

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 420 - Dal 21 al 27 Giugno 2026 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 21 AL 27 GIUGNO 2026

Louis Latour
Isole e Olena
Angoris
Leovì
San Leonardo
Colombaio di Cencio
Zorzettig
CastelGiocondo
Rocca di Castagnoli
Casa Setaro
Argiolas
Livon
Alberelli di Giodo
Vistorta

Zoom: Birrificio War, Birra Pils Acqua Amara
Ristorante: Meraviglioso - Polignano a Mare (BA)





CASA SETARO

Spumante Brut Nature Caprettone
Pietrafumante

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Caprettone

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Casa Setaro](#)

Proprietà: Massimo Setaro

Enologo: Massimo Setaro

Ricordo la mia prima visita a Massimo Setaro, circa 10 anni fa. Percorrevamo l'intreccio di stradine tortuose verso la casa-cantina, a Trecase, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. Massimo rileva nel 2004 i vigneti paterni, una parte a Bosco del Monaco a circa 150 metri di altitudine a pergola vesuviana ora più che ottantenni, e altri nell'Alto Tirone, zona più alta sui 350 metri, dove le vigne prefilosseriche su terreno sabbioso confinano con le pinete. In un decennio Massimo, modi pacati ma fermi, ha realizzato altri sogni. Mi porta a vedere alcuni appezzamenti vitati nel 2025, entrando in un fitto bosco per poi sbucare in una radura con il mare di fronte. Una visione splendente, anche se pioviggina. E poi tappa a Vigna delle Rose, la struttura ricettiva con ospitalità, ristorazione e piscina, circondata dalle vigne, da un lato il mare, dall'altro il Vesuvio. Un passo dopo l'altro, Massimo è diventato un riferimento nell'areale vesuviano. Con il Caprettone, vitigno autoctono vesuviano a rischio di abbandono per la scarsa produttività, scelto come simbolo aziendale, realizza 3 interpretazioni in purezza: metodo classico, anfora e legno, acciaio. In blend con Fiano e Greco in acciaio per creare il primo vino "da contrada", progetto di zonazione vesuviano. Il Pietrafumante Brut Nature 2021, sui lieviti per 48 mesi, profuma di agrumi, nocciola, con sbuffi fumé, il sorso è sapido, fresco e ben equilibrato.

(Alessandra Piubello)