NATALE 2026

Per immagini e schede tecniche:
https://www.dropbox.com/NATALE 2026 - Proposte Gheusis

VINI

BORTOLOMIOL – *"BANDAROSSA" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato*

Un tempo era un semplice **tratto di matita rossa** che il fondatore, Giuliano Bortolomiol, tracciava sulle bottiglie della migliore selezione dell'anno, riservate agli amici veri. Da quel "buon segno" nasce il Bandarossa, un Prosecco Superiore da uve Glera, giallo paglierino con perlage fine e persistente, dal profumo di **mela gialla, pera** e delicate note fiorite e dal sorso **cremoso e vellutato**. A Natale è perfetto dall'**aperitivo**, con **salumi delicati** e **prosciutto con fichi o melone**, ma sta bene anche con antipasti di pesce come **baccalà mantecato** e col **panettone** servito con una crema leggera. Da servire a 6-8°C.
https://www.bortolomiol.com/

BOSCO DEL MERLO – *Prosecco Millesimato Brut DOC*

Uve Glera del Friuli occidentale, vendemmiate nelle prime ore del mattino per conservare al massimo la **freschezza**. Millesimato significa che è prodotto solo con le **migliori uve dell'annata** dichiarata in etichetta. Il perlage è sottile e morbido, il colore giallo paglierino brillante, il profumo fruttato con sfumature floreali e note di **mela verde, pera e lime**. Il sorso è **secco, asciutto e persistente**, elegante e piacevole. Sul tavolo di Natale è ottimo come **aperitivo** e vino da conversazione, ma è versatile anche a tutto pasto. Si sposa bene con la cucina di pesce, dai **crostini al baccalà mantecato** agli antipasti di mare come **gamberi** e **salmone affumicato**, fino ai **tagliolini al limone e gamberi** o a un **fritto misto**, e accompagna con leggerezza anche i piatti più delicati della **cena della vigilia**. Da servire a 6 °C.
https://www.boscodelmerlo.it/

CASTELLO BONOMI – *CruPerdu Millesimato 2020 Franciacorta Brut DOCG*

È l'estate del 1986 quando Luigi Bersini, Chef de Cave di Castello Bonomi, scorge nel bosco tra edere e arbusti selvatici alcune viti: il bosco aveva nascosto un **vecchio vigneto** dimenticato. Il vigneto perso, il CruPedru, dà il nome a questa cuvée di **Chardonnay e Pinot Nero**, affinata sui lieviti per oltre 36 mesi. Il colore è giallo vivo brillante, il naso porta **frutta a polpa bianca e frutta tropicale** con sfumature balsamiche, il sorso è **fresco ma complesso**, con un perlage di grande finezza. A Natale si presta a tutto pasto: con il **branzino al sale o al cartoccio**, la **tartare di gambero rosso** o l'**insalata di luccio**, e con

i grandi classici della vigilia come il **capitone** o gli **spaghetti alle vongole**. Sta bene anche con il **cappone ripieno** e con i **tortellini in brodo**, che ne esaltano la struttura e la freschezza.
https://www.castellobonomi.it/

CASTELLO DEL TERRICCIO – *Tassinaia 2023*

Nato nel 1992, **Tassinaia** è un taglio di **Cabernet Sauvignon e Merlot** coltivati su terreni ricchi di pietre e fossili, tra i 100 e i 300 metri di altitudine, con esposizione a sud e sud-ovest. L'**annata 2023**, con un'estate calda mitigata dalle piogge e dalle fresche notti di settembre, ha dato uve di grande concentrazione e un **equilibrio tra potenza ed eleganza**. Dopo **16 mesi in tonneaux di rovere francese** e altri 12 mesi in bottiglia, arriva sulla tavola con un carattere pieno ma raffinato. A Natale accompagna bene i **primi piatti importanti**, come le **lasagne al forno** o i **tortellini al ragù**, e i secondi della tradizione: **arrosto di vitello**, **cappone ripieno**, **faraona** o **brasato**. Ottimo anche con la **selvaggina da piuma** e con i **formaggi stagionati** a fine pasto. Da servire a 16-18°C.
https://www.terriccio.it/

CASTELLO DI MELETO – *Chianti Classico Riserva DOCG*

Il Castello di Meleto, con le sue radici che risalgono al **1256**, è una delle storiche realtà del Chianti Classico. Questa Riserva nasce da **Sangiovese (95%) e Merlot (5%)** coltivati su terreni argillosi con scheletro di alberese e galestro, con grappoli selezionati e raccolti a mano. Dopo **21-24 mesi di affinamento in botti di rovere** di Slavonia e francese, il vino si presenta **pieno, complesso e persistente**, con note di **frutta matura, erbe aromatiche e spezie**, e tannini morbidi. A Natale è l'ideale con i **primi al ragù**, come le **lasagne** o i **tortelli al ragù**, e con i secondi della tradizione: **arrosto di maiale**, **cappone al forno**, **brasato** o **faraona**. Ottimo anche con i **formaggi stagionati** e con il **panforte**. Da servire a 16-18°C.
https://www.castellomeleto.it/

CASTELLO DI MELETO – *Teàtrico Spumante Extra Brut Rosè Metodo Classico*

Nasce da uve **Sangiovese in purezza**, raccolte a fine agosto e pressate subito con delicatezza, e riposa in bottiglia a contatto con i lieviti per **almeno tre anni**. Il colore è un **rosa tenue**, il perlage fitto e persistente, il profumo complesso con note di **crosta di pane e lievito**. Il gusto è fresco e mantiene l'acidità tipica del Sangiovese. A Natale è perfetto per **l'aperitivo e il brindisi**, ma ha struttura per accompagnare tutto il menu: con il **salmone affumicato**, i **crostini di fegatini toscani**, il **culatello** e il **salame di Felino**, con i **tortellini in brodo** e con il **cappone**. Ottimo anche con il **prosciutto crudo** e a fine pasto con il **panettone**. Da servire a 6-8°C.
https://www.castellomeleto.it/

DISTILLERIA NEGRONI – *Negroni Cocktail*

Nasce in distilleria dall'unione di **Vermouth e Gin artigianali** con il **Bitter Negroni**, per dare vita a un cocktail pronto da servire. Il profumo è di **note agrumate, scorza d'arancia ed erbe amaricanti**, il corpo **complesso, strutturato e persistente**. A Natale è l'ideale per aprire la tavola, da servire **ben freddo con ghiaccio e una fetta d'arancia**, come aperitivo con **olive, noci e frutta secca**, **tartine al salmone affumicato**, **crostini ai fegatini**, **salumi** e **formaggi stagionati**. Per la sua struttura può accompagnare anche il **cioccolato fondente** o i **canditi** a fine pasto. Da servire freddo, con ghiaccio.
https://www.distillerianegroni.com/

DISTILLERIA NEGRONI – *London Dry Gin*

Distillato in modo artigianale in alambicco a bagnomaria da alcol neutro di cereale, è un gin **senza zuccheri né aromi aggiunti**, fatto solo di **botaniche biologiche selezionate**. Il **ginepro** guida la scena, accompagnato da coriandolo, cardamomo, lavanda, pepe rosa e menta piperita. Al naso è nitido e complesso, al palato **secco, deciso e fresco**, con un equilibrio di note balsamiche e speziate e una chiusura pulita e vibrante. A Natale è perfetto per un **gin tonic** o un **martini cocktail** prima di sedersi a tavola, con **salmone affumicato**, **tartine al caviale o alle uova di salmone**, **ostriche** e **gamberi in salsa rosa**. Le sue note balsamiche e speziate lo rendono adatto anche per accompagnare il **paté di fegato**, le **olive** e i **formaggi erborinati**. Da servire ben freddo o con ghiaccio.
https://www.distillerianegroni.com/

FERRARIS – *Tenuta Santa Chiara Alta Langa DOCG*

Tenuta Santa Chiara porta la qualità e la ricerca di Ferraris Agricola nel cuore dell'**Alta Langa astigiana**, con vigne a 500 metri sotto Roccaverano. Questo **metodo classico** nasce da **Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%)** e riposa **30 mesi sui lieviti**: il colore è giallo paglierino brillante, il naso fruttato con **note dolci di pasticceria**, il sorso fresco e fine con un **perlage cremoso e vellutato**. A Natale è perfetto per il brindisi e per aprire il menu con i **crudi di pesce**, e accompagna bene i **risotti** e le **fritture**, come il **fritto misto di pesce** o i **carciofi fritti**. Sta bene anche con i **tortellini in brodo** e con il **cappone**. Da servire a 8-10°C.
https://www.ferrarisagricola.com/

FERRARIS – *Vigna del Parroco Ruchè Di Castagnole Monferrato DOCG*

La **vigna piantata nel 1964 da Don Giacomo Cauda**, parroco di Castagnole Monferrato e considerato il padre della denominazione, è oggi un patrimonio di tutta l'area del Ruchè. Ferraris Agricola ne è proprietaria dal 2016 e la gestisce come un bene prezioso per l'intera comunità. Questo **Ruchè in purezza** nasce da **piante con più di 60 anni**: il colore è rubino intenso, il naso richiama le caratteristiche parzialmente aromatiche del vitigno e il sorso è elegante. A Natale è ideale con i **tortellini al ragù**, gli

agnolotti al plin, il **cappone**, l'**arrosto di vitello** e il **brasato**, e secondo la cantina con **tartufo**, **cacciagione** e **formaggi di media stagionatura**. Da servire a 18-20°C.
https://www.ferrarisagricola.com/

I BARISÈI – *Opposé Millesimato 2016*

Nasce da uve **Pinot Nero vinificate in purezza**, selezionate a mano in un **unico cru di 1,5 ettari a Monterotondo**, esposto a est: la massima espressione della famiglia Bariselli. Dopo **almeno 70 mesi sui lieviti** e un dosaggio extra-brut di 3 g/l, il colore è un giallo intenso brillante, la bollicina fine e persistente, il naso di **agrumi freschi e note balsamiche**. In bocca è **pieno, complesso e sapido**, con un'acidità nobile e una lunga persistenza. A Natale è un vino da **grande tavola**: accompagna il **cappone ripieno**, i **tortellini in brodo**, le **capesante gratinate**, il **carré di maiale in crosta** o il **branzino in crosta di sale**, ma è ottimo anche con il **tacchino**, il **salmone al forno** e un **cotechino con lenticchie**. Da servire a 8-10°C.
https://ibarisei.it/

LA TORDERA – *Cartizze Brut Edizione Celebrativa "85 Vendemmie Di Pietro"*
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Cartizze

Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze Brut Multivintage "Edizione Celebrativa – 85 Vendemmie di Pietro" racchiude l'armonia di più annate, dal 2023 al 2025. Una scelta inusuale per il Prosecco, generalmente un vino d'annata, voluta per creare un equilibrio tra millesimi diversi per andamento climatico e caratteristiche nel calice. Questo Cartizze Brut Multivintage è un omaggio al tempo, un dialogo tra millesimi differenti, dove la freschezza vibrante dell'ultima vendemmia si fonde con la struttura delle riserve precedenti. Non un vino legato a una singola stagione, ma un racconto che unisce più tempi, storie ed esperienze, per un progetto che vuole superare i concetti di dosaggio e millesimato per dare forma a una visione diversa e più profonda dell'unico cru della denominazione. La cantina celebra così l'eredità di Pietro Vettoretti, che già a un anno d'età trascorreva le proprie giornate tra le viti, in occasione dei suoi 86 anni.

Le uve vengono dalla **collina di Cartizze**, 106 ettari storicamente considerati l'area di massima elezione per il Prosecco, con **viti centenarie** su marne argillose e calcare. Il colore è giallo paglierino luminoso, il perlage **estremamente fine e cremoso**, il naso stratificato di **fiori di campo, glicine, mela verde e pera Williams**, con una leggera sfumatura di pesca nettarina. In bocca è **cremoso, fresco e armonico**. A Natale è ideale con una **tartare di pesce bianco** o un **carpaccio di manzo con scaglie di grana**, con i **tagliolini al tartufo bianco** o un **risotto alle erbe di campo**, e con il **filetto di rombo al forno** o il **filetto di vitello**. Ottimo anche con il **baccalà mantecato** e le **capesante**. Da servire a 6-8°C.
https://latordera.it/

LOREDAN GASPARINI – *Spineda 2020 DOC Montello Merlot*

Nasce da un sogno coltivato per anni: nel 2004, a Venegazzù (TV), territorio storicamente vocato al Merlot, la famiglia Palla ha messo a dimora una nuova parcella di **un solo ettaro**, in onore della famiglia trevigiana degli Spineda. Sui suoli ricchi di ferro, le **terre rosse del Montello**, le rese bassissime danno un frutto di **grande potenza che non appare mai pesante**, sorretto da una costante freschezza. Dopo **30 mesi in barrique** nasce un vino a **produzione molto limitata**: al massimo qualche migliaio di bottiglie. A Natale è un vino da **grande tavola**, ideale con l'**arrosto di vitello**, il **brasato**, il **filetto in crosta**, l'**agnello al forno** e la **faraona**, ma sta bene anche con i **formaggi stagionati** a fine pasto. Da servire a 16-18°C.
https://www.loredangasparini.it/

MEROTTO – *Integral Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Millesimato*

Nasce da uno dei **vigneti storici di Col San Martino**, dove le vigne hanno un'età media di **oltre 40 anni**: un vino "senza mediazioni", come evoca il suo nome. Da uve **Glera in purezza**, ha un colore giallo paglierino con riflessi cristallini e un perlage fine e persistente. Il profumo è **fresco e minerale**, con **frutti a pasta bianca** e sfumature citrine. Il sorso è **agile, scattante, sapido e asciutto**, di grande vitalità. A Natale è perfetto per l'**aperitivo** e il **brindisi**, con **ostriche**, **crudo di gamberi**, **tartare di branzino** e **sushi di pesce**. Accompagna bene anche i **tortellini in brodo**, per la sua sapidità, e la **zuppa di pesce** della vigilia. Da servire a 6-8°C.
https://merotto.it/

PAOLOLEO – *Rosamora Malvasia Nera Salento IGP Rosato*

RosaMora Malvasia Nera Salento IGP esprime tutta la vivacità e l'eleganza della Malvasia Nera, qui vinificata in rosato, da vigneti coltivati nelle campagne salentine tra Brindisi e Lecce, vendemmiati all'alba nelle ore più fresche. Il mosto resta circa 4 ore a contatto con le bucce, da cui deriva il caratteristico colore **rosa cerasuolo**. Il profumo ricorda **lampone e fragole**, con sentori di **erbe aromatiche mediterranee**, e il gusto è **fresco e persistente**, con piacevoli ritorni di frutto rosso croccante. A Natale è un rosato originale per l'**aperitivo gourmet** e per i piatti di mare: **gamberi** e **fritto di paranza**, ma anche **sushi roll** e **sashimi misto**. Ottimo con il **fritto misto di pesce** della vigilia, con gli **antipasti di mare** e con i **salumi delicati**. Da servire a 10-12°C in ampi calici.
https://www.paololeo.it/

VILLA FRANCIACORTA – *Briolette Franciacorta DOCG Rosé Demi-Sec*

Nasce da **Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%)** coltivati nei vigneti di proprietà di Villa Franciacorta, con ogni singola parcella vinificata separatamente e **almeno 30 mesi sui lieviti** nelle cantine interrate. È un **demi-sec** che unisce la **piacevole dolcezza e la cremosità** del gusto alla **delicatezza del colore**

e a profumi eleganti. A Natale è il vino giusto per il **fine pasto**: ideale con la **pasticceria** e i **dessert senza creme**, come il **panettone**, il **pandoro**, i **ricciarelli** e i **cantucci**, ma da provare anche con il **culatello** e i **formaggi di media stagionatura** a inizio pasto. Da servire a 6-8°C.
https://www.villafranciacorta.it/

PANETTONI

PALADIN – *Panettone al Cioccolato con Liquore Agricanto*

Un dolce **soffice e fragrante**, frutto di **72 ore di lavorazione** e di **lievito madre custodito da oltre 100 anni**. Dopo il raffreddamento a testa in giù, viene arricchito con **150 g di farcitura all'Agricanto**, il liquore a base di Vino Raboso, finissima grappa, estratto di ciliegie e mandorle e spezie pregiate, le cui **note di ciliegia** regalano al **cioccolato fondente** un tocco fruttato, intenso e avvolgente.
È perfetto a fine pasto e un ottimo **regalo** per le feste.
http://agricanto.com/

VILLA FRANCIACORTA – *Briolette e Panettone Mille*

L'eleganza del **Briolette**, Franciacorta DOCG Rosé Demi-Sec dalla **piacevole dolcezza e cremosità**, incontra il **panettone artigianale di Mille**, premiato con il **1° Premio a Re Panettone® 2025** e realizzato con **lievito madre e 48 ore di lievitazione**. Il cofanetto comprende una bottiglia di **Briolette**, uno **stopper Villa Franciacorta** e un **Panettone Mille**: un'idea regalo per il momento più dolce delle feste. Da servire con il Briolette a 6-8°C.
https://www.villafranciacorta.it/

COFANETTI

COGNO – *Cofanetto Ravera*

Trent'anni di storia del **Ravera**, lo storico cru di Novello, racchiusi in un **cofanetto in edizione limitata.** Un vero e proprio viaggio nel tempo tra differenti stagioni e stili, segnato da una selezione di **sei annate di Barolo Docg "Ravera" - 2006, 2011, 2012, 2013, 2014 e 2016** - scelte per la loro grande **qualità** ma anche per le **diversità**. Nel packaging studiato per l'occasione è compresa una "**carta di identità**" di ogni annata, per una collezione che ripercorre stagioni importanti e ci aiuta a **comprendere come ogni anno sia unico**, non solo per gli eventi che fanno la storia, ma anche per come la natura lo plasma. A Natale è perfetto per un pranzo importante, con **carni brasate**, **grandi arrosti**, **selvaggina in salmì** e **formaggi stagionati** come **pecorini** e **Parmigiano Reggiano**. Da servire a 16-18°C.
https://www.cognowines.com/

VILLA FRANCIACORTA – *Cofanetto in collaborazione con Fondazione Francesca Rava*

Il cofanetto riunisce una bottiglia di **Franciacorta Emozione Millesimato 2021**, con etichetta dedicata, e il libro **"Ti cercherò per sempre"** di Claudio Guerrini, nato per i **25 anni della Fondazione Francesca Rava**. Racconta la **promessa tra due sorelle**: quella che Mariavittoria Rava ha trasformato, dopo la scomparsa di Francesca, in un impegno a favore dei bambini in difficoltà in Italia e ad Haiti. Un regalo ricco di significato da condividere durante le feste.
https://www.villafranciacorta.it/

ESPERIENZE

MALVASIA POP UP ™ – *Venezia, Docks Cantieri Cucchini*

Quante storie si possono raccontare partendo da un bicchiere di Malvasia? **Malvasia Pop Up™**, il progetto ideato a Venezia da **Laura Riolfatto**, risponde con eventi in cui vino, storia, arte e cibo si intrecciano, dedicati alle **diciannove Malvasie italiane** e al loro legame con Venezia e il Mediterraneo. Il progetto ha ricevuto l'**Iter Vitis Award 2026 come Best Wine and Food Experience**. L'ultimo appuntamento, **il 20 dicembre, alle soglie del Natale**, è **"La tavola come linguaggio culturale"**: un **pranzo-racconto dedicato alle Malvasie rosse italiane**, intimo e per pochi ospiti, ai **Docks Cantieri Cucchini** (Tesa3 Marzotto). Chiude il secondo anno del progetto e può essere anche un'idea regalo originale per le feste.
https://www.laurariolfatto.com/malvasia-pop-up

LIBRI

ROBERT V. CAMUTO – *Genio e Follia nel Calice*

C'è un mondo del vino che non si accontenta delle regole, che rischia, sbaglia e riparte. **Robert V. Camuto**, per anni firma di **Wine Spectator**, lo racconta in una **galleria di ritratti di settanta visionari del vino**. Le storie attraversano **tutta l'Italia**, dalle Langhe all'Etna, dalla Toscana alla Puglia, e si spingono **oltre confine**, fino a incontrare nomi come Anselme Selosse, Aubert de Villaine e John Malkovich. Un racconto che va oltre il vino, fatto di **identità, passione e coraggio**, con la prefazione dei primi tre italiani Master of Wine: Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo. Un'idea regalo perfetta per gli appassionati.
https://www.edizioniampelos.it/genioefollianelcalice/