



GEWÜRZTRAMINER VITIS

St. Jodern Kellerei

Svizzera

I vigneti della St. Jodern Kellerei è tra i più alti d'Europa, collocati in mirabili muretti a secco aggrappati alla montagna. È la culla privilegiata dell'uva Heida, coltivata in parte ancora su piede franco. L'azienda è una cooperativa fondata nel 1979, ad oggi conta 480 appassionati conferitori.

Perché sceglierlo?

Sentori classici del Gewurztraminer, prevale il sentore di litchi. Il sentore di rosa è invece discreto. Si conclude con un piacevole retrogusto amarognolo dato dall'assenza di residuo zuccherino.



IL GUSTO PER



L'ESTREMO

Vigne eroiche e mani sapienti: dove il vino sfida la natura

Sono vini eroici, figli della fatica e della laboriosità dell'uomo. Prodotti in zone spesso sconosciute e geograficamente impervie: i vitigni estremi sono sopravvissuti alle guerre, alle pestilenze, al flagello della fillossera.

Grazie alla tenacia e alla passione di alcuni piccoli-grandi vignaioli che li hanno salvati dall'oblio, oggi possiamo godere di vini straordinari. Carichi di storia e di suggestioni, sono vini autentici. Dalla Valdigne fino a Pantelleria, passando per l'antica Enotria, questi minuscoli fazzoletti di terra strappati alla montagna, alle rocce e al mare non smettono di regalarci emozioni e... sorsi sorprendenti!

Le Storie del Mese
Numero 4 Giugno 2025



X.T. Extrabrut Morgex

CAVE MONT BLANC



Qui dove l'essenziale è invisibile agli occhi e tutto richiede forza e premura, le pergole si arrampicano sulla montagna fino ad oltre 1.200 metri. Cave Mont Blanc con tenacia porta avanti un progetto di recupero e valorizzazione di Prie Blanc attraverso due etichette ottenute solo con le uve più estreme.

Perché sceglierlo?

Aspetto cristallino e perlage fine e persistente. Il sapore minerale stupisce con spiccata freschezza regalando note di mandorla e sensazioni finali di agrumi. Questo spumante è inserito anche nel Progetto Bollicine da Uve Italiane.



Dolceacqua Superiore Barbadirame

MAIXEI

La cooperativa nata nel 1978 è formata da un gruppo di piccoli produttori liguri che nei secoli ha affrontato fatiche straordinarie per coltivare la vite su appezzamenti di terra arrampicati sulla montagna. Ancora oggi, continuano instancabilmente a farlo.

Perché sceglierlo?

Colore rosso rubino che durante l'affinamento vira verso tonalità granata. Dal sapore morbido, sapido, leggermente caldo e vellutato con piacevole, tipico fondo amarognolo. I profumi richiamano la fragola di bosco, la rosa e la viola appassita, con l'affinamento compaiono anche note di liquirizia e di erbe aromatiche.



Froris Carignano del Sulcis Rosato

SANTADI

La cantina ha contribuito a far conoscere un vero e proprio pezzo di storia del territorio del Sulcis e lo ha fatto attraverso gli sforzi e la passione di Antonello Pilloni, insieme all'enologo Giacomo Tachis. Le varietà tradizionali del Sulcis rappresentano, infatti, un patrimonio storico che richiede attenzione, fatica e grande professionalità. Un ruolo centrale è rappresentato dalla conservazione dei vigneti a piede franco ultracentenari, un tesoro raro che caratterizza profondamente questi territori della Sardegna.

Perché sceglierlo?

Vestito di un tenue rosa, il profumo è delicato ma puro e schietto ed unisce note di frutti rossi ad una mineralità tipica di questo territorio. Il finale è sorprendente, lungo e setoso.



Rosato Costa d'Amalfi

CUOMO



Nata come dono di nozze di Andrea alla moglie Marisa, con la promessa reciproca di produrre vino in un territorio duro, difficile ed unico. L'Azienda Cuomo coltiva vitigni storici ultracentenari in un mondo che unisce il mare e le montagne. I due coniugi sono custodi di un sapere antico che hanno saputo valorizzare.

Perché sceglierlo?

Vivace colore rosa, come vivace è la sua struttura, armonica e persistente. Profumo intenso di ciliegia, ribes rosso insieme ad essenza della macchia mediterranea.