

Terramata di The Wine Net: il racconto collettivo del vino cooperativo italiano

scritto da Claudia Meo | 6 Febbraio 2026



The Wine Net presenta Terramata, il brand collettivo che unisce sei eccellenze cooperative italiane del vino. Con etichette provenienti da Piemonte, Toscana, Campania, Veneto, Sicilia e Abruzzo, il progetto promuove sostenibilità e valorizzazione territoriale sui mercati internazionali, presenziando a Wine Paris e Prowein con una narrazione condivisa senza rinunciare alle identità locali.

The Wine Net è la rete costituita tra sei eccellenze cooperative italiane con l'obiettivo di **affrontare insieme i mercati senza rinunciare all'identità aziendale**; denominazioni di pregio, una gamma di etichette che rappresenta stili produttivi e aree di mercato diverse, e un management che ha

capito l'importanza di fare squadra: questi i suoi asset.

La Rete ha negli anni consolidato la sua presenza all'estero con l'obiettivo di **rafforzare relazioni già in essere nei mercati principali ed esplorare insieme nuove opportunità**. Oggi, The Wine Net è un interlocutore credibile, strutturato e **affidabile nei confronti di buyer, importatori e operatori internazionali**. Un ruolo importante in questo percorso l'ha avuto la recente introduzione di un **coordinatore commerciale unico**, nella persona di Abele Casagrande, che agisce in sintonia con le strutture interne delle singole cooperative per promuovere e dare continuità alle iniziative comuni.

In questo quadro strategico si inserisce il brand collettivo **Terramata**, che nasce per raccontare, in un'unica narrazione, i valori condivisi dalle sei realtà produttive: **sostenibilità, solidarietà, valorizzazione del lavoro, responsabilità sociale e amore per il territorio**.

Terramata non è un semplice claim commerciale ma una voce unitaria che racconta al mercato le **radici italiane rappresentate nella rete**. La linea è stata presentata ufficialmente lo scorso **Vinitaly**, e ha debuttato sulle piazze internazionali, dimostrando di poter essere **uno strumento di forte riconoscibilità sui mercati esteri**, con una narrazione immediatamente identificabile e coerente con la filosofia di sistema proposta dalla Rete.

Da Piemonte, Toscana, Campania, Veneto, Sicilia e Abruzzo, queste le etichette Terramata che The Wine Net presenta alla prossima stagione fieristica:

CVA Canicattì presenta un **Grillo DOC Sicilia**, che nasce dai terreni limo-sabbiosi del territorio di Agrigento, a un'altitudine compresa tra 200 e 600 metri sul mare. Un bianco di buona struttura, che alterna aromi di fieno e fiori gialli, come mimosa e camomilla, che si mescolano con un fruttato maturo di mela e frutta esotica, con chiare note di fresche

erbe aromatiche mediterranee: un sicuro matrimonio di successo con la vasta tradizione gastronomica dell'isola a base di ricchi e fantasiosi piatti di pesce, come pure con uno speziato cous cous di pesce.

Sempre da CVA Canicattì, il **rosso IGT Terre Siciliane**, blend di vitigni autoctoni siciliani, che nasce da un breve appassimento in pianta rispetto alla piena maturazione, per una concentrazione aromatica che si ritrova sia al palato che in bocca, con sentori di frutta rossa matura e speziatura. La sua nota caratteristica è l'eleganza, accompagnata dalla morbidezza; il momento migliore per lasciarsi andare alle sue suggestioni è quello dell'aperitivo, in cui accompagna egregiamente salumi freschi e formaggi a pasta molle.

Colli del Soligo entra nella linea Terramata con **Prosecco Treviso DOC Extra Dry**. Giallo verdolino alla vista, sprigiona un bouquet di pera e mela, con sentori di lavanda e delicate note erbacee. La sua freschezza è in perfetta armonia con la morbidezza e la sapidità, che emerge in chiusura di assaggio, lo rende intrigante. Perfetto per accompagnare finger food e piatti di pesce; interessante l'abbinamento con piatti della cucina internazionale come un sushi roll o un fish&chips.

Anche il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry** va ad arricchire la gamma Terramata. L'azienda punta ancora sulla versione extra dry, per la sua versatilità e la sua capacità di completare con grande classe i piatti di una cucina sempre più globale. Descrittori fruttati maturi e floreali accompagnano al sorso una freschezza agrumata bilanciata dalle note morbide e da una sapidità finale. Interpreta il suo ruolo migliore negli aperitivi, in abbinamento a fritti di verdure, insalate di mare e altri piatti di pesce, sposandosi bene sia con crudità che sentori affumicati.

Cantina Frentana contribuisce ad arricchire il brand collettivo con un **Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva** che nasce nelle pendici collinari che costeggiano la Costa dei

Trabocchi. Matura in tonneau di rovere francese per circa 14 mesi. Al naso emerge una notevole complessità, con note dalla ciliegia alla viola, arricchite di note speziate. In bocca è intenso e persistente, il tannino fine e lunga la persistenza. Impreziosisce piatti succulenti e saporiti: perfetto l'abbinamento di territorio, con paste e legumi o ricchi spezzatini in umido, e fuori d'Italia anche per un cassoulet.

Anche il **Pecorino IGT Terre di Chieti** nasce nell'entroterra della costa abruzzese, su alture a circa 150 metri sul mare. All'olfatto regala note agrumate, floreali e di frutta a polpa bianca; il palato rimane fresco e pulito, grazie alla buona acidità. Chiude l'assaggio una buona persistenza. Ama la cucina del territorio, come un brodetto di pesce, ma apre con orgoglio alla cucina internazionale, come una paella di mare o un tempura di gamberi.

La Guardiense è rappresentata nella linea Terramata con la **Falanghina Sannio DOC**, che prende vita dalle rocce vulcaniche del Sannio beneventano, che regalano al vino un concentrato di sapidità e di freschezza. Si apprezza la sua elegante aromaticità, che spazia da sentori di fiori ed erbe a note agrumate. Buona la persistenza, accompagna a tutto pasto l'offerta gastronomica del territorio, con un abbinamento di eccezione con la mozzarella di bufala campana; fuori d'Italia è perfetta con sushi e sashimi oppure con insalate gourmet a base di pesce.

L'Aglianico Sannio DOC è il rosso che rappresenta La Guardiense nel progetto Terramata. Le uve provengono da colline tra i 100 e i 400 metri sul mare, da suoli misti vulcanici e fluviali. Colpiscono la vista sfumature violacee che predispongono l'olfatto a sentori di ciliegia, che si combinano con intriganti note speziate; setoso il tannino. Primeggia con sughi di carne, zuppe, legumi e carni arrosto, come pure con formaggi a pasta dura; esalta piatti connotati da speziatura dolce, come un goulash all'ungherese o un mediorientale kebab di agnello,

Cantina del Morellino di Scansano è presente con **Maremma Toscana DOC Ciliegiolo**, in cui il vitigno autoctono esprime il suo fruttato croccante, equilibrato ma vivace. Riconoscibile il sentore di ciliegia e di frutti di bosco; non mancano i richiami floreali. Il tannino è elegante e il finale di buona persistenza. Si sposa benissimo con le salse di carne della tradizione toscana e con secondi di buona succulenza. Stupisce in abbinamenti oltre confine come terrine e patè francesi, jamón ibérico o con un tataki di tonno.

Vermentino Toscana IGT arricchisce la gamma con il carattere minerale e agrumato tipico del vitigno. Al naso regala un bouquet di note floreali e fruttate; in bocca è fresco e sapido, con una bella nota di agrume che accompagna il finale, con buona persistenza. Ha grande versatilità, contemporanea e mediterranea, con abbinamenti di elezione che spaziano dagli antipasti di pesce a zuppe delicate, mentre è il compagno ideale per alcuni piatti di seafood alla maniera USA, o i fish tacos californiani.

Barbera d'Alba DOC rappresenta **Pertinace** nella linea Terramata. Nasce da appezzamenti nei comuni di Treiso, Alba, Neviglie e Magliano Alfieri. Affina 9 mesi in botti di rovere di Slavonia, per un risultato di delicata acidità, buona persistenza e una calda sensazione di avvolgenza, fatta di sentori di frutta nera e note speziate. È perfetto in abbinamento con carni bianche, formaggi e piatti speziati della nostra cucina, ma regala ottime sorprese nella combinazione con piatti d'oltre confine come un asiatico manzo saltato allo zenzero.

Piemonte non è solo rosso. **Arneis Langhe DOC** completa il contributo di Pertinace, con un calice che si rivela ideale per antipasti, carni bianche e piatti di pesce. Morbido, elegante, con profumi di frutta e fiori bianchi, note delicate di frutta esotica e persistenza agrumata alla fine dell'assaggio. Si presta in modo eccellente anche ad accompagnare la cucina orientale ed in generale a cucina

fusion a base di pesce e spezie.

The Wine Net conferma e rafforza la sua presenza strategica alle fiere internazionali: **a Wine Paris e Prowein sarà presente con uno stand condiviso**, mentre a Vinitaly ogni azienda della Rete presidierà un proprio spazio espositivo, per un dialogo più diretto e individuale con il mercato nazionale.

Punti chiave

1. **The Wine Net unisce sei cooperative italiane** con un coordinatore commerciale unico per rafforzare la presenza sui mercati esteri.
2. **Terramata è il brand collettivo che racconta sostenibilità, solidarietà e amore per il territorio** con una narrazione unitaria.
3. **Dodici etichette nella linea** da CVA Canicattì, Colli del Soligo, Cantina Frentana, La Guardiense, Morellino di Scansano e Pertinace.
4. **Presenza strategica alle fiere internazionali** con stand condiviso a Wine Paris e Prowein, spazi individuali a Vinitaly.
5. **Vini versatili per cucina globale** con abbinamenti che spaziano dalla tradizione italiana a piatti internazionali.