



VERDECA PAS DOSÉ MAVÙ M.C.



WENO - CANTINA IN VALLE D'ITRIA

Ci spostiamo nel cuore della Puglia, più precisamente in Valle d'Itria, dove Cosimo accompagnato dalla moglie Alma, ha deciso di dare vita a un'azienda dedita alla produzione di spumante Metodo Classico. Cosimo nelle sue bolle ha saputo conciliare la profondità e mineralità delle uve figlie della terra carsica del sud, con l'eleganza e la longevità di una bollicina degna di far parte della grande famiglia del Metodo Classico.

Perché sceglierlo?

Il Verdeca Pas Dosé Mavù M.C., primo vino dell'azienda, è un 100% Verdeca caratterizzato da una bolla setosa, fresca e sapida. All'olfatto emergono note di albicocca matura e nocciola, accompagnate da una lieve sensazione di crosta di pane. Chiude una timida nota balsamica.



Q BRUT M.C. QUARTOMORO

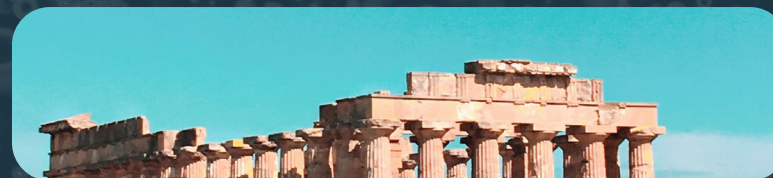
Ultima tappa, Sardegna. Quartomoro rappresenta un intreccio di vite, di esperienze e di culture. Nata nel 2009 come cantina didattica di Piero e sua moglie Luciana, l'Azienda Quartomoro è in continua evoluzione e vuole essere simboli della biodiversità sarda e delle sue numerose sinergie. L'obiettivo è infatti quello di mettere in evidenza tutte le note varietali delle loro uve, anche attraverso l'utilizzo di strumenti artigianali, ereditati dai nonni.

Perché sceglierlo?

Il loro Q Brut si presenta giallo paglierino carico, con spuma fine e persistente. Al naso emergono sentori floreali e di erbe mediterranee e una buona mineralità. Al palato è fresco, elegante e con note iodate, di frutta matura e spezie.



BOLLE MEDITERRANEE DOVE LA FRESCHEZZA INCONTRA IL MARE!



Negli ultimi anni, il paradigma delle bollicine è profondamente cambiato e oggi si inizia a guardare con occhi nuovi alle potenzialità naturali di alcune varietà, in particolare a quelle che crescono lungo le coste e nelle isole del Mediterraneo. Dalla Sicilia alla Sardegna, passando per la Puglia, si è ormai consolidata una nuova consapevolezza: la freschezza può essere un dono intrinseco del vitigno. In questo nuovo scenario, le uve mediterranee, siano esse autoctone o meno, ricche di personalità e di acidità naturale ben integrata, si rivelano protagoniste ideali. Sono varietà che, pur nate in climi caldi, riescono a mantenere tensione e vitalità, regalando vini spumeggianti non solo freschi e dinamici, ma anche profondamente identitari, capaci di raccontare un territorio con autenticità e stile.



Le Storie del Mese
Numero 6 ottobre 2025



BRUT NATURE MONTE ARSO M.C.

BARONE DI VILLAGRANDE

Giovani, dinamici e pieni di energia! Le radici però affondano nel lontano 1727, quando la famiglia Nicolosi Asmundo intrecciò per la prima volta il proprio destino con la vite. Oggi, dieci generazioni dopo, il sogno rimane lo stesso: trasformare “un luogo orrido – figlio del vulcano – in un delizioso giardino”. I vigneti, circondati da boschi di querce e castagni, offrono infatti uno scenario unico e suggestivo. A 700 metri di altitudine, essi sono capaci di dare vita a vini di straordinaria freschezza, che si distinguono per vibrante acidità e tenore alcolico contenuto.

Perché sceglierlo?

Il Brut Nature Monte Arso è una cuvée Metodo Classico, affinamento di 24 mesi sui lieviti. Il colore è giallo luminoso chiaro, la spuma ricca e il perlage fine. Al naso è floreale e agrumato con una delicata fragranza di lievito di pane. Il gusto è asciutto, pulito e vibrante.



BRUT M.C. FEUDO DISISA

Feudo Disisa sorge in un territorio decantato dagli antichi emiri e protagonista di leggende popolari: l'agro di Monreale. Da quasi due secoli appartiene alla famiglia Di Lorenzo, giunta ormai alla quinta generazione. I vini di Feudo Disisa sono caratterizzati da una sapiente tradizione e trovano la loro massima espressione in queste terre, da sempre sinonimo di abbondanza.

Perché sceglierlo?

Il Brut di Feudo Disisa, 100% Chardonnay, nasce dal più antico vigneto di questa varietà presente nel Feudo. Il colore è giallo paglierino ed il perlage fino e continuo. Piacevoli al gusto i sentori di fiori bianchi, mela verde e pane tostato. Il palato è fresco, elegante e persistente.



SICILIA ROSATO EXTRA BRUT M.C.

CURTO

Anche le radici dell'azienda Curto ci portano molto indietro, alla fine del 1700, sempre in Sicilia. L'Azienda è magistralmente inserita nell'antica Villa Sulla, immersa tra vigneti, aranceti, oliveti e carrubeti, il tutto incorniciato dagli storici muretti a secco della Contea di Modica.

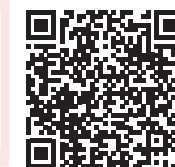
Francesca è oggi alla guida dell'azienda con determinazione ed entusiasmo e, nonostante le solide e antiche radici, la sua visione è estremamente attuale.

Perché sceglierlo?

In azienda si privilegia l'eleganza e l'autenticità del Nero d'Avola in tutte le sue interpretazioni, tra cui il Sicilia Rosato Extra Brut M.C. 100% Nero d'Avola, di colore rosato di media intensità, brillante. Il perlage è fine e persistente, all'olfatto si notano i profumi caratteristici varietali con sentori di fragole e gelsi. Al gusto è croccante con una nota acidula, perfettamente bilanciato.



BRUT M.C. BIO ANSALDI



Siamo sempre in Sicilia, più precisamente sull'altopiano dei Feudi di Marsala. Qui, tra il silenzio dei vigneti, si trova l'Azienda AnsalDI, nata dal recupero di un baglio Ottocentesco dalla lunga storia. Il baglio un tempo era utilizzato come base per il reperimento delle uve provenienti dall'altopiano di Birgi. Oggi, i proprietari, nello stesso luogo, producono vini biologici e coniugando l'anima agricola con la curata ospitalità siciliana.

Perché sceglierlo?

Il Brut di AnsalDI è un Metodo Classico ottenuto dalla vendemmia anticipata dei migliori biotipi di Grillo. Dotato di un perlage fine e persistente, il suo profumo è caratterizzato da un complesso agrumato con piacevoli note di miele e pane tostato. Il palato è fresco e persistente.