L'Amabile 07/25 - La Nostra rubrica periodica

Da: PELLEGRINI SPA (info@pellegrinispa.net)

A: mgiarrizzi@yahoo.com

Data: martedì 22 luglio 2025 alle ore 12:16 CEST

Indice

- Clicca, ascolta, lasciati ispirare: Pellegrini del Vino ti porta a Case Alte
- Vini sotto l'ombrellone: tre calici d'estate
- #InsidePellegriniSpa1904 Il dietro le quinte della nostra eccellenza
- 🍷 Inside the Glass: Approfondimenti dal nostro Wine Specialist
- Spirits Corner: Quando la passione diventa Oro - Lokita brilla all'International Spirits Challenge
- 🏖️ Vacanze in vista: chiusura uffici

Clicca, ascolta, lasciati ispirare: Pellegrini del Vino ti porta a Case Alte

Nel **secondo episodio** della nuova stagione di *Pellegrini del Vino*, ci immergiamo nella **Sicilia più autentica** insieme a Case Alte: una realtà dove il **vino racconta la storia** di una famiglia, di un territorio e di una passione che si **tramanda da generazioni**. Scopriremo **vitigni autoctoni**, **metodi di coltivazione biologica** e una **filosofia radicata nell'amore per la terra**.

Questo episodio **profuma di zagara e sole**, ed è un invito a riscoprire il valore dell'**identità** e della **cultura vitivinicola**.

🎥 Guarda il reel su Instagram per entrare nell'atmosfera dell'episodio.

🎧 Il podcast è disponibile su **Spotify**, **Amazon Music**, **Apple Podcast** e **Spreaker**.

Guarda il reel

Vini sotto l’ombrellone: tre calici d’estate

L’estate è il momento perfetto per rilassarsi, godere delle piccole cose
e lasciarsi accompagnare da un calice fresco e spensierato.

Per chi cerca **leggerezza, vivacità e gusto**, abbiamo selezionato **tre vini ideali sotto l’ombrellone**, pensati per rendere indimenticabili pranzi leggeri, aperitivi al tramonto e chiacchiere in compagnia.
Un invito a vivere il vino in modo semplice, naturale e sorprendente, proprio come l’estate.

CRÉMANT de BOURGOGNE Brut Authentique

Una cuvée che esalta le nobili uve della Borgogna, **Pinot Noir** e **Chardonnay**, per offrire un perfetto equilibrio tra **complessità, finezza e freschezza**.

La **vendemmia manuale**, seguita da **vinificazione separata** e affinamento minimo di **18 mesi secondo il metodo tradizionale**, restituisce al calice un profilo raffinato e persistente.

Le **bollicine eleganti** e le **note delicate di frutti rossi** accompagnano un sorso **fruttato, netto e sorprendentemente fine**.

Perfetto per un **aperitivo** o in abbinamento a **carni bianche e dessert.**
👉 Va servito fresco, tra **7-8 °C**, per esaltarne l’espressività.

SCOPRI DI PIU'

LA CUVEE ALIANCES - Corpinnat Brut

Nato per distinguersi dal “Cava”, CORPINNAT rappresenta l’eccellenza del Metodo Classico nella zona storica del Penedès. I suoi produttori condividono valori come **coltivazione biologica**, **vendemmia manuale** e **affinamento prolungato**, con oltre **30 mesi sui lieviti**.

Il blend di **Xarel·lo, Macabeo e Parellada** dà vita a un vino dai **riflessi giallo pallido**, con **note floreali e fruttate** al naso e un **sorso fresco, elegante e persistente.** Perfetto per **antipasti** e piatti leggeri, è il compagno ideale per tutta la tavola.

👉 Dosaggio inferiore a **6 g/l**, da gustare ben fresco per apprezzarne finezza e carattere.

SCOPRI DI PIU'

SINEFINIS Rebolium

Questo spumante di **Ribolla Gialla** nasce da vigneti situati tra l'Italia e la Slovenia, nelle zone vocate del **Collio e Brda**, su suoli di **marne e arenarie eoceniche**. La **vendemmia manuale**, la **pressatura soffice** e la **rifermentazione in bottiglia**, con un lungo affinamento di **36 mesi sui lieviti**, conferiscono struttura e finezza al vino.

Il calice rivela un **giallo paglierino** brillante, con **perlage elegante**, **profumi tipici del vitigno** e un tocco di lieviti.
Al gusto esprime **freschezza vivace** e un **retrogusto lungo e raffinato**.

Perfetto come **aperitivo**, accompagna splendidamente anche **piatti di pesce**.
👉 Dosaggio **3 g/l**, da servire fresco a **9°C** per apprezzarne tutta la sua eleganza minerale.

SCOPRI DI PIU'

#InsidePellegriniSpa1904
Il dietro le quinte della nostra eccellenza

Dietro ogni bottiglia che arriva a destinazione c'è un mondo fatto di **idee, tecnologia e persone**.

Con il progetto **#InsidePellegriniSpa1904** vi portiamo alla scoperta del nostro dietro le quinte: dagli **uffici**, dove nascono **progetti e soluzioni**, fino alla **logistica**, dove ogni ordine viene gestito con cura e precisione.

È in questi spazi che si coltiva la **collaborazione**, si alimenta l'**innovazione** e si costruisce la qualità che ci distingue. Perché ogni dettaglio conta, e dietro ogni servizio eccellente c'è **visione, passione e lavoro di squadra**.

Visita gli uffici di Pellegrini S.p.A.

Entra nel cuore logistico di Pellegrini S.p.A.

🍷 Inside the Glass:
Approfondimenti dal nostro Wine Specialist

a cura di Carlo Consonni

Territorio, famiglia, qualità: il profilo di Falkenstein

La storica azienda vitivinicola **Falkenstein**, di proprietà della famiglia **Pratzner da oltre 400 anni**, sorge sulla suggestiva **Rocca del Falco**, dominando il paese di **Naturno**, sul versante soleggiato della **Val Venosta**.
A **650 metri s.l.m.**, i **12 ettari di vigneto terrazzati** si adagiano sul monte **Sonnenberg**, in un contesto climatico unico: **giornate calde e notti fresche**, ideali per una **viticoltura di alta qualità**.
Dopo una transizione avviata nel 1989, **dal 2005 Falkenstein è un'azienda esclusivamente vitivinicola**,
con una produzione annua di circa **90.000 bottiglie**.
Nel **1995**, **Bernadette e Franz Pratzner** hanno scelto di abbandonare la tradizionale coltivazione delle mele per dedicarsi interamente alla vite, affrontando le sfide di una **viticoltura eroica** su **terreni ripidi e rocciosi**, sostenuti da **muretti a secco** e piantati con **densità eccezionali (fino a 12.000 ceppi/ha)**.
Dal **2019**, **Magdalena** ha fatto ingresso nell'azienda di famiglia dopo gli studi in enologia e importanti esperienze all'estero (**Australia e Stati Uniti**). Insieme a lei, opera la sorella **Michaela**, responsabile della **comunicazione digitale** e della **gestione delle vendite internazionali**.

La vocazione dell'azienda si esprime in varietà come **Pinot Bianco (Weissburgunder)**, **Pinot Nero (Blauburgunder)**, **Sauvignon**, **Gewürztraminer**, ma è il **Riesling** a rappresentarne il **fiore all'occhiello**: riconosciuto tra i **migliori dell'area alpina**, con uno stile che guarda alla **Mosella** per **eleganza, precisione e mineralità**.

Falkenstein è oggi sinonimo di **tradizione, qualità ed eccellenza artigianale**, autentica espressione del **territorio altoatesino**.

RIESLING ALTO ADIGE VAL VENOSTA DOC 2023 Il **suolo sabbioso**, arricchito dalla presenza di **granito**, **ardesia**, **gneiss**, **quarzo** e **mica**, costituisce un insieme **complesso e minerale** che dona **profondità e carattere** al vino.
La **vinificazione** prevede una **fermentazione e maturazione** in **grandi botti di legno di acacia** per circa **10 mesi**, a contatto con i **propri lieviti**. Segue un **affinamento in bottiglia** per ulteriori **12 mesi**, che contribuisce a definire la struttura e la finezza del vino.
All'**analisi organolettica**, il vino si distingue per un **bouquet delicato di frutta gialla matura**, con **note di pesca e albicocca**, accompagnate da una **spiccata freschezza** e da un'**acidità ben integrata**.

WEISSBURGUNDER Alto Adige Val Venosta DOC 2022 Il **suolo sabbioso**, arricchito dalla presenza di **granito**, **gneiss**, **ardesia**, **mica** e **quarzo**, costituisce un **terreno ricco di minerali** che contribuisce alla **finezza** e alla **struttura del vino**.
La **fermentazione e maturazione** avviene in **grandi botti di legno di acacia** per circa **10 mesi**, a contatto con **lieviti indigeni**. Segue un **affinamento in bottiglia** di **12 mesi**, che ne completa l'evoluzione.
Al **naso**, si percepiscono **aromi di mela, pera e agrumi**, mentre all'**esame gustativo** emergono

Il **finale è lungo e persistente**, con **eleganti note minerali** che rispecchiano fedelmente il **terroir unico della Val Venosta**

freschezza e un'**acidità vibrante**. Il **corpo è buono**, connotato da un **ottimo equilibrio gustativo**.
Un **Pinot Bianco di grande eleganza e precisione aromatica.**

Spirits Corner:
Quando la passione diventa Oro
Lokita brilla all'International Spirits Challenge

a cura di Davide Monorchio

L'International Spirits Challenge 2025 (ISC 2025) è il più longevo concorso mondiale dedicato agli alcolici distillati, che quest'anno celebra con orgoglio il suo **30° anniversario**.
Un traguardo importante per una competizione di riferimento a livello internazionale.
Ma perché partecipare all'ISC è così rilevante? Perché questo contest si distingue per:
🏅 **Rigore e imparzialità**, grazie a sessioni di assaggio alla cieca condotte da un panel di esperti
🌎 **Accessibilità**, aperto a produttori, distributori, retailer e agenzie del settore
🌐 **Risonanza globale**, con migliaia di candidature provenienti da oltre 70 Paesi

Ottenere un riconoscimento all'ISC significa accedere a una **visibilità internazionale** straordinaria, con risonanza su prestigiose riviste di settore come **Drinks International**, vera "bibbia" del mondo degli spirits.
🎖️ Proprio per questo, siamo orgogliosi di annunciare che la **distilleria Lokita** ha conquistato la vetta della competizione, collezionando **tre medaglie d'oro** grazie alla maestria del **maestro mescalero Arturo Martínez**:
Mezcal Espadín – 8 anni
Madrecuixe – 14 anni
Tepetzate – 20 anni

E come se non bastasse, il **Mezcal Tobalà – 12 anni** ha ottenuto la rarissima **Doppia Medaglia d'Oro**, assegnata **solo quando tutti i giudici, all'unanimità, attribuiscono il punteggio massimo**.
Un trionfo straordinario e meritatissimo.

Complimenti Arturo! 🌟

🏖️ Vacanze in vista: chiusura uffici

🍸 Vuoi ricevere i tuoi ordini prima di Ferragosto?

Contatta il tuo agente e fai il tuo ordine entro il 31 luglio

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

Hai ricevuto questa email perché ti sei registrato sul nostro sito web o hai fatto acquisti da noi.

Email inviata con mailup

Unsubscribe | Disiscriviti