

Le Storie del Mese
Numero 5 Agosto 2025

PROPOSTA
VINI

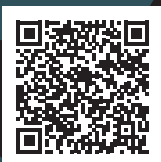
FUORI TEMA DEL MESE

Pinta
LANGMYRE VINERI

Nel 2016, Emma Serner, appassionata di vino ed esperta di marketing, insieme ad Andrea Guerra, enologo italiano, decidono di piantare un vigneto dove poter lavorare e fare vino puntando a nord, in Svezia. Liberi da preconcezioni e stili, ragionano su un clima in forte cambiamento e sulle nuove varietà resistenti.

Perché sceglierlo?

Un vino elegante, fresco e fruttato con note floreali e sentori di frutta tropicale e agrumi.



VINI VULCANICI

ORIGINE PROFONDA, GUSTO ESPLOSIVO!



Imprevedibili, imponenti e dal fascino primordiale, i vulcani hanno contribuito e contribuiscono a plasmare il paesaggio viticolo italiano.

Nel corso degli anni, l'attività eruttiva ha generato suolo dalle caratteristiche originali e straordinarie, rendendo ogni zona vulcanica un mondo a sé. Coltivare la vite su questi terreni significa confrontarsi con la natura più selvaggia e primordiale ed essere, allo stesso tempo, custodi di conoscenze ancestrali affrontando ogni giorno il lavoro con forza e dedizione.

Da queste terre di fuoco nascono vini unici: leggeri, eleganti e persistenti, capaci di raccontare storie antiche attraverso profumi e sapori inconfondibili.

Ogni etichetta vulcanica è un omaggio alla storia della Terra: un racconto sensoriale che varia da territorio a territorio, tra note minerali, freschezze sorprendenti e profondità che restano impresse nel tempo.



Serprino Frizzante Colli Euganei BIO QUOTA 101



Sui Colli Euganei, a 101 metri sul livello del mare, nasce Quota 101. Una famiglia, prima che un'azienda, guidata e immersa nella natura. Il desiderio è quello di recuperare l'essenza di un luogo dove si faceva vino da sempre. I vigneti, immersi in quella che sembra una cartolina, sono baciati dal sole in due dei terroir più vocati per i vini dei Colli Euganei.

Perché sceglierlo?

Veste giallo paglierino scarico con venature verdognole. Il profumo è fresco di frutta bianca, come mela e pera. Il finale è leggermente acidulo e fresco.

Falanghina Campi Flegrei Cruna DeLago LA SIBILLA

Bacoli, nei Campi Flegrei, ospita la famiglia Di Meo, custode di vigne antiche da 5 generazioni. Una filosofia aziendale che si basa sulla conoscenza ereditata dai nonni, gli eroi del vino. La famiglia produce bottiglie che sfidano il tempo, sapori di carattere, frutti del passato che tornano a noi dalle ceneri vulcaniche.

Perché sceglierlo?

Rivela al naso sentori intriganti di fiori gialli e di melone maturo. Al palato, mostra buone struttura e densità, a cui si aggiungono elementi vegetali.



Lacryma Christi Del Vesuvio Bianco VILLA DORA

Un'oasi di biodiversità alle falde del Vesuvio. È nata nel 1997 ed è una delle prime ad ottenere l'appellativo di biologico. Le viti, settantenni e a piede franco, circondano la cantina scavata nella roccia vulcanica. All'interno sono racchiusi i 20 anni di frutti che l'azienda ha scelto di valorizzare: Caprettone, Falanghina, Piediroso e Aglianico.

Perché sceglierlo?

Blend di Coda di Volpe e Caprettone, il colore è giallo brillante, svela profumi di camomilla e timo e in bocca è armonico e vibrante.



Gattinara CANTINA SOCIALE DI GATTINARA

Nei primi del Novecento, prende vita tra il silenzio operoso dei piccoli borghi piemontesi, un progetto collettivo animato da un forte slancio di speranza e condivisione: la Cooperativa vitivinicola di Gattinara. Dopo più di 110 anni, mantiene saldi i propri valori: ogni vendemmia è un racconto condiviso e ogni bottiglia racchiude il tempo, la terra e le mani di chi ha lavorato senza clamore.

Perché sceglierlo?

Colore granato, svela immediatamente intensi aromi che ricordano la frutta rossa e le marasche sotto spirito. In bocca si presenta austero, ma il tannino è morbido.

