



25-26 giugno

2023

VinoVip al Forte



Vermentino Show
I vini in degustazione



Torniamo in Versilia con i grandi del vino italiano

di **Alessandro Torcoli**

Nel 2018 abbiamo aperto una nuova strada, quella di un summit vinicolo di alto livello in una prestigiosa località di mare, Forte dei Marmi, da alternare all'ormai collaudata versione montana di Cortina d'Ampezzo, nata nel 1997. Era andato tutto molto bene, salvo rimanere travolti come tutti dalla pandemia. Siamo quindi particolarmente lieti di presentare la seconda edizione di VinoVip al Forte, che per noi rappresenta davvero un ritorno alla normalità. Ci ritroviamo il 25 e il 26 giugno con 53 protagonisti dell'enologia italiana (compreso un distillatore prestigioso) nel parco dell'ottocentesca Villa Bertelli.

Da questa edizione abbiamo pensato di arricchire il programma di VinoVip con un approfondimento, scegliendo quale tema il Vermentino, ossia uno dei vitigni a bacca bianca in più rapida ascesa nel panorama nazionale, tanto che sono uscite in pochi anni centinaia di nuove etichette specialmente in Liguria, in Toscana, in Sardegna - dove si fregia anche di una Docg - ma anche nella meno prevedibile Sicilia. Siamo pronti quindi per parlare a fondo, alla nostra maniera (seriamente ma non pedantemente), di Vermentino con grandi esperti, sotto il profilo viticolo, enologico e di mercato. E alla fine della teoria, passeremo alla pratica con 62 etichette, di provenienza e stile anche molto differenti. Siamo felici di avervi con noi al Forte, riuniti ancora una volta attorno ai grandi del vino.



Vermentino Show

1. Marchesi Antinori
2. Argiolas
3. Banfi
4. Cà du Ferrà
5. Camigliano
6. Carpineto
7. Collemassari
8. Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana Doc
9. Fattoria di Magliano
10. Tenute Gregu
11. Guado al Melo
12. Cantine Lunae
13. Mandrarossa
14. Mazzei
15. Monteverro
16. Mora e Memo
17. Poderi di Ghiaccioforte - Barone Pizzini
18. Poggio al Tesoro - Allegrini
19. Poggio al Tufo - Tommasi
20. Rocca delle Macie
21. Ruffino

- 22. San Marzano
- 23. Santa Margherita Gruppo Vinicolo
- 24. Cantina Santadi
- 25. Serego Alighieri - Masi Agricola
- 26. Siddùra
- 27. Su'entu
- 28. Surrau

Legenda



Bianco



Bianco frizzante/spumante



Dolce/passito

1 Marchesi Antinori Toscana

www.antinori.it

 MarchesiAntinori  marchesiantinori  antinorifamily



Guado al Tasso

Bolgheri Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Fermentazione separata delle singole parcelle in acciaio.
Assemblaggio dei lotti migliori e imbottigliamento

2 Argiolas Sardegna

www.argiolas.it

 ArgiolasWinery  argiolaswinery



Is Argiolas, Vermentino di Sardegna Doc 2022

Vermentino 100%

Fermentazione con lieviti autoctoni per 25-30 giorni,
poi 40-60 giorni sulle fecce



Meri, Vermentino di Sardegna Doc 2022

Vermentino 100%

Refrigerazione delle uve direttamente in vigna.
Fermentazione in acciaio di 15-20 giorni

3 Banfi Toscana

www.banfi.it

 BanfiOfficial  banfiofficial  BanfiOfficial



La Pettegola, Toscana Vermentino Igt 2022

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio
con sosta sulle fecce per 3 mesi

4 Cà du Ferrà Liguria

www.caduferra.wine

 caduferra  caduferra



Bonazolae, Colline di Levante Doc 2023

Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5%

Decantazione del mosto e fermentazione della parte
limpida in acciaio



Luccicante, Colline di Levante Doc 2022

Vermentino 100%

Decantazione del mosto e fermentazione della parte
limpida in acciaio

Camigliano Toscana 5

www.camigliano.it

 [camigliano montalcino](#)  [camigliano_wine](#)  [Camigliano Video](#)

Bianco delle Crete, Toscana Vermentino Igt 2022 Bio

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio, *bâtonnage* sulle fecce per 4-5 mesi

Gamal, Toscana Vermentino Igt 2022 Bio

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio, *bâtonnage* sulle fecce per 4-5 mesi

Carpineto Toscana 6

www.carpineto.com

 [carpinetowines](#)  [carpinetowines](#)  [carpinetowines](#)

Valcolomba, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Lenta fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati

Collemassari Toscana 7

www.collemassariwines.it

 [ColleMassari](#)  [collemassari](#)  [ColleMassari](#)

Grattamacco Bolgheri Vermentino Doc 2021

Vermentino 100%

Vinificazione un terzo in barrique e due terzi in acciaio.
Affinamento sulle fecce con *bâtonnage* per 6 mesi

Irisse, Montecucco Vermentino Doc 2021

Vermentino 85%, Grechetto 15%

Vinificazione in botti di rovere da 40 hl.
Affinamento sulle fecce nobili per 9 mesi

Melacce, Montecucco Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Vinificazione in acciaio e affinamento sulle fecce nobili



8 **Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana Doc** Toscana

www.consorziovinimaremma.it

 [ConsorzioViniMaremmaToscana](https://www.facebook.com/ConsorzioViniMaremmaToscana)  [docmaremmatoscana](https://www.instagram.com/docmaremmatoscana)

I 10 vincitori del Vermentino Gran Prix 2023

(tutti i vini sono Vermentino 100%)



Tenuta Agostinetto

La Terrazza, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

Maturazione di 4 mesi in acciaio



Belguardo

Belguardo V, Maremma Toscana Vermentino Superiore Doc 2021

Vinificazione metà sulle bucce per 6 mesi prevalentemente in anfora, metà sui lieviti in acciaio con *bâtonnage*



Bruni

Perlaia, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

Fermentazione parte in acciaio e parte in barrique. Affinamento di 6 mesi in barrique



Castelprile

Maremma Toscana Bianco Riserva Doc 2021

Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale per 9 mesi



Podere Cirene

Cirene, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021 Bio

Fermentazione 20 giorni in acciaio. Affinamento 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia



Tenuta Dodici

Solo, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

Criomacerazione di 2-6 ore, fermentazione in acciaio e affinamento di 3-6 mesi



Santa Lucia

Brigante, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

Fermentazione di 30 giorni sui lieviti. Affinamento di 4 mesi in vasca sulle fecce con *bâtonnage*

 **Terenzi**
Balbinvs, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021
Fermentazione 12-15 giorni in acciaio senza bucce.
Affinamento in acciaio e ovetti di ceramica da 400 litri

 **Terre dell'Etruria**
Marmato, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022
Fermentazione e affinamento in acciaio

 **Val delle Rose**
Cobalto, Maremma Toscana Vermentino Doc 2020
Maturazione di 10 mesi in legno, anfora e acciaio.
Almeno 6 mesi in bottiglia

Fattoria di Magliano Toscana **9**

www.fattoriadimagliano.it

 fattoriadimagliano  fattoriadimagliano  FattdiMagliano

 **Pagliatura, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022 Bio**
Vermentino 100%
Fermentazione in acciaio per 20-25 giorni.
Affinamento sulle fecce fini

Tenute Gregu Sardegna **10**

www.tenutegregu.com

 tenutegregu

 **Rias, Vermentino di Gallura Docg 2022**
Vermentino 100%
Fermentazione con lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi

 **Selenu, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2020**
Vermentino 100%
Fermentazione con lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi

 **Selenu, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2021**
Vermentino 100%
Fermentazione con lieviti selezionati.
Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi



11 **Guado al Melo** Toscana

www.guadoalmelo.it

 [guadoalmelo](#)  [guado_al_melo](#)



L'Airone, Toscana Vermentino Igt 2022

Vermentino 100%

Affinamento di 4 mesi sulla feccia fine con frequenti rimescolamenti

12 **Cantine Lunae** Liguria

www.cantinelunae.com

 [Cantinelunaeofficial](#)  [cantinelunae_official](#)



Cavagino, Colli di Luni Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore. Fermentazione in acciaio per il 60%, il resto in barrique. Affinamento di 6 mesi in acciaio



Etichetta Grigia, Colli di Luni Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per 3 mesi



Etichetta Nera, Colli di Luni Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Macerazione a freddo sulle bucce per 8 ore, fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per 4 mesi

13 **Mandrarossa** Sicilia

www.mandrarossa.it

 [MandrarossaWines](#)  [mandrarossawines](#)



Larcéra, Terre Siciliane Igt 2022

Vermentino 100%

Affinamento in acciaio per 6 mesi

14 **Mazzei** Toscana

www.mazzei.it

 [marchesimazzei](#)  [marchesimazzei](#)



Belguardo

Belguardo, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Affinamento in acciaio per 6 mesi



Belguardo

Belguardo V, Maremma Toscana Vermentino Superiore Doc 2021

Vermentino 100%

Metà delle uve sulle bucce per 6 mesi prevalentemente in anfora, metà sui lieviti in acciaio con *bâtonnage* settimanali. 10 mesi in bottiglia

Monteverro Toscana 15

www.monteverro.com

[monteverro](#) [monteverrowines_official](#)



Monteverro, Toscana Vermentino Igt 2022

Vermentino 100%

Affinamento di 6 mesi su fecce fini in acciaio

Mora e Memo Sardegna 16

www.moraememo.it

[MoraeMemo](#) [moraememo](#)



Tino, Vermentino di Sardegna Doc 2022

Vermentino 100%

Breve contatto con le bucce, fermentazione in acciaio, affinamento sui lieviti

Poderi di Ghiaccioforte Barone Pizzini Toscana 17

www.poderidighiaccioforte.it

[baronepizzini](#) [baronepizzini](#)



Poderi di Ghiaccioforte, Toscana Vermentino Igt 2022

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio di 10-12 giorni. Maturazione sulle fecce fini per 5-6 mesi

Poggio al Tesoro Allegrini Toscana 18

www.poggioaltesoro.it

[PoggioAlTesoro](#) [poggioaltesoro](#)



SoloSole, Bolgheri Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Macerazione pre-fermentativa, fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini





SoloSole, Bolgheri Vermentino Doc 2019

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini



SoloSole, Bolgheri Vermentino Doc 2012

Vermentino 100%

Fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini



SoloSole Pagus Camilla, Bolgheri Vermentino Doc 2017

Vermentino 100%

Macerazione con le bucce. Fermentazione in acciaio (70%) e terracotta (30%). Affinamento in acciaio e terracotta su fecce fini

19 Poggio al Tufo Tommasi

~~~~~ Toscana

[www.poggioaltufo.it](http://www.poggioaltufo.it)

[tommasiwines](#) [poggioaltufo](#) [Tommasi wine](#)



### **Poggio al Tufo, Toscana Vermentino Igt 2022**

*Vermentino 100%*

Criomacerazione sulle bucce, affinamento di 5 mesi in acciaio

## **20 Rocca delle Macie**

~~~~~ Toscana

www.roccadellemacie.com

[roccadellemacie](#) [roccadellemacie](#) [roccadellemacie](#)



CampoMaccione, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

Vermentino 100%

Affinamento in acciaio e poi in bottiglia



L'Aja Bruciata, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

Vermentino 100%

Fermentazione di 10 giorni, affinamento in cemento sui lieviti per 6 mesi con frequenti *bâtonnage*, 6 mesi in bottiglia

21 Ruffino

~~~~~ Toscana

[www.ruffino.it](http://www.ruffino.it)

[ruffinowines.eu](#) [ruffino.eu](#)



### **Aqua di Venus, Toscana Igt 2022**

*Vermentino 60%, Chardonnay 31%, Sangiovese 9%*

Raccolta manuale delle uve. Fermentazione in acciaio

## San Marzano Puglia **22**

[www.sanmarzano.wine](http://www.sanmarzano.wine)

 SanMarzanoWines  sanmarzanowines



### Timo, Salento Vermentino Igt 2022

*Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio per 10-15 giorni, affinamento di 5 mesi

## Santa Margherita Gruppo Vinicolo Sardegna e Toscana **23**

[www.santamargheritagruppovinicolo.com](http://www.santamargheritagruppovinicolo.com) - [www.cantinamesa.com](http://www.cantinamesa.com)

 cantinamesawines  santamargheritawines - cantinamesawines



### Mesa

#### Galesa, Valli di Porto Pino Igt 2020

*Vermentino 100%*

Fermentazione e affinamento in tonneau per 6 mesi. Una parte fermenta con le bucce. L'assemblaggio affina per 15 mesi in acciaio



### Mesa

#### Giunco, Vermentino di Sardegna Doc 2022

*Vermentino 100%*

Maturazione in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi



### Mesa

#### Opale, Vermentino di Sardegna Doc 2022

*Vermentino 100%*

Affinamento di 7 mesi sulle fecce nobili



### Tenuta Sassoregale

#### Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

*Vermentino 100%*

Fermentazione e affinamento sui lieviti in acciaio per 5 mesi

## Cantina Santadi Sardegna **24**

[www.cantinadisantadi.it](http://www.cantinadisantadi.it)

 cantinadisantadi  cantinadisantadi  CantinaSantadi



### Solais, Metodo Classico 2018

*Vermentino 100%*

Rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati per 40 giorni e affinamento di 36 mesi sui lieviti





### **Cala Silente, Vermentino di Sardegna Doc 2022**

*Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio e maturazione sui lieviti in cemento



### **Villa Solais, Vermentino di Sardegna Doc 2022**

*Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio e maturazione sui lieviti in cemento

## **25 Serego Alighieri Masi Agricola**

Toscana

[www.seregoalighieri.it](http://www.seregoalighieri.it)

SeregoAlighieri seregoalighieri



### **Bellovile, Toscana Vermentino Igt 2022**

*Vermentino 100%*

Affinamento in fusti da 600 litri di rovere francese per 4 mesi

## **26 Siddùra**

Sardegna

[www.siddura.com](http://www.siddura.com)

siddura siddura



### **Maia, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2021**

*Vermentino 100%*

Macerazione a freddo di 2-3 giorni, fermentazione e affinamento in acciaio sui lieviti



### **Spèra, Vermentino di Gallura Docg 2021**

*Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti



### **Bèru, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2015**

*Vermentino 100%*

Macerazione per alcune ore, fermentazione in piccoli fusti di rovere e affinamento sui lieviti

## Su'entu Sardegna 27

[www.cantinesuentu.com](http://www.cantinesuentu.com)

 [cantinasuentu](#)  [cantinasuentu](#)



### **Su'imari, Vermentino di Sardegna Doc 2022**

*Vermentino 100%*

Fermentazione e maturazione in acciaio sui lieviti per 5 mesi



### **Su'orma, Cagliari Vermentino Superiore Doc 2022**

*Vermentino 100%*

Fermentazione in acciaio e tonneau, affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi con *bâtonnage*

## Surrau Sardegna 28

[www.vignesurrau.it](http://www.vignesurrau.it)

 [vignesurrau](#)  [vignesurrau](#)  [VSurrau](#)



### **Branu, Vermentino di Gallura Docg 2022**

*Vermentino 100%*

Fermentazione e affinamento in acciaio



### **Montidimola, Vermentino di Gallura Docg Vendemmia Tardiva 2021**

*Vermentino 100%*

Fermentazione metà in botti grandi di rovere non tostate, metà in cemento. Assemblaggio e affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi. In bottiglia 12 mesi



### **Sciala, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2022**

*Vermentino 100%*

Breve macerazione con le bucce, fermentazione sulle fecce fini con *bâtonnage*, affinamento in acciaio per 4 mesi



### **Sole di Surrau Vermentino di Gallura Passito Docg 2021**

*Vermentino 100%*

Le uve riposano 1 mese sui graticci.

Fermentazione e affinamento di 9 mesi in acciaio



Civiltà del bere

Con il patrocinio di

---



COMUNE di  
FORTE DEI MARMI



VILLA BERTELLI  
FORTE DEI MARMI



Versilia

Main sponsor

---



In collaborazione con

---



In collaborazione con

---

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs  
and International Cooperation



Sponsor tecnico

