. Un'anima vivace della regione ma senza bollicine".

In esclusiva sul sito della manifestazione è partita la vendita degli abbonamenti e dei biglietti giornalieri, con fasce di prezzo differenti a seconda del periodo di acquisto. Per informazioni dettagliate consultare: www.champagneexperience.it/biglietteria.

Società Italiana Distributori e Importatori Excellence

Excellence SIDI Srl: Società di capitali nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzziol Grandivini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatro del Vino Srl, Proposta Vini Srl, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezione Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.

Fonte: Ufficio stampa Excellence SIDI – fruitecom



ARTICLE MARKETING

Marzo 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBLICARE? CONTATTI LOGOUT

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

Posted on 9 Marzo 2024 by Borderline Agency

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come **sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights – Ningxia – Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian – Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma – Gavi – Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Montecrotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 300 mesi.

Tenute Nura – Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia – Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella – Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 96 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distinte di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia – Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois – Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Samniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera – Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stello, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni – Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera – per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo – Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Cattarrato su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voerde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Varie, Vino](#) » [Blog article: Dall'Italia all'Oriente](#) [Vino & Design](#) presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers | [Comunicati stampa](#)

Dall'Italia all'Oriente [Vino & Design](#) presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

9 Marzo 2024 da [Borderline Agency](#)

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, **sa come sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con **l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen**.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights – Ningxia – Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian – Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma – Gavi – Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura – Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia – Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella – Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione del loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia – Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois – Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera – Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni – Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera – per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.



Cantine Pupillo – Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un **punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.**

www.vinodesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

9 Marzo 2024 di BorderlineAgency

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, **sa come sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda

di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con **l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen**.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights – Ningxia – Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian – Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma – Gavi – Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura – Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneaux. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia – Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.



Cortonesi la Mannella – Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneaux. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia – Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois – Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera – Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni – Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera – per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo – Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



Home cronaca itala economia esteri salute sport tecnologia Tv motori moda

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

Publicata da: [Borserline](#)

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, **sa come sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di **ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen**.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondata da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel 1800 quando due emigranti viaggiano in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicano tali conoscenze all'uva autoctona Koshiu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquistando terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, La Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bottiglie, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bottiglie dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la spiccià. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bottiglie, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Sarnaggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione del loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distinte di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verzechia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagno Regio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alais - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di sena di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situa vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama anche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanetti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stella, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo - Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

www.vinodesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1990 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riferendo cocktailbar e trendy loungebar.﻿



Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

bologna, 09/03/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)
Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma Vino & Design, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, sa come sorprendere intenditori e wine lovers. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di presentare le nuove eccellenze.

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneau. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.



Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneau. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.



Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo - Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumeti, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

9 Mar 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, **sa come sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneaux. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione dei loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneaux. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situata vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.



Vigneti Verzera – Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni – Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera – per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo – Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero D'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un **punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese.**

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾ •

Dall'Italia all'Oriente Vino & Design presenta dieci nuove cantine per intenditori e wine lovers

by Borderline Agency | 9 Marzo 2024 | in Comunicati stampa | 0

Si amplia la selezione proposta da uno dei principali leader del settore della distribuzione vitivinicola con autentiche rarità italiane, ma anche provenienti dall'Estremo Oriente e dalla Germania

Vi sono molte storie affascinanti legate a un buon calice, ma **Vino & Design**, con la sua lunga esperienza nella scelta e nella distribuzione di vini di alta qualità, **sa come sorprendere intenditori e wine lovers**. L'azienda di Reggio Emilia si conferma un'ineguagliabile scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, con **l'ingresso a catalogo di ben dieci nuove cantine, di cui due provenienti dall'Estremo Oriente, in particolare da Cina e Giappone e un Riesling Spumante no alcol tedesco della celebre cantina Dr. Loosen**.

Non poteva essere altrimenti per chi si dedica quotidianamente a selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia.

Vino&Design è dunque orgogliosa di **presentare le nuove eccellenze**.

Silver Heights - Ningxia - Cina

Il modulo 3-3-2 rappresenta l'approccio distintivo di Silver Heights nel raggiungere l'eccellenza nella produzione di vino cinese. Fondato da Mister Gao negli anni '90, l'azienda ha scelto di piantare i suoi vigneti nella regione di Ningxia, nonostante le sfide ambientali del luogo, caratterizzato da terreni desertici situati a 1200 metri sopra il livello del mare. Il modulo 3-3-2 si completa con il numero 3 che rappresenta le tre generazioni coinvolte nell'azienda e il numero 2 che si riferisce alle due cantine situate vicino ai vigneti aziendali, per un totale di 70 ettari coltivati principalmente secondo i principi biodinamici.

Château Mercian - Giappone

Château Mercian, un'insospettabile protagonista nel mondo del vino giapponese, ha le sue radici nel tardo 1800 quando due emissari viaggiarono in Francia per apprendere le tecniche vinicole. Tornati in patria, applicarono tali conoscenze all'uva autoctona Koshu, caratterizzata da acini rosa. La cantina si è sviluppata su diversi terroir sparsi nelle quattro prefetture dell'isola principale del Giappone, con altitudini fino a 600 metri. La cura maniacale in vigna include la protezione dei grappoli prima della vendemmia tramite sistemi di allevamento e coperture artigianali. In cantina, Château Mercian segue la regola di abbinare finezza ed eleganza nella realizzazione delle sue etichette, con diverse cantine di vinificazione per ogni zona di coltivazione.

La Mesma - Gavi - Piemonte

Tre sorelle provenienti da Genova, Paola, Francesca e Anna, decidono di stabilirsi nella campagna di Gavi, dove coltivano il vitigno Cortese. Inizialmente per uso personale, la passione per il vino le spinge a espandersi, acquisendo terreni sia ad Tassarolo, con suoli alluvionali ricchi di argilla, che a Monterotondo, con terreni marnosi. Con piante di Cortese che superano i cinquanta anni, la Mesma gestisce una cantina divisa tra cemento a temperatura regolata per le piante più vecchie e acciaio per le altre. Questa scelta permette di produrre una varietà di etichette che coprono tutte le tipologie del Gavi. Particolarmente notevoli sono le loro bollicine, prodotte in stile ancestrale o metodo classico, con la versione millesimata che può invecchiare sui lieviti per oltre 100 mesi.

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia

Tenute Nura - Emilia-Romagna

Nel piacentino, produce bollicine dal colore Pantone 188 che rappresenta la linea di punta dell'azienda. Pur mantenendo un approccio artigianale, Tenute Nura abbraccia l'innovazione e l'attualità del gusto senza sacrificare la tipicità. Il territorio si riflette nel colore rossastro delle bollicine, simile alla tonalità dei 45 ettari di terreno aziendale caratterizzato da argilla e ferro. La gamma di vini comprende varietà autoctone e internazionali, sia fermi che spumanti, con un'attenzione particolare al biologico e, in alcuni casi, al biodinamico. In cantina, utilizzano una vasta gamma di strumenti, inclusi anfore e tonneaux. Gli spumanti vengono affinati a lungo sui lieviti (fino a 84 mesi) con dosaggi minimi di zucchero e solforosa, risultando in vini dritti, minerali e contemporanei.

Cantina Valsamoggia - Emilia-Romagna

La Cantina Valsamoggia, situata nella valle del fiume Samoggia tra Bologna e Modena, si impegna nella valorizzazione del vitigno autoctono Pignoletto, noto anche come Grechetto Gentile. Fondata come Cantina Sociale di Bazzano tra le due guerre mondiali, è stata poi rilanciata dalla Cantina Sociale di Carpi e Sorbara. Oggi, sotto il nome di Cantina Valsamoggia, il focus rimane sul Pignoletto, con particolare attenzione alla produzione di spumante metodo classico. L'azienda conta su più di 130 soci e gestisce un parco vitato di oltre 150 ettari, confermando il suo impegno nella produzione di alta qualità.

Cortonesi la Mannella - Montalcino

La famiglia Cortonesi, residente a Montalcino, produce vino sotto il nome Cortonesi, con sede a Località Mannella. Pur essendo attiva dal 1970, l'azienda ha una visione chiara, concentrata sulla valorizzazione del loro due terroir di proprietà. Solo i migliori 13 ettari dei 56 totali vengono utilizzati per i loro vini, con l'obiettivo di preservare le caratteristiche distintive di ciascun terroir. I loro vigneti sono situati in tre siti diversi con variazioni geologiche: Mannella, Poggiarelli e un nuovo vigneto nel versante nord est. Ogni vigneto ha un'affinazione separata in cantina, con la Mannella in botte grande e Poggiarelli in tonneaux. L'obiettivo è esaltare le peculiarità di ciascun terroir, gestendo direttamente ogni fase del processo di produzione.

Tenuta la Pazzaglia - Lazio

La famiglia Verdecchia gestisce Tenuta La Pazzaglia nella valle del Tevere, nei pressi di Orvieto e Civita di Bagnoregio. La maggior parte dei terreni è coltivata con il Grechetto, una varietà di uva bianca ben adattata alla zona, adottando pratiche agricole biologiche e evitando l'uso di diserbanti. In cantina, prevalentemente si utilizza l'acciaio per permettere alle caratteristiche del suolo e delle uve di esprimersi al meglio nelle diverse etichette.

Alois - Campania

La famiglia Alois, rinomata per la produzione di seta di alta qualità, ha ampliato il proprio interesse alla viticoltura, mantenendo lo stesso impegno per l'eccellenza. Situa vicino alla reggia di Caserta, gestisce un parco vitato di 20 ettari con terreni caratterizzati da cenere vulcanica e calcare. Coltivano esclusivamente varietà locali come Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco, Pallagrello nero e Casavecchia, con quest'ultima che richiama antiche tradizioni vitivinicole risalenti ai Sanniti. In cantina, seguono un approccio artigianale, utilizzando acciaio, legno di varie dimensioni e lunghi periodi di affinamento in bottiglia.

Vigneti Verzera - Sicilia

Vigneti Verzera, un'azienda gestita da due fratelli, Maria Luisa e Stelio, insieme ai loro genitori appassionati di auto d'epoca, si trova nella parte orientale della Sicilia, con vista sull'Etna e lo Stromboli. Con 5 ettari terrazzati, coltivano quattro vitigni - Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera - per produrre vini sotto la Doc Faro. Utilizzano una combinazione di acciaio e legno per dare carattere e eleganza ai loro vini, che combinano il carattere mediterraneo del territorio con un'eleganza distintiva.

Cantine Pupillo - Sicilia

Antonino e Maria Pupillo, aristocratici proprietari di una tenuta vicino a Siracusa, gestiscono un'azienda con radici nel 1200, con cantine all'interno di un castello. Originariamente dedicata a ortaggi e agrumi, l'azienda si è concentrata sempre di più sulla viticoltura dagli anni '80, con circa venti ettari di vigneti. La cantina si distingue per la predilezione verso vitigni autoctoni: Moscato Bianco di Siracusa su terreni calcarei, Nero d'Avola e Catarratto su suoli vulcanici. Grazie all'impegno di Carmela Pupillo, la qualità dei vini è cresciuta, e la Doc Siracusa ha riacquisito popolarità, soprattutto per il Moscato Bianco di Siracusa, declinato in diverse versioni che mostrano la finezza aromatica del vitigno.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità. E' proprio questa attenzione alla base del successo di Vino&Design che può vantare una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza, rendendola un **punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese**.



www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2024



30 giugno 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

2° trimestre 2024



LA NOTIZIA IN BREVE

Vino & Design ha presentato a Vinality 2024 l'eccellenza vinicola asiatica, Silver Heights, con il lancio della linea Jiayuan, in occasione di un confronto tra prodotti italiani e Made in China. L'azienda, fondata da Linn Gao e sua figlia Emma, prima donna cinese laureata in enologia, si conferma come un punto di riferimento nel panorama vinicolo cinese. Con 70 ettari di vigneto su suolo desertico, l'azienda è nota per la sua filosofia incentrata sulla cura artigianale, la sostenibilità e il rispetto del terroir. L'azienda abbraccia la viticoltura biologica e biodinamica, con tecniche tradizionali come il corno letame e un minimo intervento in vinificazione, utilizzando lieviti autoctoni e riducendo al minimo l'uso di solforosa e la filtrazione.

A VINALITY 2024 VINI CINESI E ITALIANI A CONFRONTO

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.



Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinality 2024 ha riservato grande attenzione ai vini cinesi in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da Linn Gao e sua figlia Emma. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenza nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir. Attraverso la parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.



La produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in attesa ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa e la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua purezza e all'autenticità dei vini.

Vinality ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola italiana raffinata e distintiva di Silver Heights. Con la certificazione biologica europea Demeter e Jiayuan, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1989 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore HoReCa e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2019 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 4 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinoedesign.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTED BARBINI - M. +39.348.877546 - m.barbini@borderlineagency.com

T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233765 - press@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**
Aprile 2024



HORECA NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.288

Le notizie di oggi 24/04/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



CATERING E DISTRIBUZIONE

Vino & Design ha presentato a Vinitaly 2024 l'eccellenza vinicola asiatica dell'azienda Silver Heights con il lancio della linea Jiayuan



Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HO RE CA
IL PORTALE DEL "FOODSERVICE" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE - HO RE CA - BUSINESS - PRODOTTI E INGREDIENTI - RUBRICHE - EVENTS - IL NOSTRO NETWORK

Vino&Design e Silver Heights. Vini cinesi e italiani a confronto a Vinitaly 2024

Vino & Design ha presentato a Vinitaly 2024 l'eccellenza vinicola asiatica dell'azienda Silver Heights con il lancio della linea Jayuan.

CATERING E DISTRIBUZIONE

Redazione 24 Apr 2024 - 15:46



Il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai vini cinesi in occasione di un confronto tra una selezione di prodotti italiani e Made in China, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo **Ian D'Agata**.

Per l'occasione **Vino&Design** ha presentato **Silver Heights**, fondata nel 2007 da **Linn Gao** e sua figlia **Emma Gao**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.



Ian D'Agata e Emma Gao

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da **Marco Milanè**, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di Emma Gao, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir.

Attraverso la parcelizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corvo letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni** e un **minimo intervento in vinificazione**, che permettono ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la certificazione biologica europea Demeter e il lancio della **linea Jayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).



Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier Gianluca Diot San Viorato rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le aziende più rinomate grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology offrendo cocktailbar e trendy loungebar.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

24 Aprile 2024 Imprese Lanci prodotto

Vino & Design ha presentato a Vinitaly 2024 l'eccellenza vinicola asiatica, Silver Heights

In occasione del Vinitaly 2024, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale

Di Redazione

2' di lettura

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di **Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai vini cinesi** in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo **Ian D'Agata**.

Per l'occasione **Vino&Design ha presentato Silver Heights**, fondata nel 2007 da **Linn Gao** e sua **figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da **Marco Milani**, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

L'azienda ha intrapreso una serie di passi significativi verso la **sostenibilità**, abbracciando la **viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan.





ITALIAN FOOD TODAY

QUOTIDIANO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE E DELL'HO.RE.CA

HOME DALLE AZIENDE - GDO RETAIL MONDO HORECA TECNOLOGIE IMPR

BEVERAGE

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto



In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di un **confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle **montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia**. Questo **vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri** sul livello del mare, si distingue come **uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una **filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir**. Attraverso la **parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame**, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un **sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali** come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave** della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una **ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti**, Silver Heights si distingue per la sua **attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini**.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter** e il **lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo. Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).





Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali a Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

29/04/2024 Categoria: Vino



Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai vini cinesi in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da Linn Gao e sua figlia Emma. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir. Attraverso la parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jlayuan, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e *sommelier* olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>



ARTICLE MARKETING

Aprile 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

Posted on 30 Aprile 2024 by Borderline Agency

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di un **confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione **Vino&Design ha presentato Silver Heights**, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle **montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia**. Questo **vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri** sul livello del mare, si distingue come **uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'**azienda di Reggio Emilia**, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla **cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir**. Attraverso la **parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame**, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un **sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore** per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave** della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una **ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti**, Silver Heights si distingue per la sua **attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini**.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter** e il **lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.


Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa
Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Fiere e Sagre, Varie, Vino](#) » Blog article: [A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto](#) | [Comunicati stampa](#)

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

28 Aprile 2024 da [Borderline Agency](#)

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di **un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a **1.200 metri** sul livello del mare, si distingue come **uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di **Reggio Emilia**, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Celon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla **sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir**. Attraverso la **parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame**, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un **sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali** come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave** della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una **ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti**, Silver Heights si distingue per la sua **attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini**.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

28 Aprile 2024 di BorderlineAgency

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly

2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di **un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle **montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia**. Questo **vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri** sul livello del mare, si distingue come **uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una **filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir**. Attraverso la **parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame**, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un **sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali** come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave** della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una **ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti**, Silver Heights si distingue per la sua **attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini**.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

Pubblicata da: [Borderline](#)



In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle **montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir. Attraverso la parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali** come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini.**

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.﻿



A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

bologna, 28/04/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai vini cinesi in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione Vino&Design ha presentato Silver Heights, fondata nel 2007 da Linn Gao e sua figlia Emma. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir. Attraverso la parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.



L'azienda ha intrapreso una serie di passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) (Leggi tutti i comunicati)

Via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto >

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

28 Apr 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi

In occasione di una comparazione tra una selezione di vini nazionali e Made in China, Vino&Design ha presentato Silver Heights, una sfida diventata un successo internazionale, grazie a una filosofia basata sull'amore e la dedizione per la terra, aprendo nuove strade per il vino cinese di alta qualità.

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e **Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione **Vino&Design ha presentato Silver Heights**, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Questo vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Un territorio aspro, desertico, che si estende per 70 ettari e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'azienda di **Reggio Emilia**, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma**, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir. Attraverso la parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI v • CHI SIAMO v

A Vinitaly 2024 vini cinesi e italiani a confronto

by Borderline Agency | 30 Aprile 2024 | in Comunicati stampa | 0 0 0

Il mondo del vino è un universo in continua evoluzione, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con nuovi sapori e profumi provenienti da terre lontane. Questa volta, il palcoscenico di Vinitaly 2024 ha riservato grande attenzione ai **vini cinesi** in occasione di **un confronto tra un'attenta selezione di prodotti italiani e Made in China**, condotto dal noto giornalista ed esperto del settore vitivinicolo Ian D'Agata.

Per l'occasione **Vino&Design ha presentato Silver Heights**, fondata nel 2007 da **Linn Gao e sua figlia Emma**. La cantina sorge sulle maestose pendici orientali delle **montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia**. Questo **vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri** sul livello del mare, si distingue come **uno dei più elevati della Cina**. Un territorio aspro, desertico, che si estende per **70 ettari** e che Linn Gao ha iniziato a coltivare nel lontano 1997, con una determinazione che ha conosciuto alti e bassi.

L'**azienda di Reggio Emilia**, punto di riferimento per la selezione e distribuzione di vini pregiati provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, offrendo i migliori di best wines in Italia, **ha scelto l'appuntamento veronese per offrire l'opportunità di scoprire la rinomata casa vinicola asiatica**, guidata da Marco Milani, CEO che da 10 anni vive in Cina, dopo l'esperienza maturata in un'azienda veronese.

Il vero **punto di svolta** per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di **Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo**. Con un bagaglio di esperienza maturata presso il rinomato Château Calon Ségur, Emma ha unito le forze con suo padre per fondare Silver Heights, oggi una realtà vinicola di prestigio di cui è proprietaria ed enologa.

Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una **filosofia improntata alla cura artigianale, alla sostenibilità ambientale e al rispetto del terroir**. Attraverso la **parcellizzazione dei vigneti e l'adozione di tecniche tradizionali come il corno letame**, Silver Heights si impegna a mantenere un equilibrio armonioso con l'ambiente circostante.

L'azienda ha intrapreso una serie di **passi significativi verso la sostenibilità, abbracciando la viticoltura biologica e biodinamica**. L'adozione di un **sistema di gestione dell'irrigazione a goccia mirata e l'introduzione di animali** come cavalli, asini e pecore per incrementare la biodiversità sono solo alcuni esempi di questo impegno.

Un **elemento chiave** della produzione di Silver Heights è l'uso di **lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico**. Con una **ridotta quantità di solforosa e evitando la filtrazione per la maggior parte dei loro prodotti**, Silver Heights si distingue per la sua **attenzione alla purezza e all'autenticità dei vini**.

La presentazione al Vinitaly ha offerto agli appassionati del vino l'opportunità di scoprire l'eccellenza vinicola asiatica, incarnata dai vini raffinati e distintivi di Silver Heights. Con la **certificazione biologica europea Demeter e il lancio della linea Jiayuan**, l'azienda continua a conquistare il cuore degli intenditori di tutto il mondo.

Silver Heights produce vini di altissima qualità basati su vitigni europei conosciuti: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer sono i vitigni utilizzati per i vini bianchi. Per i vini rossi sono invece impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan (che peraltro offre risultati eccellenti).

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



**TESTATE
ONLINE**

Maggio 2024

20
ITALIE

HOME DA SCOPRIRE VINI E CANTINE RITRATTI EVENTI FINE DINING

RITRATTI, VINI E CANTINE

L'eredità di Terre del Principe

Gaetano Cataldo



Maggio 7, 2024 Nessun commento

I ricordi di bambino, tra giri in calesse col nonno presso i poderi familiari e le conversazioni tra contadini sui vitigni autoctoni, hanno portato **Pepe Mancini** ad abbandonare la professione di avvocato ed inseguire l'amore per la vigna, amore condiviso con la sua sposa **Manuela Piancastelli** che, dopo una splendida carriera da giornalista, lascia il suo ruolo e convola ancora una volta a nozze con suo marito, anche nella vocazione di vigneron, seguendolo in tutto e per tutto, per scrivere assieme a lui un'importante pagina della vitivinicoltura in Campania, diventando due cuori in una vigna.



Il sogno viene realizzato nel 2003 con la fondazione di **Terre del Principe**, ma non è un sogno imprenditoriale, bensì un sogno d'amore. E tale è stato fino al 2022 con l'ultima annata, perdurando ancora oggi nei loro ricordi e nelle vibranti parole di Manuela, che si lascia raggiungere per un'intervista, di cui questo pezzo è semplice preludio, e ci apre le porte di casa con quel calore e quell'accoglienza spiccatamente mediterranea.



Ma facciamo qualche passo indietro...

Nell'area di **Castel Campagnano**, grazie alla vicinanza del vulcano di **Roccamonfina** e col **Vesuvio** a circa 30 km, i suoli sono di **origine miocenica**, le cosiddette **arenarie di Caiazzo**, accolgono i vitigni di **Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero e Casavecchia** ove un tempo v'era un mare dalle acque calde e poco profonde e sono costituite da pietrisco, marmo, tufo grigio, fossili e materiale piroclastico. Questo dunque fareale in cui per un ventennio ha operato l'appassionata coppia che ha fondato la bellissima realtà di **Terre del Principe**; poi l'annuncio, nel settembre del 2023, dalla stessa Manuela Piancastelli che, né per fanno in corso né per quelli a venire, ci sarebbe stata un'altra **vendemmia**.

Ne riportiamo la lettera che annuncia la decisione presa serenamente dai due coniugi:

"Cari amici,

Terre del Principe non farà la vendemmia 2023. Abbiamo deciso di continuare a vendere fino ad esaurimento i vini attualmente in commercio, poi la nostra avventura sarà terminata. Data la notizia, entriamo nel merito per chi abbia voglia di approfondire. Innanzitutto stiamo bene, non abbiamo problemi di alcun tipo, abbiamo solo deciso che dopo vent'anni in cui abbiamo dato ogni nostra energia e ogni attimo della nostra vita al Pallagrello e al Casavecchia, riscoprendoli, studiandoli, rilanciandoli e dando loro la visibilità che giustamente meritavano, questa fase della nostra esistenza può dirsi conclusa proprio nel ventennale della nascita di Terre del Principe. 2003-2023: il territorio in questi vent'anni è cresciuto immensamente ed ora ha la consapevolezza di possedere un patrimonio vitivinicolo di grande valore.



C'è un libro che racconta la storia del Pallagrello dall'antichità a oggi, un manuale per chi vorrà aggiungere conoscenza alla passione. Sono nate tante aziende, ci sono molti giovani bravi vignaioli che potranno continuare a far parlare di sé e delle straordinarie colline del Medio Volturno, patria di questi vitigni. Ogni cosa ha il suo tempo sotto il sole, rispetto a vent'anni fa per noi ora è un altro tempo, e un altro sole.

Lo diciamo con gioia e consapevole leggerezza, senza alcuna tristezza, sicuri di aver scritto una pagina importante della storia vitivinicola della Campania.

*I vini attualmente in commercio, cioè **Fontanavigna 2022, Le Sèrole 2019, Castello delle Femmine 2020, Ambrusco 2017, Centomoggia 2017 e Piancastelli 2017** saranno venduti sul territorio nazionale, fino ad esaurimento, da **Vino & Design**, il nostro straordinario distributore **Dick ten Voorde**, che ci ha accompagnato con affetto in questi ultimi anni. Alcune bottiglie di vecchie annate, anche in magnum, saranno disponibili in cantina.*



"Buona Vita a Tutt". Questo pezzo è un pegno di riconoscenza verso Terre del Principe per aver costantemente comprovato la sua vocazione di cantina dotta e capace di offrire percorsi sensoriali complessi e di grande interiorità che, in questi 20 anni, sono andati ben oltre l'assaggio ed il mero marketing. A Manuela e Peppe, cui l'enologia campana deve tanto, un ringraziamento per essere genitori putativi di tre cultivar di cui sentiremo parlare sempre più spesso e per aver regalato agli abitanti di Castel Campagnano il sogno di diventare vignaioli a loro volta e restare nella loro terra di origine.



Gaetano Cataldo

È da un pezzo che scrive sul vino, e non solo! La consacrazione arriva nel settembre 2014 mettendo a segno la pubblicazione sulla rivista Vitae de "Il Vino unito al Mare", ben prima degli underwater wines. Gaetano è amante dell'Oceano-Mare e del Mondo Vino tanto da farne una doppia esistenza: uno dei suoi mestieri l'ha condotto in molti luoghi del globo, al confronto con altre culture; l'altro gli ha insegnato a gustare ed apprezzare differenze e sfumature. Ufficiale di coperta ed F&B manager, Gaetano incarna e traduce il rapporto tra il Vino e il Mare, navigando e naufragando dolcemente tra scali marittimi e vigneti. Global e local al tempo stesso, per attaccamento alla sua terra, continua a indagare da eterno studente attraverso la cultura del Mare Nostrum, scoprendo Dioniso è stato anche in Giappone. Ha creato Mosaico per Procida assieme a Roberto Cipresso, ha portato la celebre bottiglia a sua Santità citandogli Giordano Bruno e, mentre erano tutti sbronzi, si è fatto nominare Miglior Sommelier al Merano Wine Festival. È sempre "un ricercato" per le Autorità dell'enogastronomia...



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Giugno 2024



PAMBIANCO WINE AND FOOD

Data: 19.06.2024 Pag.: 34



WHAT'S NEW

sete ANALCOLICA



SERENA WINES 1881
Serena 1881 0.0 Alcohol Free è un prodotto derivato dal mosto di uve di Moscato e impreziosito da aromi naturali che insieme danno vita ad una bevanda delicata, floreale e di piacevolissima beva. Un'opzione leggera pensata per rispondere alla crescente domanda di prodotti alcol free.

CANTINA ZACCAGNINI
Tra le nuove etichette no alcol proposte dal gruppo Argea, emerge quella dell'abruzzese Cantina Zaccagnini con il suo rosso **Tralcetto**. Questo de-alcolizzato è stato ottenuto grazie alla distillazione su colonne di evaporazione sottovuoto, consentendo l'asporto di alcol.



PAMBIANCO WINE AND FOOD

Data: 19.06.2024 Pag.: 34



WHAT'S NEW

J. HOFSTÄTTER

Frutto della materia prima coltivata nei nobili vigneti della Germania, **Steinbock Zero** nasce da un'attenta selezione di uve Riesling e da un fruttato Riesling Kabinett a cui viene tolto l'alcol mediante un innovativo processo di distillazione sottovuoto.

LOOSEN BROS

Dr. Lo è uno spumante analcolico di qualità superiore che cattura il carattere della valle della Mosella. Senza zuccheri aggiunti e succhi di frutta, presenta una etichetta blu d'impatto, che si fa notare sugli scaffali. E' distribuito in Italia da Vino&Design.

MIONETTO

Grazie a un accurato processo di rimozione dell'alcol, **Mionetto 0.0% Alcohol Free Rosé**, dall'accattivante colore rosa fiori di pesco e dal profumo delicato di frutti rossi, unisce un gusto fresco e fruttato alla leggerezza unica di uno sparkling senza alcol.



RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2024



30 settembre 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

3° trimestre 2024



LA NOTIZIA IN BREVE

Il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, si terrà la Champagne Experience, il più grande evento in Italia dedicato alle bollicine francesi, organizzato dalla Società Excellence. Tra i protagonisti spicca Vino & Design, leader nella distribuzione di vini d'eccellenza che presenterà una selezione esclusiva di champagne, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence di R&L LEGRAS. Fondata nel 1999 e con sede a Reggio Emilia, Vino & Design è rinomata per servire i migliori ristoranti ed enoteche italiani.

LE RINOMATE BOLLICINE DI VINO & DESIGN PER UN'IMPERDIBILE CHAMPAGNE EXPERIENCE

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere: dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una **selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il catalogo di **Vino & Design è ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di **Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.



R&L LEGRAS

Tavolo n° 28

area Côte des Blancs con:

Champagne Grand Cru Brut.

Champagne Grand Cru

Extra Brut.

Presidence

Vieilles Vignes 2013.

Evanescence Grand Cru.



STÉPHANE BRETON

Tavolo n° 10

area Côte des Bar con:

Champagne Brut.

Champagne Rosé.

Champagne Millesime 2012.



La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze **Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design** riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2005 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.
Vino & Design Srl - Via del Chiosso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinodesign.it

borderline UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4450204 - T. +39 051 6232705 - press@borderlineagency.com
- M. +39 348 672546 - m.barboni@borderlineagency.com



LA NOTIZIA IN BREVE

Dal 5 al 13 ottobre 2024, la Milano Wine Week torna per la settima edizione, con eventi, masterclass ed esperienze immersive. Vino&Design, leader nella distribuzione di vini d'eccellenza parteciperà all'evento presentando la storica cantina ungherese Disznókő, celebre per il suo Tokaji 5 Puttonyos 2013, un pregiato vino dolce prodotto sin dal XV secolo e il Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

LA TRADIZIONE DEL TOKAJI DELLA CANTINA UNGERESE DISZNÓKŐ ALLA MILANO WINE WEEK 2024 CON VINO&DESIGN

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situa in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszú che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszú è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszú utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszú. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.



La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la ricchezza e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al consumatore un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, è possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti e partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colors che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chiosso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinodesign.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTED BARBONI - M. +39.348.672546 - m.barboni@borderlineagency.com

T. +39.051.4450294 - T. +39.051.6213715 - press@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**

Agosto 2024



MARTAGRANDE

Home > Salute > FESTAVICO in Italia: Cantina Hatzidakis in una tre giorni di festa della gastronomia >

FESTAVICO IN ITALIA: CANTINA HATZIDAKIS IN UNA TRE GIORNI DI FESTA DELLA GASTRONOMIA



Posted On: Agosto 11, 2024

Arra Santorini ha portato l'azienda vinicola Hatzidakis al festival italiano di alta cucina FESTAVICO, che si è tenuto dal 10 al 12 giugno a Vico Equense, un piccolo villaggio vicino a Napoli, all'inizio della famosa Costiera Amalfitana.

Ideatore e "ideatore" dell'evento è lo chef Gennaro Esposito, premiato con due stelle Michelin, che anche quest'anno ha invitato 50 importanti chef stellati Michelin, provenienti da tutta Italia, che cucinano per beneficenza.

Durante FESTAVICO, tra gli altri atti ed eventi, si sono svolte le masterclass di tre Masters of Wine italiani, Gabriele Gorrelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo. Nella seconda giornata di masterclass dedicata ai vini vulcanici, l'annata 2020 del DOP Santorini Skytali della cantina Hatzidakis è stata tra i dieci vini provenienti da terreni vulcanici selezionati per la presentazione, l'unico vino greco.



Nell'ultimo giorno del festival, i visitatori hanno avuto l'opportunità di degustare Aidani 2021, Santorini Familia 2022 e Nychteri 2020 della cantina Hatzidakis, offerti insieme ad altri vini dallo stand partner italiano della cantina "Vino & Design".

"Questa è un'eccezionale opportunità per l'azienda vinicola Hatzidakis, rappresentata da Stella Hatzidakis e Nektaria Vlachou (assistente enologa) per presentare il proprio lavoro, ma anche per mostrare Santorini e i suoi vini vulcanici nel migliore dei modi, in un evento di cucina raffinata, alla presenza di importanti giornalisti Italia", si legge in un comunicato della cantina.

Seguilo [atlantea.news](#) SU [Google Notizie](#) e tieniti aggiornato su tutte le notizie e gli articoli pubblicati.



Poldi Mazzi

"Appassionato di televisione. Evangelista di alcol per tutta la vita. Esperto di musica certificato. Scrittore impenitente. Specialista di Internet orgoglioso. Fan estremo di Twitter."



**TESTATE
ONLINE**

Settembre 2024



HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK

Modena Champagne Experience, l'evento punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca

Champagne Experience 2024 a ModenaFiere: due giorni di degustazioni, masterclass e oltre 900 champagne. L'evento imperdibile per esperti e appassionati

EVENTI

Redazione 5 19 Sett 2024 - 08:20



EVENTI - Champagne Experience, il più importante e completo appuntamento in Europa dedicato alle famose bollicine francesi, celebrerà la sua VII edizione il 20 e 21 ottobre nei consueti spazi di **ModenaFiere**. L'evento è organizzato da **Società Italiana Distributori e Importatori Excellence srl**, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Per due giorni, un numero molto rappresentativo di aziende provenienti dalla Champagne, composto da storiche Maison e piccoli vigneron, metteranno in degustazione tutte le ultime novità e gli ultimi millesimi a disposizione per i tanti professionisti del settore Horeca, che ormai si danno appuntamento a Modena per avere una fotografia aggiornata e completa dei vini prodotti in questa iconica regione francese, sempre più centrale e distintiva per gli assortimenti delle enoteche e le carte dei vini della ristorazione italiana.

Champagne Experience: i numeri dell'evento e il programma delle masterclass

"L'ultima edizione ha confermato il successo della manifestazione, con oltre 6000 accessi registrati nel corso della due giorni. Questo ci dà l'entusiasmo per migliorare ancora di più un format che va perfettamente incontro alle esigenze dei visitatori professionali" commenta **Luca Cuzzoli, presidente di SIDI**. *"L'aspetto che più ci gratifica è la qualità complessiva che ogni anno riusciamo a mettere in campo dando l'opportunità di scoprire e approfondire la conoscenza delle bollicine d'oltralpe sia ai professionisti che al grande pubblico degli appassionati."*

Per l'edizione 2024 di Champagne Experience potranno essere degustati oltre 900 champagne, che saranno come sempre suddivisi in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Aube, oltre alle maison classiche riunite in una specifica area. L'obiettivo rimane quello di offrire un'esperienza sensoriale coinvolgente all'interno di uno scenario utile, chiaro e ben organizzato negli oltre cinquemila metri quadrati del Padiglione A di ModenaFiere.

Durante la due giorni di Champagne Experience, inoltre, è previsto anche un programma di masterclass di alto livello, condotte da grandi professionisti del settore, che consentiranno di approfondire le peculiarità del terroir champenois. Si parte domenica 20 ottobre, dalle 12:30, con i primi quattro appuntamenti: "Da Chouilly a Mesnil-sur-Oger. Un viaggio in Côte des Blancs", "Il buio oltre il perlage", "Aube, Riceys e Montgueux. Da territori accessori a veri protagonisti" e "Qualità tra piccole e grandi maison. Perché la qualità non dipende dalle dimensioni". Lunedì 21 ottobre, invece, sono previsti due incontri, sempre a partire dalle 12:30: "Da Bouzy ad Ay. Un viaggio nella Montagne de Reims" e "Coteaux Champeois. Un'anima vivace della regione ma senza bollicine".

In esclusiva sul sito della manifestazione è partita la vendita degli abbonamenti e dei biglietti giornalieri, con fasce di prezzo differenti a seconda del periodo di acquisto.

Per informazioni dettagliate consultare: www.champagneexperience.it/biglietteria.

Leggi l'articolo anche su Foodybev.com e Canalevino.it

Excellence SIDI Srl: Società di capitati nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzzoli Grandvini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadé Srl, VINO & Design Srl, Teatrodellvino Srl, Proposta Vini Srl, Bois Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezioni Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



CAFÈ 24

LA TV DEL NORD ITALIA

HOME TOP NEWS VENETO FRIULI VG **BELLUNO** MAI SENZA CHI SIAMO CONTATTI

Home / BELLUNO / PADOVA : Aperto Wine Next . Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

BELLUNO FRIULI VG TOP NEWS VENETO

PADOVA : Aperto Wine Next . Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

14 ore ago

284 2 minutes read



Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 – 18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murales campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne **Masterclass** (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra – verticale 4 annate Barolo Marcenasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di **Nicola Giacomazzo**.





la GAZZETTA dell'Emilia & dintorni...

Sei qui: Home / Dove andiamo?

/ Aperto Wine Next, Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

Gazzetta dell'Emilia | Redazione | Contatti | Pubblicità e Inserzioni | Lavora con noi

Lunedì, 23 Settembre 2024 15:33

Aperto Wine Next. Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza In evidenza

Scritto da Redazione2



L'evento per professionisti prosegue martedì In Fiera a Padova

(Padova 23 settembre 2024) Aperta oggi in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca. Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 - 18.30. Oltre alle degustazioni di vini d'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murali campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani di Rovigo** (presenti a Wine Next).

Tra le cantine d'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato Colore rosso 2022; **Speri** di Verona con l'Amarone della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con Cabochon ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con Nature (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilysa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesale** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne Masterclass (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passaggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra - verticale 4 annate Barolo Marcesasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it





ATTUALITÀ

Aperto Wine Next Tra i protagonisti Joe Bastianich, Tony Gallo e 150 cantine d'eccellenza

Published 23 Set 2024 - 3 min read
By Carlo Liotti



Aperta oggi in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca. Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10-18.30. Oltre alle degustazioni di vini d'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails. Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza **Ho.re.tec** dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tra le curiosità le etichette di Tony Gallo e i vini nobili

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murales campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto longevo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Le sei Masterclass di martedì 24: aperitivi, barolo e Champagne

Dopo le odierne Masterclass (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono martedì alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda. Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra - verticale 4 annate Barolo Marcanasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink - quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it

ATTUALITÀ



Carlo Liotti



NOTIZIE - FVG - VENETO - TRENTO - CULTURA - EVENTI - SPORT - CONTATTI

Home - Cronaca

Wine Next: l'evento imperdibile per gli operatori Horeca a Padova

Wine Next a Padova: evento esclusivo per professionisti con degustazioni e masterclass. Scopri i migliori vini e spirits italiani.

n3 Redazione - 23 Settembre 2024



PADOVA (23 settembre 2024) – È ufficialmente iniziato oggi in Fiera a Padova il tanto atteso evento **Wine Next**, una manifestazione che si distingue come l'unico appuntamento italiano dedicato esclusivamente agli operatori del settore Horeca. Questa due giorni di contrattazioni e degustazioni, organizzata da Fiera di Padova e dal Team Veneto degli Agenti Wine and Spirits, si svolge il 23 e 24 settembre presso il padiglione 11. L'ingresso è gratuito e aperto dalle 10 alle 18.30.

Un viaggio tra i vini d'eccellenza

Wine Next 2024 si presenta come un'opportunità unica per scoprire oltre 150 cantine d'eccellenza italiane. Tra i protagonisti di quest'edizione spiccano nomi prestigiosi del panorama vinicolo italiano, che offrono una selezione di vini di alta qualità. Questo evento rappresenta una piattaforma strategica per i professionisti del settore, offrendo la possibilità di incontrare i migliori produttori e di partecipare a degustazioni guidate.

Joe Bastianich: un maestro del vino

Una delle novità più attese di quest'anno è la presenza di **Joe Bastianich**, famoso ristoratore newyorkese e volto televisivo, che ha tenuto una delle Masterclass di apertura. Durante la sua lezione, intitolata "Il Vino come Passione", ha condiviso la sua esperienza con il pubblico, sottolineando le sue origini di esule istriano e i profondi legami della sua comunità con il cibo e le tradizioni. Con la sua cantina, Bastianich ha portato i partecipanti in un viaggio sensoriale attraverso i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia.

Le etichette artistiche di Tony Gallo

Tra le curiosità dell'evento, troviamo le opere di **Tony Gallo**, un street artist padovano i cui murales decorano molte città italiane e internazionali. Gallo ha presentato due delle sue creazioni, realizzate per le etichette delle bottiglie Spirito Bitter e Opera Aperitivo del nuovo marchio **Il Barista**. Questi aperitivi sono prodotti dalle storiche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo, anch'esse presenti a Wine Next.

Produttori d'eccellenza in mostra

L'evento è un'occasione imperdibile per gli appassionati e i professionisti del settore, con una selezione di cantine d'eccellenza tra cui **Bibi Graetz** di Fiesole, con il premiato Colore Rosso 2022; **Speri** di Verona, famosa per il suo Amarone della Valpolicella; e **MonteRossa** di Franciacorta, nota per il suo Cabochon, che ha ricevuto riconoscimenti a livello internazionale. Anche la cantina **Donna Fugata** di Marsala, molto apprezzata sui social, è presente con i suoi pregiati vini. Non mancano, inoltre, i distributori di Champagne e vini internazionali come **Vino&Design** e **Monsupello** dell'Oltrepò Pavese.

Ho.re.tec: un assaggio di innovazione

In aggiunta alle degustazioni, Wine Next 2024 è arricchita dalla presenza di **Ho.re.tec**, una preview dedicata agli espositori di food, attrezzature e servizi per il mondo della ristorazione. Gli operatori possono scoprire le ultime novità, dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception. La presenza di aziende come **Sirvis**, che digitalizza le connessioni tra tutti gli attori del settore Horeca, è un elemento chiave per l'innovazione del settore.

Masterclass in programma martedì 24

La giornata di martedì 24 settembre si preannuncia altrettanto ricca di eventi. Le Masterclass inizieranno alle 10.30 con "L'evoluzione del momento aperitivo", tenuta da Maurizio Caria, capo barman del **Pedrocchi** di Padova. Seguirà, alle 11, "Quel Famoso Sconosciuto" con Luca Purelli, un esperto sommelier di vini italiani e internazionali. Alle 14, si terrà "Passeggiata in Borgogna", condotta da Philippe Pacalet e presentata da Daniele Balan e Manuel Marconato, Wine Specialist. Inoltre, il giornalista del settore **Alberto Lupetti** guiderà una Masterclass intitolata "Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs", un'occasione unica per esplorare il mondo affascinante di questa varietà prestigiosa. La giornata si concluderà con "Quattro passi a La Morra", una verticale di 4 annate del Barolo Marcanasco della Cantina Ratti, accompagnata dal proprietario Pietro Ratti. Infine, una Masterclass tenuta da AIBES dal titolo "Listen to my drink" esplorerà quanto conti la storia dietro un cocktail e come essa possa migliorare l'esperienza del cliente.

Wine Next rappresenta quindi un appuntamento fondamentale per i professionisti del settore, non solo per l'ampia gamma di vini e spirits offerti, ma anche per le opportunità di networking e apprendimento che l'evento garantisce. Per ulteriori informazioni, visitate il sito ufficiale:

www.wine-next.it



VINO E BIRRE

Home » Aperto Wine Next: tra i protagonisti Joe Bastianich...



24/09/2024 09:45 | Redazione Agenfood | VINO E BIRRE

(Agen Food) – Padova, 24 sett. – Aperta ieri in Fiera a Padova la due giorni di contrattazioni e degustazioni **Wine Next**, l'unico evento italiano a tema vino e spirits che si mette a disposizione dei soli operatori del settore Horeca.

Lo organizzano Fiera di Padova e Team Veneto degli **Agenti Wine and Spirits** il 23 e 24 settembre al padiglione 11 con ingresso gratuito e in orario continuato 10 – 18.30. Oltre alle degustazioni di vini dell'eccellenza italiana, novità principale di questa 4ª edizione è la presenza di 13 Masterclass: una delle quali tenuta stamattina dal newyorkese **Joe Bastianich**, volto televisivo e famoso ristoratore (presente a **Wine Next** anche con il suo marchio di vini) che ha esordito ricordando alla platea di operatori le sue origini di esule istriano e i forti legami della sua gente con cibo e tradizioni: la sua lezione aveva per titolo **Il Vino come Passione. Un viaggio sensoriale e culturale con la cantina Bastianich tra i sapori e i profumi del Friuli-Venezia Giulia**.



Tony Gallo

Tra i 150 espositori di **Wine Next 2024** ci sono alcuni tra i migliori produttori vinicoli del Paese; e con loro una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits che hanno a disposizione un bancone bar dove due barman professionisti dell'associazione Aibes preparano i cocktails.

Questa edizione è inoltre arricchita da **Ho.re.tec**, preview di espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione: dalle attrezzature tecniche ai materiali di reception, inclusa la partecipazione della società **Sirvis** che mette in connessione digitalmente tutte le componenti Horeca (dal punto vendita al distributore, dagli agenti all'industria). La presenza

Ho.re.tec dà un assaggio dei prodotti di alto livello presenti sul mercato italiano, in vista dell'edizione 2025.

Tony Gallo, Street artist padovano i cui grandi murali campeggiano in molte città italiane, ma anche in Germania, Gran Bretagna, Olanda e Svizzera, ha presentato due sue opere realizzate per le etichette delle bottiglie da litro **Spirito Bitter** e **Opera Aperitivo** del nuovo marchio padovano **Il Barista**, i cui aperitivi sono preparati dalle ottocentesche **Antiche Distillerie Mantovani** di Rovigo (presenti a Wine Next).

Tra le cantine dell'eccellenza italiana figurano in esposizione: **Bibi Graetz** di Fiesole, col premiato **Colore rosso 2022**; **Speri** di Verona con l'**Amarone** della Valpolicella classica; **MonteRossa** di Franciacorta con **Cabochon** ritenuto tra le più importanti bollicine italiane e primo nel 2015 tra 120.000 vini di 5.000 produttori; **Donna Fugata** di Marsala che è forse la cantina che riscuote più riscontro sui Social. Poi la grossetana **Monteverro**, i distributori di Champagne e vini internazionali **Vino&Design**, **Monspello** dell'Oltrepò Pavese con **Nature** (90% Pinot nero e 10% Chardonnay), **Marilisa Allegrini** di Bolgheri col **Vermentino Solesole** (clone corso molto lungo) e con un **Brunello di Montalcino** selezionato. Ma i pezzi forti che i professionisti Horeca assaggiano nell'elegante padiglione 11 sono davvero tanti.

Dopo le **Masterclass** (lezioni sempre gratuite tranne **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs** di domani) gli incontri riprendono oggi alle 10.30 con **L'evoluzione del momento aperitivo**, tenuta da **Maurizio Caria** capo barman del Pedrocchi di Padova; alle 11 **Quel Famoso Sconosciuto** con **Luca Purelli**, sommelier professionista ed esperto di vini italiani e internazionali; alle 14 **Passeggiata in Borgogna con Philippe Pacalet** condotti da **Daniele Balan** titolare della distribuzione Balan e **Manuel Marconato**, Wine Specialist della stessa azienda.

Alle 14 il giornalista del settore **Alberto Lupetti** intratterrà il pubblico sul tema **Essenza di Eleganza: Champagne Blanc de Blancs**, occasione unica per immergersi nel mondo affascinante di questa prestigiosa varietà di champagne. Alle 16.30 **Quattro passi a La Morra – verticale 4 annate Barolo Marcanasco Cantina Ratti** accompagnati da **Pietro Ratti** proprietario dell'omonima Cantina e per fine ore 16.30 una masterclass tenuta da **AIBES: Listen to my drink- quanto conta la storia dietro un cocktail e come ne migliora l'esperienza** di Nicola Giacomazzo. www.wine-next.it



ARTICLE MARKETING

Settembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Posted by Borderline Agency

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il catalogo di **Vino & Design** è ampio e diversificato, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai prodotti di alta qualità. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS.

Le selezioni di **Vino & Design** alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design** riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Fiere e Sagre, Varie, Vino](#) » [Blog article: Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience | Comunicati stampa](#)

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Borderline Agency

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una **selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience** è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design** gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design** è un punto di riferimento per l'intero settore **Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.

Il catalogo di **Vino & Design** è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai prodotti di alta qualità. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le **nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di **Vino & Design** alla Champagne Experience rappresentano l'**apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze **Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design** riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde** rappresenta un punto di riferimento per il settore **Ho.Re.Ca** e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

BorderlineAgency

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere**

gli appassionati **con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo** di Vino & Design è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Pubblicata da: [Borderline](#)



L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere** gli appassionati **con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.**

Il catalogo di Vino & Design è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS.**

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.**

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Bologna, 08/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. Vino & Design, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, Vino & Design gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.

Il catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai prodotti di alta qualità. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.



CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.vinodesign.it>



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere. dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è **pronta a sorprendere** gli appassionati con una **selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience** è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo** di Vino & Design è **ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le **selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La **presenza di Vino & Design** all'evento non è casuale, ma **conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre **prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

by Borderline Agency | in Comunicati stampa

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. **Vino & Design**, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla **Champagne Experience 2024**, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena**, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la **Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento** per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma **riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori**. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un **vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti** grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, **Vino & Design gioca un ruolo di primo piano**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde**, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese**.

Il **catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato**, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con **particolare attenzione ai prodotti di alta qualità**. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, **tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**.

Le selezioni di **Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza**. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER – Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS – Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Présidence Vieilles Vignes 2013, Evanescence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON – Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di **Vino & Design** all'evento non è casuale, ma **conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La reserve Nature e Evanescence Grand Cru di R&L LEGRAS**. Attraverso la sua esperienza e visione, **Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità**.

www.vinodesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Posted by *Borderline Agency*

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vitivinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo**. Situata in **Ungheria**, è rinomata per la **produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, **disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelű**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del **Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Fiere e Sagre, Varie, Vino](#) » [Blog article: La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design | Comunicati stampa](#)

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Borderline Agency

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina **Disznókő**, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la **produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e il **Hárslevelű**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigliati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigliato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.**

www.vinodesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

BorderlineAgency

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta **un'opportunità imperdibile per appassionati,**

professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer.** Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.,** servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo.** Situata in **Ungheria**, è **rinomata per la produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, **frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo.** I vigneti di Disznókő, **disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza.** Le **varietà di uve** più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta **un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő.** In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile.** Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

Pubblicata da: [Borderline](#)



L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e

consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.**

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.**

La cantina **Disznókő**, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo**. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, **facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigliati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigliato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Bologna, 08/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszù che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigliati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.



L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](#)

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici · La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókö alla MilanoWineWeek 2024 con Vino&Design

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese **Disznókö alla MilanoWineWeek 2024 con Vino&Design**

Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókö e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio**.

La cantina **Disznókö**, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situa in Ungheria, è rinomata per la produzione del **Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di **Disznókö, disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi **Bodrog e Tisza**. Le varietà di uve più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelü**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di **Disznókö** è il **Tokaji Eszencia**, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del **Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókö**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

by Borderline Agency | in Comunicati stampa

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013

Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della **Milano Wine Week**, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta **un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori** di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di **masterclass, degustazioni ed esperienze immersive**, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, **Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer**. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, **Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais**.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, **Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca.**, servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, **presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio**.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che **affonda le radici nel XV secolo**. Situata in **Ungheria**, è **rinomata per la produzione del Tokaji**, un vino dolce famoso in tutto il mondo, **frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo**. I vigneti di Disznókő, **disposti in un unico corpo**, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del **Tokaji Aszù** che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della **muffa nobile** che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle **particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza**. Le **varietà di uve** più utilizzate sono il **Furmint**, apprezzato per la sua alta acidità, e l'**Hárslevelű**, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigliati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di **Vino&Design alla Milano Wine Week 2024** rappresenta **un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő**. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, **Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile**. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2024



31 dicembre 2024



VINO & DESIGN Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.vinoedesign.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

4° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Arriva in Italia con Vino&Design il sorprendente Sparkling Sake di Alain Ducasse, realizzato in collaborazione con la Maison Shichiken, fondendo in un prodotto straordinario due culture e mondi enogastronomici. Un risultato elegante proposto dall'azienda di Reggio Emilia che si conferma un vero talent scout di eccellenze provenienti da tutto il mondo.

LO SPARKLING SAKE DI ALAIN DUCASSE: UNA NUOVA FRONTIERA ENOLOGICA IN ITALIA CON VINO&DESIGN

L'azienda di Reggio Emilia conosciuta per la sua continua ricerca di eccellenze porta in Italia un prodotto innovativo che regala un'esperienza sensoriale unica, inedita e molto originale

Il mondo del sake sta attraversando una vera trasformazione, grazie a una collaborazione di prestigio: lo **Sparkling Sake Alain Ducasse**, frutto dell'incontro tra la maestria culinaria del celebre chef francese e la tradizione giapponese della **Maison Shichiken**. **Distribuito in Italia da Vino&Design**, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze da tutto il mondo, questo sake innovativo offre un'esperienza sensoriale unica che unisce due culture enogastronomiche di grande identità. Esplora nuovi orizzonti senza perdere di vista le rispettive tradizioni, secondo una filosofia di rispetto di entrambe, della natura e delle materie prime che ha già ottenuto riconoscimenti prestigiosi in competizioni internazionali come il Kura Master e l'International Wine Challenge



Alain Ducasse è un rinomato chef francese alla guida di circa 30 ristoranti in undici Paesi, tra cui l'Italia, con bistrot e locali a tre stelle Michelin, maestro dei più grandi chef italiani ed esteri. Ha fondato Les Collectionneurs, una rete di 500 ristoranti e hotel indipendenti in Europa e si dedica alla trasmissione del sapere con scuole di cucina e pasticceria e una casa editrice culinaria. È promotore di una cucina sostenibile e ha fondato il Collège culinaire de France per connettere cuochi e produttori.

Realizzato dalla Maison Shichiken nella regione di **Hakushu**, dove sgorga l'acqua pura di **Yamanashi**, una delle risorse più preziose per la produzione del sake, si combina con la visione

culinaria di Alain Ducasse. La fermentazione secondaria in bottiglia, metodo comune per lo Champagne, viene utilizzata per conferire una complessità e una freschezza sorprendenti, dando vita a un sake che "trascende il sake" e si rivolge a un pubblico internazionale.

Questo sake si distingue per il suo straordinario bouquet aromatico. Le sue note di ciliegie bianche, combinate con un'effervescenza delicata, offrono un'esplosione di sapori dolci e amari, il cui equilibrio è stato perfezionato grazie alla maturazione in botti di rovere. Il finale, morbido e piacevole, lascia una sensazione di calma, perfetta per accompagnare una vasta gamma di piatti, dalle cucine asiatiche a quelle europee. Alla vista, si presenta con **bollicine fini e persistenti, che esaltano l'eleganza del riso e la complessità dell'acqua pura di Yamanashi**. Al naso, si percepiscono note di fragola selvatica, anice e yogurt, offrendo una sorprendente sinfonia di profumi. Al palato, la dolcezza sottile e la vivace acidità sono bilanciate da un finale croccante che non sovrasta mai il cibo, ma anzi lo accompagna in modo perfetto. Dalla **struttura elegante**, con gradazione alcolica del **12%**, si gusta al meglio **servito fresco**, preferibilmente in un flute, per esaltarne la spuma vivace e le sottili note minerali. Ideale in accompagnamento a piatti delicati, si abbina anche a piatti più complessi.



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinoedesign.it



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, porta in Italia le eccellenze olandesi della più antica cantina dei Paesi Bassi. Con le etichette di Apostelhoeve, gli appassionati di etichette di pregio possono oggi scoprire la qualità e la raffinatezza di nuovi sapori, propri di vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità: Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Grigio, Riesling.

IL VINO OLANDESE DI APOSTELHOEVE: DALL'ANTICA ROMA A VINO&DESIGN PER UN RITORNO ALLE ORIGINI ITALIANE

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.



Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla

distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinoedesign.it



UFFICIO STAMPA - T. +39.0514450204 - T. +39.0516233715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



LA NOTIZIA IN BREVE

Vino&Design, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze enologiche nazionali e internazionali, festeggia con le Cantine Intorcia lo storico traguardo raggiunto con Marsala Heritage Riserva Vergine 1980 che ha ottenuto 100/100 punti su Wine Enthusiast, diventando il primo vino fortificato italiano a ricevere questo prestigioso riconoscimento. Anche il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004 ha ricevuto 98/100, consolidando la fama della cantina e di vini che ben rappresentano l'eccellenza italiana. Referenze di pregio presenti anche nel catalogo di Spirits&Colori, ampliando il pubblico a cocktailbar e trendy loungebar.

STRAORDINARIO RICONOSCIMENTO PER L'ENOLOGIA ITALIANA: MARSALA HERITAGE DI CANTINE INTORCIA PREMIATA CON 100/100 DA WINE ENTHUSIAST

Grazie alla distribuzione di Vino&Design e di Spirits&Colori, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo. Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.



Antonio Intorcia e il figlio Francesco

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo *"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"*. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: *"Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"*. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinoedesign.it



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Cascina Penna-Currado nasce nel 2024 da Elena Penna e Luca Currado Vietti, noti per la loro esperienza con l'azienda Vietti, ora affiancati dai figli Giulia e Michele, nella cascina del 1554 a Serralunga d'Alba, restaurata per ospitare una produzione vitivinicola rispettosa delle tradizioni e del territorio, distribuita da Vino&Design. I vigneti coltivati si trovano a Monforte d'Alba, per Nebbiolo, Dolcetto e Barbera, mentre per il Timorasso si lavora sui Colli Tortonesi, adottando tecniche innovative come l'infusione a cappello sommerso per un bianco dal carattere unico. L'obiettivo è creare vini autentici e rappresentativi della Langa, unendo radici profonde e visione moderna, con un impegno verso la sostenibilità e l'artigianalità.

UNA RINASCITA INNOVATIVA IN LANGA

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario



La famiglia Penna-Currado-Vietti

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado che rappresenta un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di autenticità e artigianalità, con l'obiettivo quello di creare "vini a trazione Langa", capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso. Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di ottenere vini bianchi di notevole profondità. I rossi, invece, vengono affinati in

acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece ancora un biennio per il Barolo, le cui parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale, tra le migliori della zona.

I vini sono disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

VINO & DESIGN è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Vino & Design Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 - Reggio Emilia - www.vinoedesign.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**

Ottobre 2024



beverfood
.com

EVENTI

VINO

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

01/10/2024 - 186 LETTURE



Dal 5 al 13 ottobre 2024, Milano sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti.



La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana. In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.



Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszú che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.



Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali.



La produzione del Tokaji Aszù è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 50% nuove. La quantità di acini Aszù utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszù. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.



La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

+Info: www.vinoedesign.it



01 Ottobre 2024 Imprese Iniziative

Vino & Design tra le imprese presenti al Champagne Experience 2024 di Modena

Vino & Design porta a Modena l'eccellenza delle bollicine francesi alla Champagne Experience 2024.

Di Redazione

1' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo



Modena si prepara ad ospitare un evento di portata internazionale dedicato agli appassionati di vino: la **Champagne Experience 2024**. Tra le numerose aziende presenti, **Vino & Design** si distingue per la sua selezione esclusiva di champagne francesi, frutto di una ricerca costante dell'eccellenza.

Un viaggio sensoriale tra le bollicine L'azienda reggiana, fondata nel 1999, è nota per la sua capacità di selezionare i migliori vini a livello internazionale. Alla Champagne Experience 2024, Vino & Design presenterà una gamma di champagne pensata per soddisfare anche i palati più raffinati, tra cui le nuovissime referenze **Palmer La reserve Nature** e **Evanescence Grand Cru** di **R&L LEGRAS**.

La forza di Vino & Design risiede nella passione per il vino e nella profonda conoscenza del settore. L'azienda collabora con le migliori maison francesi, garantendo ai propri clienti un'esperienza di degustazione unica.

Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale.

© Riproduzione totale e parziale riservata

Altre notizie su: [Vino & Design](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.702 follower

14 ore



Vino & Design porta a Modena l'eccellenza delle bollicine francesi alla Champagne Experience 2024.

[#business](#) [#imprese](#) [#italia](#) [#vino](#) [#wine](#)



[Vino & Design tra le imprese presenti al Champagne Experience 2024 di Modena](#)
rassegnabusiness.news





Comunicati | 7 Ottobre 2024 | Fabio Ciarra



Champagne Experience VII° edizione. Il 20 e 21 ottobre Modena diventa la capitale italiana dello champagne

Più di 900 champagne in rappresentanza di 167 aziende. Tutto è pronto anche quest'anno a Modena per la più importante manifestazione in Italia dedicata al mondo dello champagne. Due giorni di degustazioni e master class di altissimo livello.

(Modena, 7 ottobre 2024) – Mancano ormai pochi giorni all'apertura della VII° edizione di **Champagne Experience**, manifestazione di riferimento in Italia dedicata allo champagne e che si svolgerà negli spazi di **ModenaFiere** domenica 20 e lunedì 21 ottobre 2024. L'evento è organizzato da **Excellence – Società Italiana Distributori e Importatori Srl**, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Anche questa edizione offrirà agli operatori professionali e agli appassionati un'occasione unica per approfondire la conoscenza del mondo dello champagne grazie alla presenza di **più di 900 etichette** in degustazione in rappresentanza di **167 realtà suddivise tra storiche Maison e piccoli vigneron**.

La suddivisione espositiva dei vini, in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne – **Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar** – oltre alle "maison classiche" riunite in una specifica area, è confermata anche quest'anno all'interno dei cinquemila metri quadrati dei Padiglioni di ModenaFiere.

"La macchina organizzativa di Champagne Experience è pronta per accogliere tutti i professionisti, gli operatori e gli amanti dello champagne che si sono già accreditati" afferma **Luca Cuzziol**, presidente della Società Italiana Distributori e Importatori. "Sono ormai quasi esauriti anche i posti a disposizione per le master class che, come ogni anno, rappresentano un fiore all'occhiello della manifestazione e consentono di approfondire temi specifici grazie alla presenza di ospiti esclusivi e relatori di grande professionalità".

Saranno 6 le master class, suddivise nei due giorni di manifestazione. Si parte **domenica 20 ottobre**, alle 12.30 con la master class dal titolo "**DA CHOUILLY A MESNIL-SUR-OGER**", condotta da uno dei giornalisti e divulgatori più esperti di champagne in Italia come **Alberto Lupetti**: non sarà un generico confronto sul Blanc de Blancs, ma un vero e proprio viaggio sensoriale che permetterà ai partecipanti di comprendere le piccole, ma decisive differenze, di due terroir molto vicini tra loro.

Allo stesso orario il sommelier **Luca Boccoli** condurrà il coinvolgente incontro "**IL BUIO OLTRE IL PERLAGE**", una master class dove i partecipanti assaggeranno 6 cuvée bendati, guidati da un grande degustatore non vedente.

Champagne Experience non può non avere un relatore d'oltralpe e quest'anno sarà presente **Geoffrey Orban**, direttore di Educavin, consulente e formatore che da oltre 20 anni si impegna e lavora per la divulgazione e la conoscenza della Champagne: unisce studi parcelari a degustazioni geo sensoriali dei terreni, per far comprendere le interazioni tra suolo, vite e frutto. Saranno due gli incontri che lo vedranno protagonista e conduttore, sempre domenica 20 ottobre: il primo, dal titolo: "**AUBE, RICEYS E MONTGUEUX**" alle ore 14.00, il secondo, "**QUALITÀ TRA PICCOLE E GRANDI MAISON**" alle 15.30.

Lunedì 21 ottobre altre due master class vedranno come relatore sempre Alberto Lupetti: si parte alle 12.30 con "**DA BOUZY AD AY**" e si conclude alle 15.30 con "**COTEAUX CHAMPENOIS**".

Quest'anno si rinnova la collaborazione tra Modena Champagne Experience e **Champagne de Vignerons**, associazione creata nel 2001 dal Syndicat Général des Vignerons de la Champagne con l'obiettivo di diffondere il lavoro svolto dai piccoli vigneron.

Il calendario degli appuntamenti, infine, contiene una serie di **Sponsor Class**, organizzate dai partner di Champagne Experience, dedicate non solo allo champagne, ma anche a prodotti d'eccellenza del territorio emiliano. A questo proposito anche quest'anno saranno presenti come partner della manifestazione il **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** e il **Consorzio Tutela Lambrusco**.

Tutti i servizi di ristorazione durante la manifestazione saranno curati dal **Consorzio Modena a Tavola**, mentre quello dei vini, da **ONAV** (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino), storico partner di Champagne Experience.

Champagne Experience si svolge con il **patrocinio del Comune di Modena** e il **sostegno della Camera di Commercio di Modena**: il loro contributo e la loro presenza al fianco della manifestazione sono fondamentali per l'organizzazione di questa importante manifestazione.

Tutte le informazioni sulla manifestazione e sulle master class sul sito di Modena Champagne Experience: www.champagneexperience.it

Società Italiana Distributori e Importatori Excellence

Excellence SIDI Srl: Società di capitali nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzziol Grandvini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatro del Vino Srl, Proposta Vini Srl, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezione Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.

Fonte: Ufficio stampa Excellence SIDI – fruitemcom



SPOT and WEB

AUDIOINTERVISTE SPECIALI ▾ CORSI ARRETRATI ▾ PODCAST ▾ DATI & CIFRE ▾ REDAZIONE SPOT AND JOB ▾

RUBRICHE ▾

Home ▾ #brevi ▾ #BREVİ del 8 ottobre

#BREVİ del 8 ottobre

8 Ottobre 2024

Gillette e Dentsu Gaming presentano la Gillette Bomber Cup Livello Labs 2.0, che si terrà durante la Milan Games Week & Cartoomics 2024 dal 22 al 24 novembre. Il torneo, aperto anche agli amatori di Fortnite, avrà qualificazioni online a partire dal 24 ottobre e culminerà in una finale il 23 novembre. Il format innovativo unisce il gaming competitivo all'innovazione del grooming di Gillette, offrendo un'esperienza unica per tutti i partecipanti.

GroupM lancia in Italia la nuova unit GroupM Entertainment, dedicata all'Experiential Marketing. La unit, guidata da Francesco Riccadonna, integrerà attività di brand content, influencer marketing e sport marketing per offrire soluzioni su misura ai clienti. L'obiettivo è creare esperienze di brand innovative, sfruttando le sinergie tra diversi settori per massimizzare l'efficacia dei progetti. GroupM Entertainment si propone come partner strategico per accelerare la crescita dei clienti nel mercato dell'intrattenimento.

STUDIO RE MEDIA RELATIONS è stata scelta da ETOO per gestire l'ufficio stampa, le PR, le digital PR e l'influencer marketing in Italia. ETOO, linea di skincare made in Italy per pelli tatuate, è distribuita in farmacie, centri di trucco permanente e studi di tatuatori. Parte di ETOOPHARMA, ETOO mira a trasferire le competenze scientifiche acquisite in oltre 40 anni di ricerca nel settore cosmeceutico. L'obiettivo è espandere la presenza del brand e rafforzarne l'identità sul mercato nazionale.

IGPDecaux ha presentato "Boost your brand", la nuova strategia commerciale dopo la fusione con IGP, ex Clear Channel Italia. L'evento, tenutosi a Milano, ha svelato un'offerta rinnovata e flessibile che unisce soluzioni analogiche e digitali per potenziare la comunicazione del brand. La nuova gamma Hype Digital Solution, con schermi digitali immersivi, è stata introdotta nella metropolitana di Milano, mentre a Roma sono in corso progetti di riqualificazione della linea metro e dell'arredo urbano.

Ambitious, marchio leader nella produzione di calzature artigianali, ha scelto Different per gestire le sue attività di PR e digital PR in Italia. Different, associata a UNA Aziende della Comunicazione Unite, svilupperà una strategia per incrementare la brand awareness di Ambitious, presente in 58 paesi con oltre 950 punti vendita. L'obiettivo è valorizzare l'artigianalità e la qualità del marchio attraverso campagne innovative nel settore fashion.

Dole Italia sarà l'Official Sponsor della Neapolis Marathon 2024, che si terrà a Napoli il 12 e 13 ottobre. L'azienda sosterrà gli atleti con la sua frutta premium, offrendo energia e nutrienti durante le competizioni. La maratona includerà eventi come la Half Marathon, la Sea Run e le Discovery Fast per famiglie e bambini. Dole parteciperà anche al Neapolis Marathon Village, promuovendo il benessere e uno stile di vita attivo.

PETRONAS ha celebrato il 50° anniversario con una cerimonia di "Consegna della torcia" al Global Research & Technology Centre di Santena (TO). L'evento ha riunito dipendenti e partner per onorare cinque decenni di eccellenza e innovazione nel settore energetico. La torcia, partita dalla Malesia, simboleggia il contributo di ogni Paese al successo globale di PETRONAS. Presenti anche i piloti del PETRONAS MIE Racing Honda Team e studenti dell'istituto Salesiano di Fossano, con cui l'azienda collabora per promuovere la formazione tecnica.

Vino&Design ha inserito nel suo catalogo i vini di Anita Neveu, ex campionessa ciclistica ora produttrice di vini in Beaujolais. Con 18 ettari di vigneti dedicati al Gamay, Neveu produce sei etichette premiate, tra cui Beaujolais Village e Moulin à Vent, ottenendo il massimo punteggio di 100/100 da James Suckling. I suoi vini, prodotti con fermentazioni spontanee in serbatoi di cemento, esprimono l'autenticità del terroir. Vino&Design, leader nella distribuzione vitivinicola, continua a valorizzare eccellenze internazionali.

Cinzia Tassarolo, CEO e co-founder di Family+Happy, è tra le sei finaliste del Premio GammaDonna 2024, riconoscimento dedicato all'innovazione imprenditoriale femminile. Family+Happy è una piattaforma di work-family management che aiuta le famiglie a bilanciare lavoro e responsabilità personali, offrendo servizi certificati di caregiving. Tassarolo ha dichiarato che l'obiettivo è migliorare la vita delle famiglie, in particolare delle donne, promuovendo un welfare aziendale sostenibile.

Si terrà domani alle 15.30, nella sala Albertini del Corriere della Sera a Milano, la cerimonia dell'11ª edizione del Premio Roberto Stracca, dedicato ai giovani giornalisti della Scuola Walter Tobagi. L'evento, organizzato con la Lega Pro, premierà quattro praticanti per i migliori elaborati sportivi. Ospite d'eccezione sarà Adriano Panatta. Il premio onora la memoria di Stracca, giornalista scomparso nel 2010, e sottolinea l'importanza della formazione giornalistica nello sport.



HORECA NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.384

Le notizie di oggi 09/10/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Vino e Spumante

Dal podio al calice: Anita Neveu e i suoi vini d'eccellenza

Vino&Design continua a stupire intenditori e wine lovers, questa volta con Anita Neveu, ex campionessa ciclistica e ora produttrice di vino



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)

Dal podio al calice: Anita Neveu e i suoi vini d'eccellenza

Vino&Design continua a stupire intenditori e wine lovers, questa volta con Anita Neveu, ex campionessa ciclistica e ora produttrice di vino

VINO E SPUMANTE



Redazione 5

9 Ottobre 2024 - 12:38



VINO E SPUMANTE - Vino&Design, azienda di Reggio Emilia, continua a stupire intenditori e wine lovers, questa volta con **Anita Neveu**, ex campionessa di ciclismo e ora produttrice di vino. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo; i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. Neveu questi valori li ha imparati bene, come ciclista di grande talento, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo nel 2015, quando si è sentita pronta per cimentarsi in una nuova impresa, questa volta imprenditoriale, ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.

In cantina, Anita adotta un approccio semplice e naturale, vinificando mediante fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento. Questo metodo permette di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno affascinato Vino & Design, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità, un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



CANALE VINO.IT
TUTTO QUELLO CHE CERCHI DAL
MONDO DEL VINO E DEGLI SPIRITS

HOME PAGE NOTIZIE ▾ IL SETTORE ▾ PROTAGONISTI ▾ EMOZIONI ▾ VIDEO, PODCA

Home » Etichette » Dal podio al calice: i vini d'eccellenza di Anita Neveu

Etichette

Dal podio al calice: i vini d'eccellenza di Anita Neveu

pubblicato da **Redazione 5** 09/10/2024 240 LETTURE 0



Vino&Design, azienda di Reggio Emilia, continua a stupire intenditori e wine lovers, questa volta con **Anita Neveu**, ex campionessa di ciclismo e ora produttrice di vino. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. Neveu questi valori li ha imparati bene, come ciclista di grande talento, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo nel 2015, quando si è sentita pronta per cimentarsi in una nuova impresa, questa volta imprenditoriale, ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.

In cantina, Anita adotta un approccio semplice e naturale, vinificando mediante fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento. Questo metodo permette di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno affascinato Vino & Design, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità, un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Ultime Notizie Località Turismo Food Lifestyle Intrattenimento Contatti

La sinergia tra vino e ciclismo: il successo di Anita Neveu nel cuore del Beaujolais

Anita Neveu, ciclista e viticoltrice nel Beaujolais, unisce passione e determinazione per produrre vini di alta qualità, conquistando il mercato con un approccio naturale e autentico.

by Sara Gatti 9 Ottobre 2024



La sinergia tra vino e ciclismo: il successo di Anita Neveu nel cuore del Beaujolais - Gaeta.it

Il mondo del **vino** e quello del **ciclismo** sembrano apparentemente distanti, ma nella regione francese del **Beaujolais**, la campionessa ciclista **Anita Neveu** dimostra come le due passioni possano intrecciarsi per dare vita a una delle realtà vinicole più promettenti. Con un connubio di lavoro, dedizione e talento, **Neveu** riesce a produrre vini di alta qualità, conquistando anche i palati più esigenti degli intenditori.

L'esperienza di Anita Neveu nel ciclismo

Anita Neveu non è solo una viticoltrice di successo, ma anche una ciclista con un passato significativo. La sua carriera sportiva l'ha portata a competere ai campionati mondiali di categoria nel **1996**, esperienza che ha senza dubbio forgiato il suo spirito di resistenza e determinazione. In ogni gara, ha dovuto affrontare sfide e ostacoli, che le hanno insegnato l'importanza del lavoro di squadra e della disciplina. *Questi stessi principi si riflettono nel suo approccio alla viticoltura.* Il **ciclismo** richiede non solo abilità fisica, ma anche una mente lucida e strategica, caratteristiche che si rivelano fondamentali anche nel mondo della **produzione vinicola**.

Neveu ha trasferito queste lezioni nel suo **domaine**, dove ha intrapreso un percorso imprenditoriale che le ha permesso di combinare la sua passione per il **vino** con la sua determinazione sportiva. Ogni bottiglia che produce è il risultato di un lavoro meticoloso e di un impegno costante per superare le aspettative. *In questo modo, Neveu non solo onora il suo passato da atleta, ma crea anche un legame profondo tra la sua storia personale e il prodotto finale.*

Il terroir del Beaujolais e le sue varietà

L'area del **Beaujolais** è rinomata per la produzione di vini di alta qualità, con un **terroir** ideale per la coltivazione del vitigno **Gamay**. **Anita Neveu** ha a disposizione **18 ettari** di vigneti, i cui terreni presentano una composizione unica di **granito, sabbia e argilla**. Queste caratteristiche geologiche contribuiscono alla qualità dei vini, rendendoli freschi, fruttati e con un'elevata complessità aromatica. Le viti di **Neveu** sono di età compresa tra i **40** e i **100 anni**, il che porta a raccomandazioni di stile **classico** che esprimono l'autenticità del luogo.

In questo contesto vitivinicolo, **Neveu** produce sei diverse denominazioni: **Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie** e **Moulin à Vent**. Ogni etichetta racconta una storia diversa, esprimendo le diverse sfaccettature del **terroir** e le peculiarità delle singole varietà di uva. Il suo lavoro in cantina è teso a rispettare l'autenticità del territorio; per questo motivo, **Anita** sceglie di vinificare attraverso fermentazioni spontanee, utilizzando serbatoi di cemento per garantire la massima espressione del **Gamay**.

La filosofia di produzione e l'impatto sul mercato

Anita Neveu non si limita a seguire metodi convenzionali, ma abbraccia un approccio semplice e naturale che enfatizza la qualità e la freschezza dei vini. La sua filosofia di produzione si basa sulla riduzione dell'interferenza umana nel processo di vinificazione, consentendo al **terroir** di esprimere le sue caratteristiche uniche. Questo metodo si traduce nella creazione di vini che si distinguono per la loro personalità e complessità, capaci di conquistare anche i sofisticati palati di esperti e intenditori.

Grazie a questo approccio, il lavoro di **Neveu** è stato riconosciuto da professionisti del settore, tra cui il famoso critico **James Suckling**, che ha premiato i suoi vini con punteggi entusiastici. La visibilità e il prestigio ottenuti hanno attratto l'attenzione di **Vino & Design**, un'azienda reggiana specializzata nella scoperta di talenti emergenti nel mondo del vino. L'inserimento delle etichette di **Anita** nel prestigioso catalogo rappresenta un ulteriore riconoscimento del suo impegno e della qualità dei suoi prodotti, promettendo una nuova era di eccellenza per il materiale vinicolo della regione.

Anita Neveu, con la sua storia di successo, continua a rinforzare il legame speciale tra il **ciclismo** e l'arte della **vinificazione**, dimostrando che le competenze sviluppate in una disciplina possono tradursi perfettamente nel raggiungimento di risultati straordinari in un'altra. Nel panorama vitivinicolo odierno, il suo esempio funge da ispirazione per molti, mostrando che la passione e la dedizione possono davvero fare la differenza.

Ultimo aggiornamento il 9 Ottobre 2024 da [Sara Gatti](#)



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

VINO E BIRRE

Home » New entry da maglia gialla nel catalogo Vino...



New entry da maglia gialla nel catalogo Vino & Design

09/10/2024 11:45 | Redazione Agenfood | VINO E BIRRE

(Agen Food) – Reggio Emilia, 09 ott. – Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi **cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino**, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con **18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent.**

I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità.

Neveu questi valori li ha imparati bene, come **ciclista di grande talento**, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e **portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.**

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo nel 2015, quando si è sentita **pronta per cimentarsi in una nuova impresa**, questa volta imprenditoriale, **ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.**

In cantina, Anita adotta un **approccio semplice e naturale**, vinificando mediante **fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento**. Questo metodo permette di **esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay**, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno **affascinato Vino & Design**, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, **inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità**, un concentrato di eccellenza **capace di sorprendere anche i più fini intenditori.**



fooday
food & beverage today

Food - Beverage - Consigli e curiosità - Rubriche - Business News - Regioni - Altro

La tradizione del Tokaji della cantina ungherese Disznókő alla Milano Wine Week 2024 con Vino&Design

L'azienda di Reggio Emilia con la sua proposta esclusiva, non mancherà di lasciare un segno importante in questa settimana dedicata al vino, portando sul palcoscenico della manifestazione una delle produzioni più prestigiose e affascinanti della storia vinicola mondiale e il celebre Tokaji 5 Puttonyos 2013.

09/10/2024 Categoria: Produttori



Dal 5 al 13 ottobre 2024, **Milano** sarà il palcoscenico della Milano Wine Week, giunta alla sua settima edizione. L'evento rappresenta un'opportunità imperdibile per appassionati, professionisti e consumatori di immergersi nel mondo del vino attraverso format innovativi e coinvolgenti. La settimana del vino milanese trasforma la città in un centro pulsante di masterclass, degustazioni ed esperienze immersive, creando un vero e proprio ponte tra cultura enologica e l'energia urbana.

In questo contesto dinamico, Vino&Design si inserisce con una partecipazione di rilievo, portando a Milano una delle eccellenze internazionali più prestigiose: la cantina ungherese Disznókő e il suo iconico Tokaji 5 Puttonyos 2013, insieme al Blanc de blancs di Champagne Palmer. Nella guida l'azienda vede inserite anche altre due importanti referenze, Riesling Trocken Alte Reben 2021 di Markus Molitor e Coteaux du Layon Moulin Touchais 1985 di Moulin Touchais.

Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design si conferma un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese, presentando a catalogo eccellenze assolute rare e di gran pregio.

La cantina Disznókő, il cui nome significa "la pietra del cinghiale selvatico", vanta una storia che affonda le radici nel XV secolo. Situata in Ungheria, è rinomata per la produzione del Tokaji, un vino dolce famoso in tutto il mondo, frutto di un territorio unico e di un processo produttivo altamente selettivo. I vigneti di Disznókő, disposti in un unico corpo, facilitano la raccolta degli acini per la produzione del Tokaji Aszú che avviene in diverse fasi, con almeno tre passaggi, per garantire la massima qualità.

Il Tokaji deve la sua dolcezza e complessità alla presenza della muffa nobile che colpisce le uve, un fenomeno reso possibile grazie alle particolari condizioni climatiche dei fiumi Bodrog e Tisza. Le varietà di uve più utilizzate sono il Furmint, apprezzato per la sua alta acidità, e l'Hárslevelű, noto per i suoi intensi profumi floreali.

La produzione del Tokaji Aszú è un processo delicato e meticoloso. Si parte dalla vinificazione degli acini perfettamente maturi, a cui si aggiungono acini attaccati dalla muffa nobile, ma non pigiati, per evitare sapori amari nel mosto. Dopo una macerazione di circa 60 ore, il composto viene pigiato e fermentato in acciaio, per poi maturare in barrique per due anni, di cui il 30% nuove. La quantità di acini Aszú utilizzati per arricchire il vino è misurata in puttonyos, il contenitore tradizionale che può accogliere fino a 27 litri di acini durante la raccolta.

L'apice della produzione di Disznókő è il Tokaji Eszencia, un vino rarissimo ottenuto dal mosto che cola naturalmente dal peso degli acini Aszú. Il risultato è un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla straordinaria intensità aromatica e gustativa, una vera e propria gemma enologica.

La partecipazione di Vino&Design alla Milano Wine Week 2024 rappresenta un'occasione unica per far scoprire al pubblico italiano e internazionale la qualità e la raffinatezza del Tokaji 5 Puttonyos 2013 di Disznókő. In un contesto dove il mondo del vino è in costante evoluzione, Vino&Design si distingue per la sua capacità di promuovere un dialogo tra tradizione e innovazione, offrendo al pubblico un'esperienza sensoriale indimenticabile. Durante la Milano Wine Week, sarà possibile partecipare a degustazioni e masterclass dedicate, dove esperti guideranno i partecipanti alla scoperta dei segreti di questo vino millenario.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e **sommelier** olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>





Food · Beverage · Consigli e curiosità · Ricriche · Business News · Regioni · Altre

Le rinomate bollicine di Vino & Design per un'imperdibile Champagne Experience

L'annuale appuntamento di Modena, il 20 e 21 ottobre, si preannuncia molto interessante per chi desidera scoprire le sfumature più raffinate del perlage francese. La selezione del distributore di Reggio Emilia sarà un'esperienza sensoriale e culturale da non perdere, dove ogni calice racconta una storia di passione e maestria.

09/10/2024 · Categoria: Eventi



Il mondo del vino è pieno di storie affascinanti, ma quando si parla di champagne, il fascino si moltiplica. Vino & Design, leader nel settore della distribuzione vitivinicola di alta qualità, è pronta a sorprendere gli appassionati con una selezione esclusiva di bollicine francesi alla Champagne Experience 2024, il più grande evento in Italia dedicato a questo iconico vino. L'evento si terrà a **Modena**, il 20 e 21 ottobre, presso le Fiere di Modena, offrendo un'opportunità unica per degustare centinaia di champagne e partecipare a Master Class guidate da esperti del settore.

Organizzata dalla Società Excellence, la Champagne Experience è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per gli appassionati e i professionisti del vino. L'evento non solo celebra il meglio dello champagne, ma riunisce importatori e maison francesi, molti delle quali rappresentate direttamente dai produttori. Le due giornate dedicate a questo vino d'élite saranno caratterizzate da un vasto programma di degustazioni, incontri con i produttori e approfondimenti grazie a sessioni educative di alto livello.

Tra le aziende partecipanti di pregio, Vino & Design gioca un ruolo di primo piano. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e **sommelier** olandese Dick Ten Voorde, l'azienda ha sede a Reggio Emilia e ha costruito una reputazione prestigiosa nel panorama vitivinicolo italiano e **internazionale**. Con un approccio fondato sulla passione e sulla ricerca continua dell'eccellenza, Vino & Design è un punto di riferimento per l'intero settore Ho.Re.Ca., servendo le migliori enoteche e ristoranti stellati del Paese.

Il catalogo di Vino & Design è ampio e diversificato, offrendo una selezione accurata di vini provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione ai prodotti di alta qualità. Per l'evento di Modena, l'azienda proporrà una gamma di champagne accuratamente scelti, pensati per soddisfare sia i palati più esigenti sia per stupire chi si avvicina per la prima volta a questo straordinario mondo, tra cui le nuovissime referenze Palmer La Reserve Nature e Evanesence Grand Cru di R&L LEGRAS.

Le selezioni di Vino & Design alla Champagne Experience rappresentano l'apice della qualità e della raffinatezza. Questi champagne incarnano il savoir-faire francese, unito alla capacità dell'azienda di selezionare le eccellenze nel panorama internazionale. Anche se la lista completa delle proposte non è stata ancora svelata, è certo che il pubblico potrà scoprire etichette di prestigio, che racchiudono la storia e la tradizione delle migliori maison dello Champagne.

CHAMPAGNE PALMER - Tavolo n° 68 area Classiche con: La Reserve, La Reserve Nature, Rosé Solera, Blanc de Blancs, Grand Terroir 2015.

R&L LEGRAS - Tavolo n° 28 area Côte des Blancs con: Champagne Grand Cru Brut, Champagne Grand Cru Extra Brut, Presidence Vieilles Vignes 2013, Evanesence Grand Cru.

STÉPHANE BRETON - Tavolo n° 10 area Côte des Bar con: Champagne Brut, Champagne Rosé, Champagne Millesime 2012.

La presenza di Vino & Design all'evento non è casuale, ma conferma ancora una volta il ruolo di questa azienda nella continua ricerca di eccellenze da proporre al mercato italiano, tra cui le nuovissime referenze Palmer La Reserve Nature e Evanesence Grand Cru di R&L LEGRAS. Attraverso la sua esperienza e visione, Vino & Design riesce a individuare e proporre prodotti straordinari che si distinguono per qualità, storia e unicità.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>



WINE **couture**

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage • Collection • Dalla maglia gialla alla vigna: Anita Neveu, la Campionessa che conquista anche il mondo del vino

COLLECTION

Dalla maglia gialla alla vigna: Anita Neveu, la Campionessa che conquista anche il mondo del vino

DI REDAZIONE | 10 OTTOBRE 2024



Dalle due ruote alla produzione di Beaujolais, Anita Neveu connette due mondi fatti di passione e dedizione: il ciclismo e il vino. Non si sono ancora spenti i riflettori sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi, eppure Vino & Design, azienda di **Reggio Emilia** nota per le sue eccellenze, continua a parlare di Francia e biciclette, ma questa volta in un modo speciale.

Ci si potrebbe chiedere cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino, ma basta un sorso per capirlo. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, ex campionessa ciclistica, produce vini da podio in sei diverse denominazioni: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent. I suoi terreni, composti prevalentemente da granito con intersezioni di sabbia e argilla, e le sue viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono elementi chiave per la qualità dei suoi vini.

Non bastano solo cuore e gambe per tagliare il traguardo: nel ciclismo, come nella viticoltura, servono dedizione, duro lavoro e forza mentale. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità, avendole apprese durante la sua carriera ciclistica, che l'ha portata fino ai campionati mondiali di categoria nel 1996. Oggi, la sua azienda è tra le poche della zona ad aver ottenuto un punteggio di 100/100 da James Suckling.

L'esperienza sportiva le ha donato la determinazione necessaria per intraprendere un nuovo percorso a Beaujolais, la rinomata regione vinicola, dove ha studiato viticoltura a Beaune e Digione. Nel 2015, quando si è sentita pronta, ha fondato il proprio domaine, che oggi porta il suo nome.

In cantina, Anita adotta un approccio naturale, vinificando con fermentazioni spontanee in serbatoi di cemento. Questo metodo esalta le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai suoi vini una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove impegno e originalità portano a risultati straordinari. Vino & Design, sempre alla ricerca di talenti, ha scelto di includere questa eccellenza nel suo **prestigioso catalogo**, sorprendente anche per i più fini intenditori.



L'ex ciclista Anita Neveu che produce un Beaujolais da 100/100 per il critico James Suckling

È solo l'ultima campionessa che, spinta dalla passione, ha scelto di dedicarsi alla vigna. Con il legame tra vino & ciclismo che è sempre più forte

CHÉNAS, 12 OTTOBRE 2024, ORE 17:00



L'ex ciclista Anita Neveu, vigneron a Domaine Anita, nel Beaujolais

Vino e ciclismo: un rapporto che va avanti da lunghissimo tempo, e con esempi anche molto famosi che testimoniano l'incontro tra queste passioni, se solo si pensa all'ex campione Francesco Moser, produttore di Trentodoc e Trentino Doc [nella sua azienda Moser Trento](#), tra la Val di Cembra e la Valle dell'Adige, ma anche a Fausto Coppi, al quale il nipote Francesco Bellocchio ha dedicato il vino "Fausto", un Timorasso che nasce a Vigne Marina Coppi a Castellania Coppi, paese natale di uno dei più grandi ciclisti di tutti i tempi nei Colli Tortonesi. E se molti sono anche i campioni del passato che partecipano a L'Eroica, la cicloturista "alla Coppi e Bartali" in sella a bici d'epoca con maglie di lana nelle strade bianche dei vigneti italiani, a partire dal Chianti Classico ma non solo [\(e che ha visto "pedalare" anche WineNews\)](#), c'è chi in cantina ha un vero e proprio "Museo del Ciclismo", come Ciacci Piccolomini d'Aragona, storica azienda "bike friendly" del Brunello di Montalcino, i cui habitué sono i più grandi campioni di ciclismo come, da ultimo, [Miguel Indurain](#).

Dalla "patria" del Giro d'Italia a quella del Tour de France, le cui tappe, da sempre, si corrono anche attraverso i territori del vino più famosi, l'ultima storia, arriva dalla Francia, dove Anita Neveu, ex campionessa di ciclismo ha scelto di dedicarsi alla viticoltura nei suoi 18 ettari di vigneti nel Beaujolais, dove "custodisce" viti che hanno dai 40 ai 100 anni di età, "fiore all'occhiello" del Domaine Anita, fondato nel 2015 e che porta il suo nome. E dove l'ex ciclista e Guy Marion producono sei etichette, tra cui il Beaujolais Domaine Anita Moulin-à-Vent Couer de Vigneronne 2022 da 100 punti per il celebre critico James Suckling [\(e n. 30 nella "Top 100 Wines of the World" 2023 con l'annata 2021\)](#).

Un percorso che, per certi versi ricorda la storia di Francesco Moser, campione di un'attività sportiva a livello agonistico che richiede abnegazione, lavoro sodo e morale d'acciaio, come per una vendemmia fruttuosa e per un'azienda vitivinicola di successo. E sarà forse anche per questo che anche Anita Neveu, che questi valori li ha imparati bene nel corso della sua carriera sportiva e grazie al suo grande talento, ha deciso di affrontare questa nuova sfida. "Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che ci hanno affascinato - [spiegano da Vino & Design](#), tra i leader della distribuzione vitivinicola italiana, che ha, recentemente inserito in

portfolio le etichette del Domaine Anita - un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori". "Già da bambina ho praticato il ciclismo su strada, fino a partecipare ai Campionati del Mondo del 1996, a Novo Mesto in Slovenia - racconta Anita Neveu - era un sogno che è diventato un obiettivo ed ho fatto tutto il possibile per raggiungerlo. Richiedeva abnegazione, coraggio, lavoro, standard elevati e morale d'acciaio. Nonostante la difficoltà, mi ha dato una soddisfazione senza pari e, oggi, questa mia forza nel lavorare mi permette di gestire la mia azienda vinicola con la stessa energia".

La nuova avventura vitivinicola della Neveu, però, non è certo una prima volta assoluta di nomi noti dello sport che si dedicano alla viticoltura. Un modo per riconnettersi alla propria terra per qualcuno ed un ritorno all'infanzia per altri che, in vigna, ci sono cresciuti. Tra questi, [sono numerosi i fuoriclasse del pallone](#) ad aver intrapreso il mestiere di vignaioli, come Lautaro Martínez, produttore (assieme alla moglie) presso la Bodega Cittanina a Luján de Cuyo, vicino a Mendoza e David Silva con i 6 ettari della sua Bodegas Tamerán, a Gran Canaria, od il compianto campione del mondo italiano Paolo "Pablito" Rossi che, dalla metà degli Anni Novanta in poi, ha prodotto il suo vino nella tenuta Borgo Cennina, nell'Aretino, poi Andrea Barzagli con Le Case Matte, nel messinese, e ancora Andrea Pirlo con i 10 ettari di filari di Merlot e Trebbiano della Pratum Coller, nel Bresciano; Damiano Tommasi che, nella sua Tenuta San Michele a Fumane, produce Amarone in Valpolicella, ma anche Hernanes, che a Ca' del Profeta, a Montaldo Scarampi, produce Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Brachetto, senza dimenticare di Andrés Iniesta e della sua Bodega Iniesta, eredità di famiglia e tra le più solide realtà della Spagna del vino con 120 ettari di vitigni, e del campione del Milan degli Anni Cinquanta Nils Liedholm con la sua azienda vinicola Vini Liedholm a Villa Boemia, dove produce Barbera, Grignolino e Grenol.

Non da meno, però, i Ct, dall'ex allenatore Alberto Malesani che, come Tommasi, produce Amarone in Valpolicella, nella sua cantina La Giuva, più precisamente in Val Squaranto, a Luciano Spalletti con la sua Tenuta La Rimessa, a Montaione, nella sua Toscana, e Nevio Scala che, dal 2004, ha ripreso in mano le fila della sua azienda, nel Padovano, dove produce bianchi macerati e sur lie, insieme ad ottimi tagli bordolesi. Un amore, quello degli sportivi per il vino, che non è certo una prerogativa unica dei calciatori, come dimostrano anche storie come quella del pilota abruzzese di Formula 1 Jarno Trulli che, tornando nel suo Abruzzo, produce vini nel Podere Castorani. Storie che parlano di successi sportivi e di grandi obiettivi ottenuti, ma che raccontano, soprattutto, della passione, della dedizione e dell'impegno necessari a raggiungerli. Formula1 il cui brindisi ufficiale è italiano grazie a Ferrari Trento, con le prestigiose bollicine Trentodoc che bagnano anche le vittorie della Juventus. Ma tra le partnership più celebri si va da quella di ColleMassari con il team velistico di Alinghi Red Bull Racing, mentre brindisi ufficiale di Luna Rossa Prada Pirelli è, ancora una volta, la griffe Ferrari, al Prosecco Doc, sponsor di eventi d'eccezione come il MotoGP, i Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Cortina nel 2026, od ancora la Barcolana, la storica regata velica che si tiene ogni anno nel golfo di Trieste. Per citarne solo alcuni.

Copyright © 2000/2024





Home ▾ **Chi siamo** **Archivio** **Links utili** **Contatti**

COS'È SLOW FOOD TERRA MADRE LA FONDAZIONE SLOW FOOD EDUCA

12 **2024** **L'EX CICLISTA ANITA NEVEU CHE PRODUCE BOJOLAIS DA 100/100 PER IL CRITICO JAMES SUCKLING**

home, News



È solo l'ultima campionessa che, spinta dalla passione, ha scelto di dedicarsi alla vigna. Con il legame tra vino & ciclismo che è sempre più forte

L'ex ciclista Anita Neveu, vigneron a Domaine Anita, nel Beaujolais

Vino e ciclismo: un rapporto che va avanti da lunghissimo tempo, e con esempi anche molto famosi che testimoniano l'incontro tra queste passioni, se solo si pensa all'ex campione Francesco Moser, produttore di Trentodoc e Trentino Doc nella sua azienda Moser Trento, tra la Val di Cembra e la Valle dell'Adige, ma anche a Fausto Coppi, al quale il nipote Francesco Bellocchio ha dedicato il vino "Fausto", un Timorasso che nasce a Vigne Marina Coppi a Castellana Coppi, paese natale di uno dei più grandi ciclisti di tutti i tempi nei Colli Tortonesi. E se molti sono anche i campioni del passato che partecipano a L'Eroica, la cicloturista "alla Coppi e Bartali" in sella a bici d'epoca con maglie di lana nelle strade bianche dei vigneti italiani, a partire dal Chianti Classico ma non solo (e che ha visto "pedalare" anche WineNews), c'è chi in cantina ha un vero e proprio "Museo del Ciclismo", come Ciacchi Piccolomini d'Aragona, storica azienda "bike friendly" del Brunello di Montalcino, i cui habitué sono i più grandi campioni di ciclismo come, da ultimo, Miguel Indurain.

Dalla "patria" del Giro d'Italia a quella del Tour de France, le cui tappe, da sempre, si corrono anche attraverso i territori del vino più famosi, l'ultima storia, arriva dalla Francia, dove Anita Neveu, ex campionessa di ciclismo ha scelto di dedicarsi alla viticoltura nei suoi 18 ettari di vigneti nel Beaujolais, dove "custodisce" viti che hanno dai 40 ai 100 anni di età, "fiore all'occhiello" del Domaine Anita, fondato nel 2015 e che porta il suo nome. E dove l'ex ciclista e Guy Marlon producono sei etichette, tra cui il Beaujolais Domaine Anita Moulin-à-Vent Couer de Vigneronne 2022 da 100 punti per il celebre critico James Suckling (e n. 30 nella "Top 100 Wines of the World" 2023 con l'annata 2021).

Un percorso che, per certi versi ricorda la storia di Francesco Moser, campione di un'attività sportiva a livello agonistico che richiede abnegazione, lavoro sodo e morale d'acciaio, come per una vendemmia fruttuosa e per un'azienda vitivinicola di successo. E sarà forse anche per questo che anche Anita Neveu, che questi valori li ha imparati bene nel corso della sua carriera sportiva e grazie al suo grande talento, ha deciso di affrontare questa nuova sfida. "Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che ci hanno affascinato – spiegano da **Vino & Design**, tra i leader della distribuzione vitivinicola italiana, che ha, recentemente inserito in portfolio le etichette del **Domaine Anita** – un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori". "Già da bambina ho praticato il ciclismo su strada, fino a partecipare ai Campionati del Mondo del 1996, a Novo Mesto in Slovenia – racconta Anita Neveu – era un sogno che è diventato un obiettivo ed ho fatto tutto il possibile per raggiungerlo. Richiedeva abnegazione, coraggio, lavoro, standard elevati e morale d'acciaio. Nonostante la difficoltà, mi ha dato una soddisfazione senza pari e, oggi, questa mia forza nel lavorare mi permette di gestire la mia azienda vinicola con la stessa energia".

La nuova avventura vitivinicola della Neveu, però, non è certo una prima volta assoluta di nomi noti dello sport che si dedicano alla viticoltura. Un modo per riconnettersi alla propria terra per qualcuno ed un ritorno all'infanzia per altri che, in vigna, ci sono cresciuti. Tra questi, sono numerosi i fuoriclasse del pallone ad aver intrapreso il mestiere di vignaioli, come Lautaro Martinez, produttore (assieme alla moglie) presso la Bodega Cillanina a Luján de Cuyo, vicino a Mendoza e David Silva con i 6 ettari della sua Bodegas Tamerlán, a Gran Canaria, ed il compianto campione del mondo italiano Paolo "Pablito" Rossi che, dalla metà degli Anni Novanta in poi, ha prodotto il suo vino nella tenuta Borgo Cennina, nell'Aretino, poi Andrea Barzagli con Le Case Matte, nel messinese, e ancora Andrea Pirlo con i 10 ettari di filari di Merlot e Trebbiano della Pratum Collier, nel Bresciano; Damiano Tommasi che, nella sua Tenuta San Michele a Fumane, produce Amaroni in Valpolicella, ma anche Hernanes, che a Ca' del Profeta, a Montaldo Scarampi, produce Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Brachetto, senza dimenticare di Andrés Iniesta e della sua Bodega Iniesta, eredità di famiglia e tra le più solide realtà della Spagna del vino con 120 ettari di vigna, e del campione del Milan degli Anni Cinquanta Nils Liedholm con la sua azienda vinicola Vini Liedholm a Villa Boemia, dove produce Barbera, Grignolino e Grenoli.

Non da meno, però, i Ct, dall'ex allenatore Alberto Malesani che, come Tommasi, produce Amaroni in Valpolicella, nella sua cantina La Giuva, più precisamente in Val Squaranto, a Luciano Spalietti con la sua Tenuta La Rimessa, a Montatione, nella sua Toscana, e Nevio Scala che, dal 2004, ha ripreso in mano le fila della sua azienda, nel Padovano, dove produce bianchi macerati e sur lie, insieme ad ottimi tagli bordeaux. Un amore, quello degli sportivi per il vino, che non è certo una prerogativa unica dei calciatori, come dimostrano anche storie come quella del pilota abruzzese di Formula 1 Jarno Trulli che, tornando nel suo Abruzzo, produce vini nel Podere Castorani. Storie che parlano di successi sportivi e di grandi obiettivi ottenuti, ma che raccontano, soprattutto, della passione, della dedizione e dell'impegno necessari a raggiungerli. Formula1 il cui brindisi ufficiale è italiano grazie a Ferrari Trento, con le prestigiose bottiglie Trentodoc che bagnano anche le vittorie della Juventus. Ma tra le partnership più celebri si va da quella di ColleMassari con il team velistico di Alinghi Red Bull Racing, mentre brindisi ufficiale con Luna Rossa Prada Pirelli è, ancora una volta, la griffe Ferrari, al Prosecco Doc, sponsor di eventi d'eccezione come il MotoGp, i Giochi Olimpici e Paralimpici Invernali di Cortina nel 2026, ed ancora la Barcolana, la storica regata velica che si tiene ogni anno nel golfo di Trieste. Per citarne solo alcuni. Fonte: WineNews, 12.10.2024



CANALE VINO.IT
TUTTO QUELLO CHE CERCHI DAL MONDO DEL VINO E DEGLI SPIRITS

HOME PAGE NOTIZIE IL SETTORE PROTAGONISTI EMOZIONI VIDEO, PODCAST

Home > Premi e Riconoscimenti > Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

Premi e Riconoscimenti

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

pubblicato da Redazione 5 14/10/2024 224 LETTURE 0



Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del **Marsala Heritage** l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.



La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "*Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima*". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "**Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia**" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del **Marsala Heritage 1980**, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il **Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004**, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "*Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare*". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



Le cantine Intorcia brillano con il Marsala Heritage, unico vino italiano a ottenere 100/100 da Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage Riserva Vergine 1980, premiato con 100/100 da Wine Enthusiast, elevando il vino marsalese a livello internazionale.

by [Elisabetta Cina](#) 14 Ottobre 2024



Le cantine Intorcia brillano con il Marsala Heritage, unico vino italiano a ottenere 100/100 da Wine Enthusiast - (Credit: www.agentfood.it)

Il mondo del **vino italiano** ha accolto con entusiasmo un traguardo storico: le **Cantine Intorcia** hanno raggiunto un punteggio perfetto di **100/100** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980** sulla rinomata rivista **Wine Enthusiast**. Questo straordinario riconoscimento non solo posiziona il Marsala tra i vini più prestigiosi al mondo, ma lo eleva anche a unico vino fortificato italiano a ottenere tale punteggio. Con questa vittoria, il vino marsalese acquisisce una nuova notorietà e conferma la propria eccellenza nel panorama vitivinicolo globale.

Riconoscimenti internazionali per il Marsala Heritage

Il punteggio di **100/100** assegnato al **Marsala Heritage** non è solo un riconoscimento isolato, ma rappresenta una serie di successi per le **Cantine Intorcia** che, da oltre novant'anni, portano avanti una tradizione di qualità enologica. L'autrice della recensione, **Danielle Callegari**, ha descritto il vino come un "**oro liquido**", un'affermazione che riflette non solo la qualità del prodotto, ma anche la sua capacità di evocare emozioni profonde. Le **Cantine Intorcia**, grazie alla collaborazione con **Vino&Design**, hanno potuto ampliare la distribuzione del **Marsala Heritage**, presentandolo a un pubblico internazionale e specializzato.

La critica ha evidenziato come questo vino non debba essere limitato alla sua tradizionale funzione da dessert, bensì possa accompagnarsi a una varietà di piatti raffinati, rivelando la sua versatilità e ricchezza gustativa. Il progetto "**Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia**", che sostiene questa visione, mira a ridisegnare l'immagine del **Marsala**, promuovendo la sua idoneità a essere degustato in diverse occasioni culinarie.

Successo continuato con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004

Non solo il **Marsala Heritage 1980** ha conquistato i giudici, ma un altro vino delle **Cantine Intorcia** ha brillato: il **Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004**, che ha ottenuto un punteggio di **98/100**. Anche in questo caso, la **Callegari** ha descritto il vino con parole evocative, sottolineando la sua capacità di creare un'esperienza sensoriale indimenticabile. La recensione ha parlato di un "**abbraccio avvolgente**", catturando la ricchezza e la complessità di un prodotto che si distingue nel panorama vitivinicolo.

Questi punteggi testimoniano non solo la qualità intrinseca dei vini, ma anche il lavoro di anni di esperienza e passione che la famiglia **Intorcia** ha investito nella produzione vinicola. Ogni bottiglia rappresenta una storia, una tradizione che si intreccia con l'innovazione, sotto la direzione attenta di **Francesco Intorcia**, il quale si impegna costantemente a valorizzare il vino di **Marsala**.

La tradizione vinicola di Marsala e il futuro delle Cantine Intorcia

Le **Cantine Intorcia** sono profondamente radicate nella storia vitivinicola di **Marsala**, una zona che ha visto la produzione di vini di qualità ineguagliabile per secoli. Fondate nel **1930**, queste cantine incarnano un perfetto equilibrio tra il rispetto delle tradizioni storiche e la ricerca continua di nuovi metodi e tecnologie per migliorare la qualità del vino. Questo approccio ha consentito alle **Cantine Intorcia** di divenire un punto di riferimento non solo a livello locale, ma anche internazionale.

La tradizione vinicola di Marsala e il futuro delle Cantine Intorcia

Le **Cantine Intorcia** sono profondamente radicate nella storia vitivinicola di **Marsala**, una zona che ha visto la produzione di vini di qualità ineguagliabile per secoli. Fondate nel **1930**, queste cantine incarnano un perfetto equilibrio tra il rispetto delle tradizioni storiche e la ricerca continua di nuovi metodi e tecnologie per migliorare la qualità del vino. Questo approccio ha consentito alle **Cantine Intorcia** di divenire un punto di riferimento non solo a livello locale, ma anche internazionale.

I successi recenti sottolineano il ruolo delle **Cantine Intorcia** come ambasciatrici del vino marsalese. Grazie ai riconoscimenti ricevuti e alla loro costante dedizione, la cantina sta portando il vino di **Marsala** sulle tavole di tutto il mondo, contribuendo a un rinnovato interesse per la viticoltura italiana. L'attenzione verso la qualità e l'impegno nel preservare la tradizione vinicola italiana si riflettono nel lavoro quotidiano dei produttori, rendendo il **Marsala** un vino da scoprire e apprezzare in ogni occasione.

Ultimo aggiornamento il 14 Ottobre 2024 da [Elisabetta Cina](#)



HORECA NEWS

Newsletter 1.387 del 14/10/2024

Premi e Riconoscimenti

Il Marsala di Cantine Intorcia ottiene 100/100 punti su Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage...



Ambiente e Sostenibilità

Si conclude il progetto di inclusione sociale "Pazzi per il caffè"

"Pazzi per il Caffè" nasce per promuovere la cultura del caffè e l'inclusione sociale...



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE HORECA BUSINESS PRODOTTI E INGREDIENTI RUBRICHE EVENTI IL NOSTRO NETWORK

Il Marsala di Cantine Intorcia ottiene 100/100 punti su Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage, premiato da Wine Enthusiast con 100/100 punti

PREMI E RICONOSCIMENTI

14 Ottobre 2024 - 14:19

PREMI E RICONOSCIMENTI - Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del **Marsala Heritage** l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del **Marsala Heritage 1980**, le **Cantine Intorcia** hanno ottenuto un altro successo con il **Marsala Heritage Superior Ambra Dolce 2004**, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le **Cantine Intorcia** incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le **Cantine Intorcia** consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier sardo Dick Teri Vuorelli rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche (più rinomate d'Italia) grazie a un catalogo eclettico che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2018 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla miscelazione e alla creazione di cocktail e bevande loungebar.

Leggi l'articolo anche su [CanaleVino.it](#)

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixing e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



A Marsala Heritage di Intorcia 100/100 da Wine Enthusiast

14/10/2024 18:45 | Redazione Agenfood | NL, NS, VINO E BIRRE

(Agen Food) – Marsala (Tp), 14 ott. – Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di **Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



NATOCONLAVALIGIA



HOME ARTE & CULTURA ACCAGGI & GUSTI VIAGGI & STILI AUTO & MOTO MANIFESTAZIONI VIDEO



WINE ENTHUSIAST

100 POINTS
 Cellar Selection

MARSALA HERITAGE DI CANTINE INTORCIA

STRAORDINARIO RICONOSCIMENTO PER L'ENOLOGIA ITALIANA: MARSALA HERITAGE DI CANTINE INTORCIA PREMIATA CON 100/100 DA WINE ENTHUSIAST.

GRAZIE ALLA DISTRIBUZIONE DI VINO&DESIGN E DI SPIRIT&COLORI, QUESTA ECCELLENZA È ORA DISPONIBILE PER ESSERE APPREZZATA DA UN PUBBLICO PIÙ AMPIO E SPECIALIZZATO, CONSOLIDANDO IL RUOLO DI AMBASCIATORE DELLA GRANDE TRADIZIONE VINICOLA NAZIONALE.



WINE ENTHUSIAST

100 POINTS
 Cellar Selection

Marsala Heritage Riserva Vergine 1980

Wine-Enthusiast-Marsala-Vintage-1980-Riserva-Vergine

Le **Cantine Intorcìa** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenuto per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.



Padre-Antonio-Intorcìa-e-Figlio-Francesco-Intorcìa

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'assortimento anche nel catalogo di Spirit&Colori.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Ora liquida, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Questo parire riflette la profondità, la complessità e la potenza enervica di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcìa hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozioni: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcìa.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcìa incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcìa, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcìa consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'irresistibile potenzialità e versatilità di questo vino unico.



FRANCESCO INTORCIA HERITAGE
 ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

MARSALA VINTAGE 1980 RISERVA VERGINE

tino n.1

Vitigni
 Grillo

Invecchiamento
 Oltre 40 anni in fusti di rovere.

Tenore Alcolico
 Gr. 18% in volume minimo.

Un Marsala autentico, dal colore giallo dorato lambrusco con tonalità vivace e caldo di oro antico. Dardi e garbate note variegiate di erbaceo che richiamano il fieno, balsamici note tostate ed agrumate, di frutta secca e carta secca, dai dolci accenti alle note e mandorle tostate, alla scorza d'arancia, dal fieno minerale e salino. Il gusto è pieno, secco, caldo e morbido, con una perfetta controposizione delle sensazioni profumate allungate, grandiosità e scioltezza quasi salmastro. Un vino elegante, strutturato e persistente.

Da servire come aperitivo fresco (8°/10°) da abbinare a tartine con pesce affumicato, crostacei di acqua salata, con bruschette condite da olio d'oliva con aceto di Rical e Botarga di Terracina. Vino da conservazione (14°/16°), da abbinare a formaggi stagionati di buona persistenza, a dolci secchi e cioccolato fondente, ma eccezionale anche da solo. Consigliato da servire in un calice a tulipano di medio ampiezza.

FORMAGGI CROSTACEI
 RICOTTA PASTICCERIA
 FRUTTA SECCA
 BOTTARGA DI TONNO
 CIOCCOLATO



FRANCESCO INTORCIA HERITAGE
 ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

MARSALA VINTAGE 2004 SUPERIORE
 AMBRA DOLCE

tino n.9

Vitigni
 Grillo

Invecchiamento
 Oltre 15 anni in fusti di rovere.

Tenore Alcolico
 Gr. 18% in volume minimo.

Giallo Ambra brillante. Intenso allungato con note dolci che ricordano la frutta secca tosta e datteri con del sentore di agnelli di sovrappeso di canola, liquirizia e caramello. Al palato risulta morbido, dolce ed elegante, ben integrato di tutti gli aromi piacevoli che si riscontrano allungato. Ottima freschezza che lo caratterizza e lo rende sempre più piacevole nella sua persistenza. Vino con un ottimo equilibrio.

Servire a 14°/16° preferibilmente abbinamenti con dolci a base di ricotta come il cannolo, cassata siciliana, biscotti secchi, frutta secca, cioccolato. E esemplare da solo. Consigliato da servire in un calice a tulipano di medio ampiezza.

PASTICCERIA
 RICOTTA CIOCCOLATO
 FRUTTA SECCA
 BISCOTTI UVETTA PASSA
 CIOCCOLATO

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1990 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirit&Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

14/10/2024 20:33:29 Nota stampa "border/imagery"



[UDC]

UOMINI & DONNE

DELLA COMUNICAZIONE

MARKETING TREND METER TECH & DIGITAL MEDIA SOCIAL CAMBI POLTRONA INTERVISTE F

HOME > MARKETING > BRAND > MARSALA HERITAGE È STATA PREMIATA DA WINE ENTHUSIAST

Marsala Heritage è stata premiata da Wine Enthusiast

Postato da: Redazione | Il Ottobre 14, 2024 | In: Brand, MARKETING, wine [Stampa](#) [Email](#)

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100** sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzata, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La **recensione di Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'**eccellenza enologica italiana**.

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Un risultato che premia contestualmente il progetto **"Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiata con 98/100 punti**. Anche in questo caso, la **descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1950** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le **Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



ECONOMIA » AGROALIMENTARE

15/10/2024 15:00:00

Stampa l'articolo | Invia ad un amico |

Vino, prestigioso riconoscimento per le Cantine Intorcia di Marsala



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

16 Ottobre 2024 Imprese Premi

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Cantine Intorcia: un trionfo per il Marsala. Due vini storici premiati con punteggi da record.

Comunicato stampa

1' di lettura



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Cantine Intorcia](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



LinkedIn

Articoli

Persone

Learning

Lavoro

Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.882 follower
3 ore

Marsala Heritage di **Cantine Intorcia Heritage** premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

[#business](#) [#imprese](#) [#pmi](#) [#italia](#) [#vino](#) [#wine](#)

<https://lnkd.in/d-cWUTSA>



Consiglia

Commenta

Condividi



WINEcouture

INTERNATIONAL EDITION

"One not only drinks the wine, one smells it, observes it, tastes it, sips it and-one talks about it"
King Edward VII



Welcome to WineCouture International Edition, a weekly newsletter dedicated to keep updated
20K wine operators in 33 markets around the globe

The latest news on wine:

Cantine Intorcia's Marsala Heritage Awarded 100/100 by Wine Enthusiast



Cantine Intorcia has marked a new historic milestone for Italian wine, obtaining a score of
100/100 for the first time in the prestigious international magazine Wine Enthusiast with
their Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. This result makes Marsala Heritage the ...
[Leggi tutto](#)

[READ MORE ON WINECOUTURE](#)

Follow us:



WINEcouture

Copyright © 2024 Nelson. All rights reserved.

WineCouture International Edition is a weekly newsletter, founded in 2023, dedicated to keep updated
20K wine operators in 15 markets around the globe on the latest industry news worldwide.

Our mailing address is:
Nelson
Viale Murillo 3
Milano, MI 20149
Italy

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage • Collection • Il Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

COLLECTION

Il Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

DI LUCIO PROSPERI | 16 OTTOBRE 2024

FRANCESCO INTORCIA
HERITAGE
ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

WINE ENTHUSIAST

100 POINTS
Cellar Selection

**Marsala Heritage
Riserva Vergine 1980**

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo *"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"*. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.



Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: *"Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"*. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



Le tre referenze

Andando più nel dettaglio dei prodotti entrati nel catalogo di Spirits&Colori, il **Vermouth Naturale Rosso** (alc 18% in vol) esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. È realizzato a partire da **Nero d'Avola**, un vitigno simbolo dell'isola e ha tra le componenti botaniche distintive la **nepetella** e la **camomilla**. Dal **carattere deciso**, con un **profilo aromatico complesso**, dove spiccano le **note erbacee** e i **profumi agrumati** delle scorze di arance siciliane, è ideale sia da servire da solo sia come base per cocktail classici e nuove creazioni.

Elegante e raffinato, il **Vermouth Naturale Orange** (alc 18% in vol) è invece ottenuto da una **base di moscato passito naturale**, prodotto con uve Moscato bio. **Sambuco, fico e gelsomino** le botaniche caratterizzanti e che ne delineano il **ricco profilo aromatico**, dove alle note degli ingredienti citati si aggiungono i **sentori fruttati di albicocche**. Ricco e avvolgente al palato, con una persistente chiusura fruttata e speziata, è indicato sia per la realizzazione di cocktail aperitivi sia di drink dal tocco esotico.

Una base vino di **Cerasuolo di Vittoria**, a sua volta frutto di un blend di uve Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), dà vita al **Bitter Naturale** (alc 21% in vol), che si distingue il profilo aromatico intenso e complesso dove spiccano note di **genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee**. Dal **gusto deciso**, ha il suo momento di servizio ideale nell'aperitivo, dove può essere proposto in purezza o utilizzato come ingrediente per grandi classici come il **Negroni**.

Vermouth e bitter bio a marchio Naturale le new entry di Spirits&Colori

Di **Giuseppe Stabile** - 18 Ottobre 2024



Tutta bio e prodotta in Sicilia la gamma di vermouth e bitter creata dall'azienda agricola Naturale, nata dall'amicizia tra **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, e **Giusto Occhipinti**, socio fondatore di **Cos**. Prodotti artigianali, a base di vini dell'isola, ora distribuiti in esclusiva dall'azienda di Reggio Emilia

Novità all'insegna del bio per il catalogo di **Spirits&Colori**. A fare il suo ingresso nel portafoglio di spirit distribuiti in esclusiva dall'azienda di Reggio Emilia è la linea di **vermouth e bitter biologici Naturale**. Linea prodotta in Sicilia dall'**Azienda Agricola Naturale**, realtà nata nel 2019 dall'amicizia tra due figure di primo piano dell'enogastronomia siciliana: **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, marchio di specialità dolci d'eccellenza, tra tutte il cioccolato di Modica bio, e **Giusto Occhipinti**, socio fondatore di **Cos**, azienda agricola di Vittoria (Catania), che produce vini naturali.



100% naturali

Vermouth Naturale Rosso, **Vermouth Naturale Orange** e **Bitter Naturale** le tre referenze che compongono la gamma Naturale, nata dalla volontà dei due soci di realizzare e portare sul mercato **spirit bio** realizzati a partire da **vino naturale dell'isola**. **Uve biologiche** vinificate con **processi naturali** che rispettano al massimo la materia prima, **fermentazioni spontanee**, che avvengono **sulle bucce** utilizzando esclusivamente **lieviti indigeni**, caratterizzano la base di vino dei prodotti, che vuole **riflettere in pieno il terroir siciliano**. Base poi aromatizzata con **botaniche sempre biologiche e naturali** e senza aggiunta di caramello.



Ambiente e natura Arte e mostre Cinema e teatro Cucina e
enti Fiere e sagre Fuori le mura Musica e spettacolo New
port Vino e Cantine

Modena si prepara per Champagne Experience



La città si troverà ad accogliere le migliaia di visitatori che ogni anno si danno ormai appuntamento a **Modena per Champagne Experience** domenica 20 e lunedì 21 ottobre. Con ben 168 Maison iscritte alla

manifestazione, la kermesse diventa attrazione e punto di riferimento per tutti gli amanti dello champagne, trasformandosi in un vivace centro di incontri, scambi e degustazioni. Il crescente successo di Champagne Experience, giunto alla sua settima edizione, si riflette non solo nell'adesione degli espositori e nell'affluenza, ma anche nelle numerose iniziative che anticipano e accompagnano l'evento principale. Dunque, non solo un salone di degustazione con vigneron e responsabili commerciali delle più note maison francesi produttrici delle più nobili bollicine d'oltralpe, ma anche, nei giorni precedenti, oltre 60 eventi in programma lungo tutta l'Emilia e oltre, in grado di intercettare l'interesse di appassionati e operatori professionali già prima dell'apertura ufficiale della manifestazione nei padiglioni di ModenaFiere.

Un importante appuntamento anche in vista delle festività: importatori italiani e produttori francesi saranno al centro di un programma ricco e articolato, che metterà in luce le ultime novità del settore, in vista del cruciale periodo natalizio, quando gli ordini di champagne raggiungono il loro picco. L'evento non sarà solo un incontro in cui degustare potenzialmente fino a più di 900 diverse etichette, ma un vero e proprio momento in cui il mondo del vino italiano si dà appuntamento per un aggiornamento professionale oltre che per educare un pubblico di appassionati sempre più desideroso di comprendere in cosa consiste il fenomeno champagne, prendere confidenza con le diverse aree di produzione e ascoltare dalla viva voce dei produttori la storia delle loro aziende e dei loro prodotti. Champagne Experience è un appuntamento con una doppia anima in grado di rappresentare motivo di interesse sia per il wine lover sia per coloro che invece si occupano di vino professionalmente.



Durante la manifestazione, importatori e produttori avranno la possibilità di incontrarsi, confrontarsi e prepararsi al meglio per il mercato natalizio, tradizionalmente il momento più importante per le vendite. Le nuove tendenze enologiche, le etichette inedite e le proposte innovative saranno tra i principali protagonisti della manifestazione, offrendo un'anteprima esclusiva di ciò che arricchirà le tavole durante le festività.

A rendere ancora più speciale il weekend di Champagne Experience sarà la **ricca serie di eventi** che si dipaneranno tra enoteche, ristoranti gourmet e locali storici. Questi appuntamenti, spesso nati su iniziativa di singoli locali, maison e aziende di distribuzione, offriranno esperienze uniche in quasi tutta Italia: dalla via Emilia fino a Torino e Milano, per poi scendere verso le Marche, Perugia e Latina, senza trascurare la Puglia. Questi eventi sono pensati per offrire momenti esclusivi di incontro tra produttori e consumatori, favorendo la scoperta di bottiglie più o meno rare e abbinamenti gastronomici classici oppure sorprendenti. In un contesto così vivace, a Modena e dintorni non solo si accolgono i visitatori, ma si trasformano città e locali in un vero e proprio teatro delle bollicine, offrendo un'esperienza a 360 gradi che celebra la cultura del vino e dell'ospitalità.

Società Italiana Distributori e Importatori Excellence

Excellence SIDI Srl: Società di capitali nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzziol Grandivini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatro del Vino Srl, Proposta Vini Srl, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezione Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.



fooday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Grazie alla distribuzione di Vino&Design e di Spirits&Colori, questa accoglienza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

21/10/2024 Categoria: Vino

FRANCESCO INTORCIA HERITAGE
ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

WINE ENTHUSIAST

100 POINTS
Cellar Selection

Marsala Heritage Riserva Vergine 1980

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la **potenza** emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambrà Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e **sommelier** olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



**GUSTO
H24**

REDAZIONE MANIFESTO SOSTENIBILITÀ E-BOOK 100 RICETTE NEWSLETTER PUBBLICITÀ CONTATTI

TODAY **NOTICE**

Il vino olandese arriva in Italia



Tiziano Agazzi
 01/11/2024



Grazie a Vino&Design, si possono oggi degustare i vini della cantina Apostelhoeve, eccellenza che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo. Vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità.

La cantina è in cima al Louwberg in uno dei luoghi più belli del Friburgo. Produce annualmente oltre 110.000 bottiglie di Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Grigio, Riesling. Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi.

I Paesi Bassi, nel panorama enologico europeo, rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini della **Cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Ciò grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**.

Apostelhoeve: la Fattoria dell'Apostolo

Apostelhoeve, che significa *"Fattoria dell'Apostolo"*, divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marra coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità.



Una selezione dei vini aziendali

Sono cinque i vitigni di riferimento

La **cantina Apostelhoeve** vanta cinque vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio** e dal 2020 anche **Vignier**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e fichi**, questo vino di grande versatilità e vivace sovratonicità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

Vino & Design leader nella distribuzione vitivinicola

Vino & Design, azienda con sede a Reggio Emilia, è leader del settore della **distribuzione vitivinicola**. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese **Dick Ten Voorde** rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca. e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo.



HOME PAGE NOTIZIE ▾ IL SETTORE ▾ PROTAGONISTI ▾ EMOZIONI ▾ VIDEO, PODCAST

Home > Etichette > Scoprire i vini dei Paesi Bassi: la Cantina Apostelhoeve

Etichette

Scoprire i vini dei Paesi Bassi: la Cantina Apostelhoeve

pubblicato da Redazione 22/10/2024

236 LETTURE



Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi si stanno affermando come una realtà interessante. Grazie a **Vino&Design**, un'azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia ha l'opportunità di esplorare i vini della cantina **Apostelhoeve**.

Questa cantina, tra le più antiche e rinomate del Limburgo, si trova sui declivi del Louwberg, nel suggestivo Jekerdal, dove la tradizione vitivinicola ha conosciuto una nuova vita negli ultimi decenni.

Le origini della viticoltura nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana, ma la produzione fu abbandonata durante il Medioevo. Solo nel 1970, grazie all'iniziativa del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a essere piantate nelle fertili colline del sud del Limburgo. **Apostelhoeve**, che significa "Fattoria dell'Apostolo", è divenuta la culla della rinascita del vino olandese e oggi rappresenta un centro di eccellenza enologica. Attualmente, la cantina produce circa 110.000 bottiglie all'anno, utilizzando 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna, ricoperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve una mineralità unica, che ora può essere apprezzata in Italia grazie a **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio hanno così la possibilità di scoprire vini autentici e territoriali, caratterizzati da **freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**.



Apostelhoeve produce quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling e Pinot Grigio**. Ognuno di questi vini esprime il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, caratterizzato da **note di albicocca e pesca**. Questo vino leggero e aromatico è ideale per chi cerca un prodotto elegante e versatile.

Il **Müller-Thurgau**, dall'altra parte, dimostra la capacità della cantina di creare vini **freschi e delicati**. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata eleganza minerale, con un retrogusto fresco che celebra il terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio**, invece, trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **sentori tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino si distingue per la sua grande versatilità e vivace acidità, risultando particolarmente apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Infine, il **Riesling** dell'Apostelhoeve si contraddistingue per la sua eleganza e capacità di evolversi nel tempo. Caratterizzato da **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino ha un potenziale di invecchiamento che può raggiungere fino a 10 anni, durante i quali sviluppa un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.



Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



[Ultime Notizie](#) [Località](#) [Turismo](#) [Food](#) [Lifestyle](#) [Intrattenimento](#) [Contatti](#)

Vini olandesi unici: scoprire Apostelhoeve nel Limburgo grazie a Vino&Design

I Paesi Bassi emergono nel panorama vinicolo europeo grazie alla storica cantina Apostelhoeve, ora accessibile in Italia tramite Vino&Design, offrendo vini di alta qualità e una tradizione rinnovata.

by [Elisabetta Cina](#) 22 Ottobre 2024



Vini olandesi unici: scoprire Apostelhoeve nel Limburgo grazie a Vino&Design - iCredit: [www.gartenfoto.it](#)

Il mondo del vino sta vivendo una sorprendente evoluzione, e i Paesi Bassi si affermano come un protagonista inaspettato nel panorama enologico europeo. Grazie a **Vino&Design**, un'azienda di **Reggio Emilia** dedicata alla promozione di etichette di prestigio, anche il mercato italiano può accedere a vini di alta qualità della storica cantina **Apostelhoeve**. Situata nel **Limburgo**, questa cantina non solo rappresenta una tradizione vitivinicola rinnovata, ma anche un esempio di come la passione e la dedizione possono portare alla creazione di prodotti straordinari.

La rinascita vitivinicola nei Paesi Bassi

La viticoltura nei Paesi Bassi ha radici storiche che risalgono all'epoca romana. Tuttavia, nel Medioevo questa tradizione fu abbandonata, e ci sono voluti secoli prima che le viti tornassero a prosperare. Nel 1970, un frutticoltore di nome **Hugo Hulst** decise di intraprendere questa avventura, piantando nuovamente viti sulle colline fertili del sud del **Limburgo**. Questo gesto pionieristico ha segnato l'inizio della moderna produzione di vino nei Paesi Bassi, e la cantina **Apostelhoeve**, il cui nome significa "Fattoria dell'Apostolo", è diventata il fulcro di questa rinascita.

Oggi, **Apostelhoeve** è considerata una delle cantine più antiche e prestigiose del **Limburgo**, con 20 ettari di vigneti che producono annualmente circa 110.000 bottiglie. Il terreno, composto da **ghiaia** e **marna** e coperto da uno strato di **loess**, conferisce ai vini della cantina una mineralità distintiva, elemento chiave per il loro carattere unico. La passione di **Apostelhoeve** per il vino di qualità sta ritrovando spazio anche in **Italia**, dove gli appassionati possono assaporare queste etichette rare e autentiche, grazie a **Vino&Design**.

La varietà di vini dell'Apostelhoeve

La cantina **Apostelhoeve** si distingue per la varietà dei suoi vini, che comprende quattro vitigni principali: **Müller-Thurgau**, **Auxerrois**, **Riesling** e **Pinot Grigio**. Ogni varietà è espressione del territorio e del clima del **Limburgo**, della quale riesce a cogliere le complessità attraverso terra e minerali. I vini offerti dal produttore olandese non solo sorprendono per la loro qualità, ma offrono anche un'esperienza di gusto unica, frutto di un'attenta lavorazione e cura dei dettagli.

L'**Auxerrois**, un vino aromatico e fresco, si presenta con un bouquet fruttato caratterizzato da note di **albicocca** e **pescia**. La sua leggerezza lo rende un compagno ideale per pasti leggeri e occasioni informali, fornendo una scelta elegante ma versatile. Al contrario, il **Müller-Thurgau** evidenzia un'eleganza minerale, con fresche note di **agrumi** e **fiori primaverili**. Questo vino è un testimone della capacità di **Apostelhoeve** di produrre vini delicati e freschi, in grado di esaltare il terroir unico del **Limburgo**.

Le caratteristiche uniche del Riesling e del Pinot Grigio

Tra le varietà più rappresentative, il **Riesling** dell'**Apostelhoeve** è in grado di offrire un viaggio gustativo affascinante. Caratterizzato da aromi freschi di **agrumi**, in particolare di **lime** e **mela Granny Smith**, questo vino può anche invecchiare per oltre un decennio, sviluppando nel tempo un particolare "goût de pétrole", un aroma minerale che arricchisce la complessità del vino. La sua eleganza e versatilità lo rendono un ottimo abbinamento per piatti sia leggeri che più strutturati.

Il **Pinot Grigio** presente nella produzione di **Apostelhoeve**, invece, sfrutta l'ambiente favorevole della regione per sviluppare caratteristiche fruttate, con evidenti note tropicali di **ananas**, **mango** e **litchi**. Questo vino, vivace e di grande freschezza, è molto apprezzato dagli appassionati di vini bianchi aromatici, grazie alla sua notevole acidità che lo rende perfetto per accompagnare diverse pietanze.

Grazie a **Vino&Design**, i vini della cantina **Apostelhoeve** sono ora più accessibili agli intenditori italiani, che possono così scoprire e apprezzare non solo la qualità del vino olandese, ma anche la storia e la passione che lo rendono unico nel panorama vitivinicolo europeo.

Ultimo aggiornamento il 22 Ottobre 2024 da [Elisabetta Cina](#)



HORECA **NEWS**

Newsletter 1.393 del 22/10/2024

Vino e Spumante

La Cantina Apostelhoeve arriva in Italia grazie a Vino&Design

Vino&Design porta in Italia le eccellenze della più antica cantina dei Paesi Bassi...



NOVITÀ

Pasticceria

Pasticceria Filippi sforna una novità per il Natale 2024: La Margherita

La Margherita di Pasticceria Filippi: un dolce natalizio leggero e sostenibile...



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?
SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HORECA NEWS

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE HORECA BUSINESS PRODOTTI E INGREDIENTI RUBRICHE EVENTI IL NOSTRO NETWORK

Scoprire i vini olandesi: la Cantina Apostelhoeve arriva in Italia grazie a Vino&Design

Vino&Design porta in Italia le eccellenze della più antica cantina dei Paesi Bassi, Apostelhoeve. Etichette che combinano freschezza, aromaticità e personalità

VINO SPUMANTE

Redazione 22 Ottobre 2024 - 11:26



VINO E SPUMANTE - Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi si stanno affermando come una realtà interessante. Grazie a **Vino&Design**, un'azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia ha l'opportunità di esplorare i vini della cantina **Apostelhoeve**. Questa cantina, tra le più antiche e rinomate del Limburgo, si trova sui declivi del Louwberg, nel suggestivo Jekerdal, dove la tradizione vitivinicola ha conosciuto una nuova vita negli ultimi decenni.

Le origini della viticoltura nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana, ma la produzione fu abbandonata durante il Medioevo. Solo nel 1970, grazie all'iniziativa del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a essere piantate nelle fertili colline del sud del Limburgo. **Apostelhoeve**, che significa "Fattoria dell'Apostolo", è divenuta la culla della rinascita del vino olandese e oggi rappresenta un centro di eccellenza enologica. Attualmente, la cantina produce circa 110.000 bottiglie all'anno, utilizzando 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna, ricoperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve una mineralità unica, che ora può essere apprezzata in Italia grazie a **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio hanno così la possibilità di scoprire vini autentici e territoriali, caratterizzati da **freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**.



Apostelhoeve produce quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau**, **Auxerrois**, **Riesling** e **Pinot Grigio**. Ognuno di questi vini esprime il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, caratterizzato da **note di albicocca e pesca**. Questo vino leggero e aromatico è ideale per chi cerca un prodotto elegante e versatile.

Il **Müller-Thurgau**, dall'altra parte, dimostra la capacità della cantina di creare vini **freschi e delicati**. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata eleganza minerale, con un retrogusto fresco che celebra il terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio**, invece, trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **sentori tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino si distingue per la sua grande versatilità e vivace acidità, risultando particolarmente apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Infine, il **Riesling** dell'Apostelhoeve si contraddistingue per la sua eleganza e capacità di evolversi nel tempo. Caratterizzato da **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino ha un potenziale di invecchiamento che può raggiungere fino a 10 anni, durante i quali sviluppa un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.



Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le ancore più ricercate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spiriti & Colori che si dedica con molto successo alla miscelazione di cocktail e trendy burger.



Il vino olandese di Apostelhoeve: dalla Roma antica a Vino&Design, ritorno alle origini

📅 22/10/2024 12:00 📍 Redazione Agenfood 📁 VINO E BIRRE

(Agen Food) – Limburgo, 22 ott. – Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess.

Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.





OTTICHE PARALLELE MAGAZINE
Cultura a 360° a portata di click.

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane



Data: 22 ottobre 2024
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 558 parole

“ Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza viticola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo.

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della cantina **Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del **Louberg**, nel pittoresco **Jekerdal**, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.



Cantina Apostelhoeve

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. **Apostelhoeve**, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110mila bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**.

Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità. La cantina **Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau**, **Auxerrois**, **Riesling**, **Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.



L'Auxerrois si distingue per il suo bouquet fruttato e fresco, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche lo rendono un vino dalla spiccata eleganza minerale e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con note tropicali di ananas, mango e fichi, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con aromi freschi di agrumi e mela **Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico "goût de pétrole", un aroma che richiama note minerali e complesse.



Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Mo.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



WINEcouture

WINECOUTURE • PROFAGIONISTI • COLLECTION • CHAMPAGNE • STORY • EVENTI • TRADE • TRENDS • SPIRITS • INTERNATIONAL

Champagne • Eventi • Champagne Experience come è andata l'edizione 2024 e dove andrà in scena nel 2025

EVENTI

Champagne Experience: come è andata l'edizione 2024 e dove andrà in scena nel 2025

DI MATTEO BONDI | 28 OTTOBRE 2024



Un'altra edizione, la settima, si è chiusa per Champagne Experience, con un bilancio che per l'ennesima volta parla di un bicchiere mezzo pieno, nonostante quelli che sono al momento alti e bassi di mercato per la bollicina francese più amata, che in Italia sta ricercando i suoi nuovi equilibri. Ma la passione, quella, non è mutata di una virgola, con operatori del settore e appassionati intervenuti ancora una volta in massa negli spazi di ModenaAfiere per andare alla scoperta delle novità e della ricca offerta di una kermesse che in due giorni riesce a condensare in un unico contesto piccoli vigneron e grandi Maison, regalando uno spaccato di cosa sia la Champagne e lo Champagne che fuori dalla Francia non ha eguali. Organizzata a Modena da Excellence SIDI, Champagne Experience oggi è pronta ad allargare i propri orizzonti, come ci hanno spiegato Luca Cuzzoli e Lorenzo Righi, rispettivamente presidente e direttore della società che riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori di vini e distillati di eccellenza. Ecco, dunque, quali sono le novità in arrivo nel 2025 per l'appuntamento dedicato alle più famose bollicine francesi, che manda l'edizione 2024 in archivio con oltre 6 mila accessi.

Il bilancio di Champagne Experience nelle parole di Luca Cuzzoli e Lorenzo Righi

"Il bilancio della due giorni di Champagne Experience è positivo, la vasta presenza di operatori e appassionati ci ha confermato che è forte l'interesse per il mondo della Champagne", sottolinea Luca Cuzzoli, presidente di Excellence SIDI.

"In un mercato sempre più competitivo, la capacità di creare valore lungo la filiera distributiva fa la differenza. Il modello di governance di Excellence SIDI è strategico, così come l'approccio condiviso con le aziende associate".

"Il successo di Champagne Experience è una riconferma di come il nostro modello di collaborazione tra imprese, seppure in concorrenza sul mercato, sia vincente. Si tratta di un ottimo auspicio per questa ultima parte di anno: i dati dell'ultima trimestrale delle nostre aziende sono positivi e questo ci fa ben sperare anche in vista del Natale, periodo come sempre centrale e fondamentale per le vendite di Champagne. Il nostro obiettivo è di quello fornire un servizio sempre aggiornato ed efficiente a tutti gli operatori del mercato Horeca e del dettaglio specializzato".



Nel 2025, pronto il "trasloco", in attesa di un nuovo grande evento del vino 2026 firmato Excellence SIDI

Un successo, dunque, quello dell'appuntamento dedicato alle più famose bollicine francesi, che evidenzia anche come oggi, all'interno del settore, sempre più strategico sia, nella promozione del prodotto ma non solo, l'operato della distribuzione.

In chiaroscuro le Masterclass, che hanno forse risentito del costo aggiuntivo previsto oltre al biglietto d'ingresso, che sono rimaste penalizzate non registrando i sold out che le aveva sempre caratterizzate negli anni passati. Dettagli, su cui però ovviamente serve riflettere per i segnali che mandano in termini del reale potere di spesa oggi degli appassionati e degli orientamenti verso cui s'indirizzano quando aprono il portafoglio, prediligendo il viaggio alla scoperta tra i banchetti a tu per tu coi produttori più che il focus con la singola azienda o l'esperto chiamato a dirigere i lavori.



Anche perché di cose da scoprire ce ne sono state in abbondanza. A Champagne Experience, che quest'anno ha visto la partecipazione di 167 Maison, con oltre 900 etichette in degustazione, presenti anche il presidente dell'Union des Maisons de la Champagne, David Chatillon, e del presidente del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, Maxime Toubart, che hanno dato il loro contributo nel corso della due giorni a supporto di un evento che rappresenta un unicum in Europa.

"Sono lieto di aver accettato l'invito del presidente di Excellence SIDI, che ringrazio", le parole David Chatillon, presidente dell'Union des Maisons de Champagne e co-presidente del Comité Champagne. "A Champagne Experience ho potuto constatare la presenza di un ampio pubblico di professionisti e appassionati. La presenza di così numerosi Champenois è un vero valore aggiunto per questo evento, che ha assunto una dimensione molto significativa. È una vera opportunità quella di essere in stretto contatto con un così bel mercato come quello italiano e di trasmettergli il nostro messaggio".

A fare eco le parole di Maxime Toubart, presidente del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne:

"Questo evento rappresenta un'opportunità per rafforzare ancor più i legami tra la tradizione vitivinicola francese e il mercato italiano. La nostra visita a Champagne Experience ci ha permesso di comprendere come il mercato italiano valorizzi e apprezzi lo Champagne. Il livello di interesse dimostrato dai professionisti presenti alla due giorni è stato entusiasmante. Ringraziamo gli organizzatori per l'accoglienza riservata e per aver creato un ambiente così unico e stimolante".



Per il 2025, tante le novità attese, che passano inaspettato dal quasi sicuro "trasloco" della kermesse in una nuova location, con Bologna favorita, da voci di corridoio, come prossima destinazione. E per il 2026, come ha confermato Luca Cuzzoli, Excellence SIDI punta ad allargare il "modello" Champagne Experience alle più rappresentative tra le produzioni importate e distribuite, a iniziare da Borgogna e Bordeaux, senza però dimenticare l'Italia. Ancora tutto da definire il progetto, anche se i primi "pourparler" (e forse anche qualcosa di più) sono stati intavolati.

Per il momento, in un mondo del vino accusato di cronica immobilità, la ventata di freschezza e concretezza offerta dalle idee condivise a Modena è quantomeno un segnale positivo da accogliere e non lasciare che vada sprecato.





TrapaniOk - registrazione Tribunale di Palermo n° 17/2014 - Diretta

Home **Politica** Cronaca Salute Un caffè con... Sport Nera

Inserita in **Cultura** il 15/10/2024 da **Patrizia Carcagno**

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo

dell'eccellenza enologica italiana.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



fooday
food & beverage today

Food · Beverage · Consigli e curiosità · Rubriche · Business News · Regioni · Altro

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo.

28/10/2024 · Categoria: Produttori



Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della cantina Apostelhoeve, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore Hugo Hulst, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce 110.000 bottiglie all'anno, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di Vino&Design. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità.

La cantina Apostelhoeve vanta quattro vitigni distinti: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'Auxerrois si distingue per il suo bouquet fruttato e fresco, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il Müller-Thurgau dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche lo rendono un vino dalla spiccata eleganza minerale e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il Pinot Grigio trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con note tropicali di ananas, mango e litchi, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il Riesling dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico "goût de pétrole", un aroma che richiama note minerali e complesse.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>



Home page » Attualità » Il vino olandese di Apostelhoeve, dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini

Italiano

Il vino olandese di Apostelhoeve, dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

👤 Daniele Martini ⌚ 13:06 ➡ Attualità



Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della cantina Apostelhoeve, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore Hugo Hulst, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce 110.000 bottiglie all'anno, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di Vino&Design. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità.

La cantina Apostelhoeve vanta quattro vitigni distinti: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'Auxerrois si distingue per il suo bouquet fruttato e fresco, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il Müller-Thurgau dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche lo rendono un vino dalla spiccata eleganza minerale e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il Pinot Grigio trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con note tropicali di ananas, mango e litchi, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il Riesling dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico "goût de pétrole", un aroma che richiama note minerali e complesse.

Per quel che riguarda Vino & Design, è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Link: <https://www.vinoedesign.it>



ARTICLE MARKETING

Ottobre 2024



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie, Vino](#) » [Blog article: Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast](#) | [Comunicati stampa](#)

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ottobre 2024 da [Borderline Agency](#)

Grazie alla distribuzione di [Vino&Design](#) e di [Spirits&Colori](#), questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di [Spirits&Colori](#).

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un risultato che premia contestualmente il progetto **"Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, **la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo **sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia**.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione [Spirits & Colori](#) che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

Grazie alla distribuzione di Vino&Design e di Spirits&Colori, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast** con il loro

Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage **l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un **risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, **la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo **sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia**.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Publicata da: [Borderline](#)



*Grazie alla distribuzione di **Vino&Design** e di **Spirits&Colori**, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.*

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.** Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande**

tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.**

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.**

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli.** Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.**

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.**

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Grazie alla distribuzione di *Vino&Design* e di *Spirits&Colori*, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

bologna, 18/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale *Wine Enthusiast* con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di *Vino&Design*, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di *Spirits&Colori*.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione *Spirits & Colori* che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) (Leggi tutti i comunicati)

via Parisio 16

40137 bologna

borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ott 2024 | Comunicati generici · Prodotti

*Grazie alla distribuzione di **Vino&Design** e di **Spirits&Colori**, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.*

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100** sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "**Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima**". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un **risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, la **descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie, Vino](#) » Blog article: Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design | Comunicati stampa

Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

📅 12 Ottobre 2024 da 🏢 Borderline Agency

Dal ciclismo alla produzione di vino: la connessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi **cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino**, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con **18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent**. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. **Neveu** questi valori li ha imparati bene, come **ciclista di grande talento**, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e **portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling**.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo **nel 2015**, quando si è sentita **pronta per cimentarsi in una nuova impresa**, questa volta imprenditoriale, **ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome**.

In cantina, Anita adotta un **approccio semplice e naturale**, vinificando mediante **fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento**. Questo metodo permette di **esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay**, conferendo **ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva**.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno **affascinato Vino & Design**, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, **inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità**, un concentrato di eccellenza **capace di sorprendere anche i più fini intenditori**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

12 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

Dal ciclismo alla produzione di vino: la connessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di

Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi **cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino**, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con **18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent**. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. **Neveu** questi valori li ha imparati bene, come **ciclista di grande talento**, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e **portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling**.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo **nel 2015**, quando si è sentita **pronta per cimentarsi in una nuova impresa**, questa volta imprenditoriale, **ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome**.

In cantina, Anita adotta un **approccio semplice e naturale**, vinificando mediante **fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento**. Questo metodo permette di **esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay**, conferendo ai **vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva**.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno **affascinato Vino & Design**, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, **inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità**, un concentrato di eccellenza **capace di sorprendere anche i più fini intenditori**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dal ciclismo alla produzione di vino: la connessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi **cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent.** I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. **Neveu** questi valori li ha imparati bene, come **ciclista di grande talento**, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e **portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.**

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo **nel 2015**, quando si è sentita **pronta per cimentarsi in una nuova impresa**, questa volta imprenditoriale, **ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.**

In cantina, Anita adotta un **approccio semplice e naturale, vinificando mediante fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento. Questo metodo permette di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.**

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno **affascinato Vino & Design**, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, **inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità, un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori.**

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.﻿



Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

Dal ciclismo alla produzione di vino: la commessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

bologna, 12/10/2024 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che Vino&Design, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. Neveu questi valori li ha imparati bene, come ciclista di grande talento, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo nel 2015, quando si è sentita pronta per cimentarsi in una nuova impresa, questa volta imprenditoriale, ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.



In cantina, Anita adotta un approccio semplice e naturale, vinificando mediante fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento. Questo metodo permette di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno affascinato Vino & Design, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità, un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinoedesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design >

Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

12 Ott 2024 | Comunicati generici

Dal ciclismo alla produzione di vino: la connessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi che **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi **cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino**, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con **18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent**. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. **Neveu** questi valori li ha imparati bene, come **ciclista di grande talento**, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e **portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling**.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo **nel 2015**, quando si è sentita **pronta per cimentarsi in una nuova impresa**, questa volta imprenditoriale, **ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome**.

In cantina, Anita adotta un **approccio semplice e naturale**, vinificando mediante **fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento**. Questo metodo permette di **esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay**, conferendo ai vini di Anita Neveu **una personalità unica e distintiva**.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno **affascinato Vino & Design**, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, **inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità**, un concentrato di eccellenza **capace di sorprendere anche i più fini intenditori**.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione in autoedizione

AZIENDALI

COMUNICATO STAMPA

Una new entry da maglia gialla per il catalogo Vino & Design

📅 15/10/24 📍 Emilia Romagna (Reggio nell'Emilia)

di Matteo Barboni

Dal ciclismo alla produzione di vino: la connessione di Anita Neveu tra due mondi di passione e dedizione. Un traguardo che regala emozioni con l'azienda di Reggio Emilia.

Non si sono ancora spenti i riflettori e le emozioni sulle tappe italiane del Tour de France e delle recenti Olimpiadi di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia nota per le sue eccellenze a catalogo, continua a far parlare di Francia e ciclismo, ma questa volta con un'eco molto particolare.

In effetti, viene da chiedersi cosa abbiano in comune il ciclismo e la produzione di vino, ma a spiegarlo basta un sorso di vino per comprenderlo. Con 18 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al Gamay, Anita Neveu, campionessa in sella, produce etichette di sei diverse denominazioni tutte da podio: Beaujolais, Beaujolais Village, Morgon, Chénas, Fleurie e Moulin à Vent. I suoi terreni, prevalentemente composti da granito con intersezioni di sabbia e argilla e le viti, molte delle quali hanno tra i 40 e i 100 anni, sono due degli elementi chiave che contribuiscono alla qualità dei suoi vini.

Non bastano cuore e gambe per tagliare il traguardo: i requisiti fondamentali per svolgere un'attività sportiva a livello agonistico e ottenere vendemmie di successo nella viticoltura, occorrono abnegazione, lavoro durissimo e un morale d'acciaio. Anita Neveu incarna perfettamente queste qualità. Neveu questi valori li ha imparati bene, come ciclista di grande talento, arrivando persino ai campionati mondiali di categoria nel 1996 e portando a casa come azienda, una delle poche della zona, ben 100/100 da James Suckling.

Proprio l'esperienza sportiva le ha lasciato quella determinazione che l'ha portata a Beaujolais, la regione celebre per i suoi vini, per intraprendere un percorso di formazione approfondita sulla produzione vitivinicola, studiando a Beaune e Digione per acquisire le competenze necessarie. Solo nel 2015, quando si è sentita pronta per cimentarsi in una nuova impresa, questa volta imprenditoriale, ha fondato il proprio domaine che porta il suo nome.

In cantina, Anita adotta un approccio semplice e naturale, vinificando mediante fermentazioni spontanee effettuate in serbatoi di cemento. Questo metodo permette di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir e del vitigno Gamay, conferendo ai vini di Anita Neveu una personalità unica e distintiva.

Una storia di successo, dove l'impegno e l'originalità portano a risultati straordinari che hanno affascinato Vino & Design, scopritrice di talenti provenienti da tutto il mondo, inserendo nel proprio prestigioso catalogo questa novità, un concentrato di eccellenza capace di sorprendere anche i più fini intenditori.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

Posted on 25 Ottobre 2024 by Borderline Agency

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico "**goût de pétrole**", un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Gastronomia, Varie, Vino](#) » [Blog article: Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane](#) | Comunicati stampa

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

25 Ottobre 2024 da [Borderline Agency](#)

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

25 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette

di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

Pubblicata da: [Borderline](#)



Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve vanta quattro vitigni distinti: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design, il ritorno alle

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a **Vino&Design**, il ritorno alle origini italiane

25 Ott 2024 | Comunicati generici

*Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a **Vino&Design** anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo*

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Il vino olandese di Apostelhoeve: dall'Antica Roma a Vino&Design per un ritorno alle origini italiane

by Borderline Agency | 25 Ottobre 2024 | in Comunicati stampa | 0

Una combinazione ideale di tradizione e innovazione per un risultato che incarna il ritorno della grande viticoltura nei Paesi Bassi. Grazie a Vino&Design anche l'Italia può apprezzare questa eccellenza vinicola che affonda le sue radici nelle antiche colline del Limburgo

Nel panorama enologico europeo, i Paesi Bassi rappresentano una sorpresa affascinante e oggi, grazie a **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento per la distribuzione di etichette di pregio, anche l'Italia può scoprire e apprezzare i vini straordinari della **cantina Apostelhoeve**, una delle più antiche e prestigiose del Limburgo, sui declivi del Louwberg, nel pittoresco Jekerdal, dove la storia vitivinicola ha trovato nuova vita negli ultimi decenni.

Le radici della produzione vitivinicola nei Paesi Bassi risalgono all'epoca romana. Abbandonata nel Medioevo, fu solo nel 1970 che grazie alla visione del frutticoltore **Hugo Hulst**, le prime viti tornarono a ricoprire le fertili colline del sud del Limburgo. Apostelhoeve, che significa "Fattoria dell'Apostolo", divenne così la culla della rinascita del vino olandese e oggi un centro di eccellenza enologica. Oggi produce **110.000 bottiglie all'anno**, grazie a 20 ettari di vigneti piantati su un terreno composto da ghiaia e marna coperto da uno strato di loess. Questo suolo conferisce ai vini dell'Apostelhoeve la loro particolare mineralità che li rende unici, ritornando in Italia e "alle origini" proprio grazie alla distribuzione di **Vino&Design**. Gli appassionati di etichette di pregio possono così scoprire la qualità e la raffinatezza di un'offerta sorprendente, caratterizzata da **nuovi sapori, vini autentici e territoriali che combinano freschezza, aromaticità e una spiccata personalità**. La **cantina Apostelhoeve** vanta quattro vitigni distinti: **Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio**. Ogni vino racchiude il carattere del suolo e del clima del Limburgo, offrendo al consumatore un'esperienza unica.

L'**Auxerrois** si distingue per il suo **bouquet fruttato e fresco**, dominato da note di albicocca e pesca. Questo vino leggero e aromatico si caratterizza per la sua freschezza che lo rende ideale per chi cerca un vino elegante ma versatile.

Il **Müller-Thurgau** dell'Apostelhoeve testimonia la capacità di creare vini freschi e delicati. Le sue note di **agrumi, fiori primaverili e erbe aromatiche** lo rendono un vino dalla spiccata **eleganza minerale** e un retrogusto fresco, omaggio al terroir unico del Limburgo.

Il **Pinot Grigio** trova nell'area un ambiente ideale per esprimere le sue caratteristiche fruttate. Con **note tropicali di ananas, mango e litchi**, questo vino di grande versatilità e vivace acidità è molto apprezzato tra gli amanti dei bianchi aromatici.

Il **Riesling** dell'Apostelhoeve si distingue per la sua eleganza e la sua capacità di evolversi nel tempo. Con **aromi freschi di agrumi e mela Granny Smith**, questo vino può invecchiare fino a 10 anni, sviluppando nel tempo un caratteristico **"goût de pétrole"**, un aroma che richiama note minerali e complesse.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



**TESTATE
ONLINE**

Novembre 2024



CORRIERE DELLA SERA

COOK

RACCONTI DI CUCINA

Iscriviti alla newsletter

NEWS RICETTE WINE & COCKTAILS EVENTI LOCALI VIDEO

Inchieste Personaggi

DA COLLEZIONE

Vini italiani più costosi: ecco i primi 5 rossi e quanto valgono a bottiglia

di MARIANNA PELUSO

Quello del vino è un universo affascinante ed enigmatico, capace di regalarci piaceri sensoriali unici e di trasformarsi in vero e proprio capitale. Non sempre si acquista una bottiglia per berla. Alle volte lo si fa come investimento o per arricchire una collezione privata. In questi casi le cifre possono diventare strabilianti.

La classifica delle etichette italiane più costose

Entrare nel mondo dei vini più costosi d'Italia significa immergersi in un universo dove l'eccellenza del terroir, la maestria enologica e l'unicità delle uve si fondono in un'esperienza sensoriale irripetibile. Questi vini non sono soltanto prodotti di consumo, ma capolavori destinati a raccontare una storia attraverso ogni sorso, sono il frutto di un perfetto equilibrio tra natura, tradizione e innovazione. Ogni bottiglia è una narrazione di passioni e dedizione, dove il lavoro del vignaiolo e l'esclusività del territorio si riflettono in prezzi che celebrano l'eccellenza assoluta. Ecco una descrizione approfondita dei protagonisti di questa élite enologica.

Leggi anche:

- [WineHunter 2024: i migliori vini di quest'anno](#)
- [New York Times, i migliori vini per l'estate sotto i 19 euro: 4 sono italiani](#)
- [Gli 8 ristoranti italiani con le migliori cantine secondo «Wine Spectator»](#)
- [Guida Oro I Vini di Veronelli 2024, quali sono le migliori bottiglie d'Italia](#)



1 / 7

1 NOVEMBRE 2024 | 15:44
(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Wine & Spirits | Collection | Champagne | Story | Events | Trade | Trend | Spirits | International

COLLECTION

Lo Sparkling Sake di Alain Ducasse: una nuova frontiera enologica

DI LUCIO PROSPERI | 4 NOVEMBRE 2024



Il mondo del sake sta attraversando una vera trasformazione, grazie a una collaborazione di prestigio: lo **Sparkling Sake Alain Ducasse**, frutto dell'incontro tra la maestria culinaria del celebre chef francese e la tradizione giapponese della **Maison Shichiken**. Distribuito in Italia da **Vino&Design**, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze da tutto il mondo, questo sake innovativo **offre un'esperienza sensoriale unica** che unisce due culture enogastronomiche di grande identità. Esplora nuovi orizzonti senza perdere di vista le rispettive tradizioni, secondo una filosofia di rispetto di entrambe, della natura e delle materie prime che ha già ottenuto riconoscimenti prestigiosi in competizioni internazionali come il **Kura Master** e l'**International Wine Challenge**.

Alain Ducasse è un rinomato chef francese alla guida di circa 30 ristoranti in undici Paesi, tra cui l'Italia, con bistrot e locali a tre stelle Michelin, maestro dei più grandi chef italiani ed esteri. Ha fondato **Les Collectionneurs**, una rete di 500 ristoranti e hotel indipendenti in Europa e si dedica alla trasmissione del sapere con scuole di cucina e pasticceria e una casa editrice culinaria. È promotore di una cucina sostenibile e ha fondato il **Collège culinaire de France** per connettere cuochi e produttori.



Realizzato dalla **Maison Shichiken** nella regione di **Hakushu**, dove sgorga l'acqua pura di **Yamanashi**, una delle risorse più preziose per la produzione del sake, si combina con la visione culinaria di Alain Ducasse. La **fermentazione secondaria in bottiglia**, metodo comune per lo Champagne, viene utilizzata per conferire una **complessità e una freschezza sorprendenti**, dando vita a un sake che "trascende il sake" e si rivolge a un pubblico internazionale.

Questo sake si distingue per il suo straordinario bouquet aromatico. Le sue note di ciliegie bianche, combinate con un'effervescenza delicata, offrono un'esplosione di sapori dolci e amari, il cui equilibrio è stato perfezionato grazie alla maturazione in botti di rovere. Il finale, morbido e piacevole, lascia una sensazione di calma, perfetta per accompagnare una vasta gamma di piatti, dalle cucine asiatiche a quelle europee. Alla vista, si presenta con **bollicine fini e persistenti, che esaltano l'eleganza del riso e la complessità dell'acqua pura di Yamanashi**.

Al naso, si percepiscono note di fragola selvatica, anice e yogurt, offrendo una sorprendente sinfonia di profumi. Al palato, la dolcezza sottile e la vivace acidità sono bilanciate da un finale croccante che non sovrasta mai il cibo, ma anzi lo accompagna in modo perfetto. Dalla **struttura elegante**, con gradazione alcolica del **12%**, si gusta al meglio **servito fresco**, preferibilmente in un flute, per esaltarne la spuma vivace e le sottili note minerali. Ideale in accompagnamento a piatti delicati, si abbina anche a piatti più complessi.



Una rinascita innovativa in Langa

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettono il carattere di un territorio fortemente identitario.

18/11/2024 · Categoria: Uncategorizz



Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado che rappresenta un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di autenticità e artigianalità, con l'obiettivo quello di creare "vini a trazione Langa", capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve. Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso.

Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di ottenere vini bianchi di notevole profondità. I rossi, invece, vengono affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica. Occorre invece ancora un biennio per il Barolo, le cui parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale, tra le migliori della zona.

I vini sono disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e **sommelier** olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riferendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL Q

Homepage » Collection » Cascina Penna-Currado: il ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti tra le colline di Langa

COLLECTION

Cascina Penna-Currado: il ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti tra le colline di Langa

DI ROBERTA RANCATI | 20 NOVEMBRE 2024



Tra le colline di Langa, nel marzo 2024, è nato un nuovo progetto vitivinicolo: Cascina Penna-Currado. Questo progetto rappresenta un ritorno alle origini per **Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, situata in un'antica struttura cinquecentesca, si estende su una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo ed è dotata di un sistema produttivo energeticamente ed ecologicamente efficiente. Forti della loro lunga esperienza nel settore, Elena e Luca hanno scelto di fondere tradizione e innovazione, rispettando le radici della Langa e prestando attenzione ai cambiamenti climatici. Questa nuova storia familiare, fondata su valori di autenticità e artigianalità, ha l'obiettivo di creare vini "a trazione Langa", capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e profondamente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado si trovano in località San

Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba, rispettando e valorizzando le caratteristiche varietali di queste uve.



Sui Colli Tortonesi, la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso. Questo approccio innovativo riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di ottenere vini bianchi di notevole profondità. I vini rossi, invece, vengono affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Per il **Barolo** sarà necessario attendere ancora un biennio, poiché le sue parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale, tra le migliori della zona.

I vini sono disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design, per essere apprezzati da un pubblico specializzato. Questo consolida il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana dell'azienda di Reggio Emilia, un punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.



WINEgouture

INTERNATIONAL EDITION

[ABOUT](#) [PRIVACY POLICY](#) [COOKIE POLICY](#)

INTERNATIONAL EDITION

Cascina Penna-Currado: back to the origins for Elena Penna and Luca Currado Vietti among the Langa hills

BY REDAZIONE | 11-21-2024



In the hills of Langa, in March 2024, a **new** winemaking project was born: Cascina Penna-Currado. This project represents a return to the **origins** for Elena Penna and Luca Currado Vietti, supported by their children Giulia and Michele. The headquarters, located in an ancient sixteenth-century structure, extends over an area of 2400 square meters in the heart of the Langa del Barolo and is equipped with an energy and ecologically efficient production system. Strengthened by their long experience in the sector, Elena Penna and Luca Currado Vietti have chosen to blend tradition and innovation, respecting the roots of the Langa and paying attention to climate change. This new family story, founded on values of authenticity and craftsmanship, aims to create "Langa-driven" wines, capable of reflecting the history and energy of the territory, maintaining a distinctive identity that is deeply linked to the place.

From Monforte d'Alba to the Tortonesi Hills: the new winemaking project of Cascina Penna-Currado

The Cascina Penna-Currado vineyards are located in San Sebastiano, in Monforte d'Alba, an area renowned for the production of high-quality red wines. Here, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba and Barbera d'Alba are grown, respecting and enhancing the varietal characteristics of these grapes.

On the Tortonesi Hills, the estate grows Timorasso, a white wine with great structure vinified with a particular process, similar to that of a red, thanks to a delicate infusion with a submerged cap. This innovative approach reflects the desire to explore the potential of the grape variety and to obtain white wines of considerable depth. The red wines, on the other hand, are aged in steel and then in large Slavonian oak barrels, respecting the purity of the fruit and enhancing its aromatic complexity.

For Barolo, it will be necessary to wait another two years, since its plots are located on some of the most prestigious Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) in the area, among the best in the area.



CADGAL: QUATTRO VISIONI DI MOSCATO BIANCO



L'azienda **Ca' D'Gal** è stata fondata nel 1989 da **Alessandro Boido** che si pose sin da subito lo scopo di valorizzare le potenzialità del **Moscato d'Asti**. Situata a Valdivilla, frazione di Santo Stefano Belbo l'azienda deve il suo curioso nome (Ca' D'Gal sta per Cascina del Gallo) al nonno di Alessandro che, essendo l'unico maschio in una famiglia di donne, si sentiva

come "un gallo nel pollaio".

Unico vitigno nei 12 ettari di vigneto è il **Moscato bianco**, con viti che arrivano anche ai settant'anni d'età, dalle quali si ricavano ben quattro diverse tipologie di vino.

Nel 2023 la proprietà viene acquistata da **Alessandro Varagnolo** e dalla famiglia **Cova** che ora dispone di due distinte tenute, la **Tenuta Valdivilla**, dove si trovano i vigneti di Moscato e la **Tenuta Cova** situata a Calamandrana dove invece troviamo Barbera, Chardonnay e Sauvignon blanc.



L'azienda mira a ridefinire una nuova identità per il Moscato d'Asti, con l'ambizione di creare una versione capace di competere con i grandi bianchi dolci d'Europa, per fare ciò s'avvale della collaborazione dell'agronoma **Maresa Novara** e della grande esperienza del consulente enologo **Luca Caramellino**.

Sono circa 100.000 le bottiglie prodotte annualmente, di queste circa 70.000 sono rappresentate dal Moscato d'Asti e circa 7.000 sono d'Asti Spumante, l'80% della produzione è destinata all'export, la parte rimanente viene distribuita in Italia da **Vino & Design**.

Nota: la nuova proprietà ha cambiato il nome all'azienda che ora si chiama **CADGAL** (tutto attaccato) il primo vino che riporta in etichetta questa nuova denominazione è, come potete vedere, il **Canelli Sant'Illario**.

Il vitigno

Il Moscato bianco è uno degli otto vitigni inseriti col nome Moscato nel Registro Nazionale della Vite e del Vino, quattro sono a bacca bianca, tre a bacca rossa ed uno a bacca rosa (ci sarebbe poi da aggiungere il Moscatello).

Di tutti il Moscato Bianco, detto comunemente Moscato di Canelli e che vanta numerosi sinonimi è il più importante, non solo dal punto di vista numerico. Nel solo Piemonte ce ne sono circa 10.000 ettari (secondo vitigno dopo la Barbera) tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria.

La produzione nel 2022 (tra Asti e Moscato d'Asti) è stata di oltre 795.000 ettolitri con un imbottigliato che ha superato i 103 milioni di unità.



Moscato bianco – Foto tratta dal Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite

I dati riferiti al 2023 parlano invece di un calo della produzione, stimabile attorno ai 90 milioni di bottiglie con un rapporto di due a uno a favore dell'Asti Spumante rispetto al Moscato d'Asti.

Il disciplinare di produzione dell'Asti prevede diverse tipologie di vino: Asti (o Asti Spumante), Asti (o Asti Spumante) Metodo Classico, Moscato d'Asti e Moscato d'Asti vendemmia tardiva.

Una tra le differenze fondamentali che contraddistinguono l'Asti (Spumante) dal Moscato d'Asti è data dall'effervescenza, ovvero la sovrappressione in bottiglia al momento della stappatura, che per il Moscato d'Asti non deve superare i 2,5 bar, caratteristica comune a tutti i vini Frizzanti.

I vini

Son ben quattro i vini prodotti con Moscato di Canelli: un Asti Spumante, un Moscato d'Asti, un Canelli ed un Mosto da Uve parzialmente fermentate.

Noi li abbiamo assaggiati tutti e quattro, ecco quindi il nostro pensiero:



– Asti Spumante Docg

Il vigneto, situato a Valdivilla si trova a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu, è disposto a Nord ed è allevato a Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha, l'età media varia dai 20 ai 45 anni e la resa è di 70 ha/ha.

Vendemmia nella prima decade di settembre, spumantizzazione in autoclave.

Spuma bianchissima, abbondante ed evanescente, buona l'effervescenza.

Giallo paglierino luminoso il colore, di buona intensità.

Discreta l'intensità olfattiva, agrumato, pesca matura, mela, pera, accenni nocciolati. Cremoso, presenta sentori di crema pasticceria, pesca gialla, albicocca, agrumi maturi, mandorle, pasticceria, lunga la sua persistenza.

– Moscato d'Asti Docg

"Lumine" 2023

La posizione del vigneto è la medesima del precedente vino, quello che cambia è la densità d'impianto, che in questo caso è di 4.500 ceppi/ha e la resa che è contenuta in 67 q.h/ha.

Vendemmia nella prima decade di settembre, fermentazione in autoclave.





Il colore è paglierino di media intensità.

Intenso al naso, agrumato, pesca gialla, albicocche, mandorle, scorza d'arancia candita, pasticceria, note aromatiche e di fiori bianchi.

Fresco e succoso, presenta netti sentori d'arancia matura, pesca gialla, papaia, uvetta passa, caramella frizzantina agli agrumi, bella la sua vena acida e lunga la persistenza.



- Canelli Docg "Sant'Ilario" 2023

Canelli è stata, sino a poco tempo fa, una sottozona del Moscato D'Asti che s'avaleva di un capitolo, all'interno del disciplinare di produzione, leggermente diverso (e più rigoroso).

Nel giugno 2023 si è definitivamente staccato dal Moscato d'Asti, ottenendo una propria denominazione con il nome di Canelli che va a costituire la 19ma Docg del Piemonte.

La prima annata dal riconoscimento, ovvero la 2023, ha visto una produzione di poco meno di 6.000 ettolitri di vini, ed un imbottigliato di poco più di 131.000 pezzi.

Le uve provengono da un vigneto situato a Valdivilla a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu con esposizione Nord-Est, il sistema d'allevamento è il Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha e la resa è di 55 hl/ha.

La vendemmia s'effettua nella seconda metà del mese di settembre, le uve vengono pressate sotto neve carbonica e la fermentazione si svolge in autoclave dove poi il vino sosta sulle fecce fini sino alla primavera successiva.

Il vino riposa poi in bottiglia sino al mese di settembre.

Si presenta nel bicchiere con un color giallo dorato scarico, luminoso.

Buona la sua intensità olfattiva, le note aromatiche sono completate da sentori d'agrumi, canditi, pesca, crema pasticcera, pasta di mandorle.

Cremoso al palato dove emergono le note d'arancia matura e i sentori di scorza d'arancia candita, di pesca e di succo di pesca, albicocca, dolce ma non stucchevole con una bella vena acido/agrumata, chiude con buona persistenza.

- Mosto Parzialmente Fermentato "Vite Vecchia" 2018

Sono necessari alcuni chiarimenti su questo prodotto (non si può chiamare vino) che sino a poco tempo fa veniva commercializzato come Moscato d'Asti Docg (e che ancora potrebbe esserlo).

La differenza tra vino (nello specifico Moscato d'Asti) e Mosto Parzialmente



Fermentato sta nel grado alcolico svolto (ovvero effettivo) che, nel caso del Moscato d'Asti dev'essere compreso tra il 4,5% Vol. ed i 6,5% Vol. mentre per i Mosti (d'uva) Parzialmente Fermentati questo range è compreso tra l'1% Vol. e i 3/5 del suo titolo alcolometrico (volumico) totale.



Ma veniamo al "prodotto" le cui uve provengono da un vigneto situato a Valdivilla a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu con esposizione Sud-Est, il sistema d'allevamento è il Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha e la resa è di 40 hl/ha. La vendemmia s'effettua tra fine settembre ed inizio ottobre con uve leggermente surmature, la fermentazione si svolge in autoclave, segue una sosta sulle fecce fini sino alla

primavera successiva.

Una volta imbottigliato viene posto per 60 mesi in casse colme di sabbia, in condizione di buio, umidità, isolamento e condizioni statiche ideali.

Molto bello il suo colore, giallo oro, luminoso e brillante.

Mediamente intenso al naso, elegante e delicato, ampio, presenta sentori di pasticceria, confetto, mandorla, cedro e scorza d'arancia candita, note d'agrumi e di pesca bianca.

Fresco, agrumato, arancio maturo, succoso, pesca, papaia, nuovamente confetto, la sua dolcezza non è mai stucchevole, buona la sua vena acida e lunga la persistenza.

Lorenzo Colombo

25 NOVEMBRE 2024 | DA LORENZO COLOMBO



ARTICLE MARKETING

Novembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME

CHI SIAMO

COMUNICATI

COME PUBBLICARE?

CONTATTACI

LOGOUT

Una rinascita innovativa in Langa

Posted on 16 Novembre 2024 by Borderline Agency

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado** che rappresenta **un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo**, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di **Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione**, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità**, con l'obiettivo quello di **creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati **in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità**. Qui si coltivano il **Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, **vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso**. Un **approccio innovativo** che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità**. I **rossi**, invece, vengono **affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo**, le cui parcelle si trovano su alcune delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato**, consolidando il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie, Vino](#) » [Blog article: Una rinascita innovativa in Langa](#)
| [Comunicati stampa](#)

Una rinascita innovativa in Langa

📅 16 Novembre 2024 da 📍 [Borderline Agency](#)

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado** che rappresenta **un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo**, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di **Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore**, per **fondere tradizione e innovazione**, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità**, con l'obiettivo quello di **creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati **in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità**. Qui si coltivano il **Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, **vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso**. Un **approccio innovativo** che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità**. **I rossi**, invece, vengono **affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo**, le cui parcelle si trovano su alcune delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato**, consolidando il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

Una rinascita innovativa in Langa

16 Novembre 2024 di BorderlineAgency

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado** che rappresenta **un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli

Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo**, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di **Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione**, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità**, con l'obiettivo quello di **creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati **in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità**. Qui si coltivano il **Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, **vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso**. Un **approccio innovativo** che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità**. I **rossi**, invece, vengono **affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo**, le cui parcelle si trovano su alcune delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato**, consolidando il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Una rinascita innovativa in Langa

Pubblicata da: [Borderline](#)



Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado che rappresenta un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e**

ambientale. Una scelta di Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità, con l'obiettivo quello di creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati **in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso. Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità. I rossi, invece, vengono affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo, le cui parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.﻿



Una rinascita innovativa in Langa

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

bologna, 16/11/2024 ([informazione.it](https://www.informazione.it) - comunicati stampa - agricoltura)

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado che rappresenta un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di autenticità e artigianalità, con l'obiettivo quello di creare "vini a trazione Langa", capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso. Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di ottenere vini bianchi di notevole profondità. I rossi, invece, vengono affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.



Occorre invece ancora un biennio per il Barolo, le cui parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale, tra le migliori della zona.

I vini sono disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinodesign.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Una rinascita innovativa in Langa >

Una rinascita innovativa in Langa

16 Nov 2024 | Comunicati generici

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado che rappresenta un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di autenticità e artigianalità, con l'obiettivo quello di creare "vini a trazione Langa", capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità. Qui si coltivano il Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso. Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di ottenere vini bianchi di notevole profondità. I rossi, invece, vengono affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece ancora un biennio per il Barolo, le cui parcelle si trovano su alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale, tra le migliori della zona.

I vini sono disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Una rinascita innovativa in Langa

by Borderline Agency | 16 Novembre 2024 | in Comunicati stampa | 0  |

Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado** che rappresenta **un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo**, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di **Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore**, per **fondere tradizione e innovazione**, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità**, con l'obiettivo quello di **creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati **in località San Sebastiano, a Monforte d'Alba, un'area rinomata per la produzione di vini rossi di alta qualità**. Qui si coltivano il **Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso, un bianco di grande struttura, **vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso**. Un **approccio innovativo** che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità**. I **rossi**, invece, vengono **affinati in acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo**, le cui parcelle si trovano su alcune delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato**, consolidando il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

