XtraWine presenta Vigne d’Italia: un viaggio enologico tra eccellenza e tradizione

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Gennaio 2026



XtraWine presenta Vigne d’Italia, una collezione esclusiva di 17 etichette selezionate che attraversa quattro regioni italiane d’eccellenza. Il progetto celebra Piemonte, Toscana, Alto Adige e Veneto attraverso vini autentici che uniscono tradizione e contemporaneità, raccontando l’essenza dei territori enologici italiani con uno sguardo innovativo verso il futuro del wine lifestyle.

XtraWine, l’esclusivo Wine Club online nato nel 2009 da un gruppo di appassionati di fine wine, lancia **Vigne d’Italia**, una selezione esclusiva che rappresenta un vero e proprio

viaggio attraverso i territori enologici italiani più prestigiosi. Il progetto nasce dall'attenta ricerca e dalla curata selezione di vini e produttori locali, con l'obiettivo di raccontare la ricchezza e la diversità dell'Italia attraverso uno sguardo nuovo e selettivo.

Dopo l'ingresso di Made In Italy Fund, il primo fondo di Private Equity italiano dedicato a investimenti nei settori del food&wine, fashion, design e beauty, XtraWine compie un ulteriore passo nel suo percorso di crescita. Vigne d'Italia rappresenta l'evoluzione dell'approccio dell'azienda: non più solo produzione, ma una filosofia improntata sulla cura della selezione, per raccontare la cultura del vino con uno stile distintivo e contemporaneo.

Il progetto si articola in quattro collezioni regionali – Vigne Piemontesi, Vigne Toscane, Vigne Alto Adige e Vigne Venete – ognuna pensata per esprimere l'autenticità e il carattere unico del proprio territorio, unendo qualità, equilibrio e stile in un'esperienza enologica che guarda al futuro del wine lifestyle.

Vigne Piemontesi: l'eleganza delle Langhe

Tra le colline delle Langhe, dove il tempo diventa parte integrante del carattere di ogni vigna, nascono i vini di **Vigne Piemontesi**. La selezione rilegge la tradizione piemontese in chiave contemporanea, trasformando la complessità in una forma essenziale e moderna attraverso un percorso di selezione tecnica e sensoriale fondato su precisione e misura.

Il **Barbaresco 2022**, considerato il "fratello gentile del Barolo", incarna l'anima più nobile e raffinata del Piemonte. Prodotto tra le colline di Barbaresco, Neive e Treiso, si presenta con un colore rosso rubino dai riflessi granato e un profumo intenso e avvolgente, con aromi fruttati di marasca e note floreali. Al palato rivela ricchezza e persistenza, con

un retrogusto morbido e speziato che ne esalta l’eleganza naturale. Servito a 16-18°C, questo vino esprime pienamente la sua capacità di evolvere nel tempo.

Il **Barolo 2021**, conosciuto come il “Re dei Vini”, viene prodotto esclusivamente da uve Nebbiolo coltivate nelle colline delle Langhe. Affinato a lungo in legno e poi in bottiglia, rivela una personalità autorevole e armoniosa. Il colore granato luminoso con riflessi rubino introduce sentori di lampone intrecciati a note di liquirizia e spezie delicate. Al palato si presenta corposo e potente, equilibrato da tannini vellutati e da una struttura ampia che si chiude in un finale persistente. Servito a 18-20°C, esprime appieno la sua nobiltà.

Completa la selezione il **Langhe Nebbiolo 2023**, un vino in purezza che nasce sui terreni calcarei e argillosi che circondano Alba. Il rosso granato brillante introduce un profumo etereo e floreale, con note di viola e marasca accompagnate da sottili accenni speziati. Al palato si rivela complesso e armonico, con un giusto equilibrio tra acidità e sapidità, conquistando il palato con persistenza ed eleganza. Servito a 14-16°C, ogni sorso racconta l’equilibrio e la misura che definiscono lo stile di Vigne Piemontesi.

Vigne Toscane: energia e convivialità

In Toscana il vino è parte del paesaggio e dello stile di vita, una cultura che unisce energia, convivialità e bellezza naturale. **Vigne Toscane** nasce da questa vitalità italiana e la traduce in un progetto capace di interpretare il carattere generoso della regione attraverso un’esperienza autentica, diretta e contemporanea.

Il **Bolgheri 2023** racconta la magia di un territorio unico, dove vigne circondate dai caratteristici filari di cipressi beneficiano della mite brezza del Mar Tirreno. Le uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot danno vita a un vino dal

colore rosso rubino intenso con riflessi granati. All’olfatto dominano note di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna con sfumature speziate, mentre al palato si presenta strutturato, dal finale lungo e persistente. Servito a 16-18°C, si accompagna perfettamente a carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Il **Brunello di Montalcino 2020** rappresenta la Toscana nella sua forma più pura. Le uve, selezionate con rigore nel piccolo borgo di Montalcino e vinificate secondo metodi rispettosi della tradizione, danno vita a un vino di armonia e profondità. Il rosso rubino brillante prelude a un bouquet ricco e complesso, dove si intrecciano frutti di bosco, ciliegie nere e prugna, con eleganti sfumature di funghi, corteccia e legno. Al palato si rivela strutturato e completo, con tannini solidi ma levigati e un finale lungo, intenso e perfettamente equilibrato. Servito a 18-20°C, sprigiona tutta la sua ampiezza aromatica.

Il **Chianti Classico 2023** nasce tra le colline sinuose dove le viti di Sangiovese affondano le radici nei suoli di galestro e alberese. Il rosso rubino brillante con riflessi violacei introduce un profumo intenso e complesso, con note di ciliegia, prugna e mora, accenti floreali di viola mammola e una fine tessitura speziata di tabacco, pepe nero e sfumature balsamiche. Al palato è fresco e armonico, con tannini decisi ma equilibrati, corpo medio-pieno e un finale persistente. Servito a 16-18°C, esprime tutta la sua energia e autenticità toscana, raccontando la gioia del convivio italiano.

Il **Rosso di Montalcino 2023** completa la selezione toscana unendo tradizione e spontaneità. Il rosso rubino brillante e intenso introduce aromi di frutti di bosco, ribes e ciliegia in un intreccio fragrante e vivace. Al palato si distingue per tannini morbidi e un sorso fresco, avvolgente e prolungato, celebrando la bellezza del quotidiano e l’arte tutta italiana di vivere con gusto.

Vigne Alto Adige: precisione alpina

Nel cuore delle Dolomiti nasce **Vigne Alto Adige**, una selezione che interpreta la forza di un territorio sospeso tra luce e silenzio. Qui, tra venti alpini che portano freschezza, le uve maturano lentamente su suoli minerali, beneficiando di contrasti di temperatura che regalano ai vini profumi e precisione aromatica. La selezione comprende sette etichette che esprimono la montagna non come limite, ma come ispirazione.

Lo **Chardonnay 2024** unisce eleganza, freschezza e autenticità. Al naso si presenta fruttato e delicato, con note caratteristiche di ananas e banana. Il colore giallo introduce un sorso snello e vivace, di gradevole corpo e straordinaria pulizia gustativa, dove la freschezza si armonizza con una struttura elegante e una chiusura lunga e luminosa. Servito a 8-10°C, esprime la purezza del frutto e la raffinatezza delle valli altoatesine.

Il **Gewurztraminer 2024** nasce su terreni minerali e ventilati, donando al vino una straordinaria intensità aromatica. Si apre con profumi eleganti di spezie pregiate e petali di rosa, che anticipano un sorso pieno e strutturato, armonioso e persistente. Il colore giallo brillante riflette la freschezza di questo vitigno iconico del territorio altoatesino. Servito a 8-10°C, esprime al meglio il suo carattere deciso e raffinato.

Il **Kerner 2024**, dalla Valle Isarco, riflette la freschezza e la vitalità del suo territorio d’origine. Al naso sprigiona profumi freschi, speziati e aromatici, con note di fiori bianchi e leggere sfumature di erbe di montagna. Il colore giallo paglierino anticipa un sorso vivace e armonico, dove l’acidità equilibrata si unisce a sensazioni fruttate di pesca e albicocca, con un tocco di noce moscata. Servito a 8-10°C, mantiene intatta la sua freschezza naturale.

Il **Lagrein 2024** è un rosso profumato e avvolgente che esprime la forza del territorio altoatesino. Al naso si distingue per note di violetta, frutti di bosco, cioccolato e spezie in un’armonia raffinata. Il colore rosso granato intenso annuncia un vino robusto e ben strutturato, dal sorso pieno ed espressivo. Al gusto si presenta caldo, armonico, con una trama vellutata e una persistenza lunga. Servito a 18-20°C, rivela tutto il suo temperamento montano.

Il **Pinot Bianco 2024** esprime con purezza l’anima più elegante del territorio alpino. Al naso regala un bouquet delicato di fiori e frutta, che anticipa un sorso secco, pieno e vellutato. La struttura elegante e l’acidità fresca si fondono in un equilibrio naturale, offrendo un’esperienza gustativa limpida e raffinata. Servito a 8-10°C, conferma l’eleganza discreta che caratterizza i grandi bianchi dell’Alto Adige.

Il **Pinot Nero 2024** interpreta con finezza e precisione il carattere autentico delle valli dolomitiche. Si apre con un profumo intenso e raffinato, caratterizzato da una struttura vellutata e da un equilibrio tannico perfettamente armonico. Il colore rosso rubino vivace anticipa un sorso secco e pieno, animato da una piacevole nota acidula che ne esalta la vivacità. Servito a 14-16°C, esprime tutta la sua versatilità ed eleganza alpina.

Il **Sauvignon 2024** racchiude la freschezza e la purezza del territorio altoatesino. Le vigne sui pendii soleggiati e ventilati traggono forza da suoli ricchi di minerali. Al naso sprigiona profumi intensi e vivaci, con note di ortica e ribes nero tipiche del vitigno. Il colore giallo anticipa un sorso secco, rotondo e perfettamente equilibrato. Servito a 8-10°C, mantiene intatta la sua fragranza e il carattere autentico delle vigne altoatesine.

Vigne Venete: tradizione e vitalità

Tra i colli del Veneto, dove la luce si riflette sui filari e

l’aria porta profumi di ciliegia ed erbe, nasce **Vigne Venete**, una selezione che racconta la vitalità e la chiarezza del Nord-Est italiano. Dai vigneti coltivati su terreni argillosi e calcarei nascono vini che esprimono al meglio la loro trasparenza, con una ricerca fatta di sensibilità e intuizione che rilegge la tradizione veneta con spirito moderno.

L’**Amarone della Valpolicella Classico 2021** racchiude in sé la nobiltà di un territorio unico e la pazienza dell’attesa. Le uve riposano dove l’aria fresca e asciutta delle colline ne accompagna lentamente l’appassimento. Si presenta con un colore rosso rubino profondo attraversato da riflessi granati. Al naso sprigiona un bouquet caldo e avvolgente, con note di amarena e spezie dolci in un insieme elegante e complesso. Al palato è vellutato, di grande struttura e con una persistenza che sembra non avere fine. Servito a 18°C, è un vino da meditazione che racconta la magia del tempo e la profondità della terra veneta.

Il **Valpolicella Classico 2024** prende vita tra antichi borghi e vigneti sui pendii assolati. Un vino autentico che racchiude la freschezza e la vivacità del territorio veronese, frutto di uve autoctone vinificate nel pieno rispetto della tradizione. Il rosso rubino brillante anticipa un profumo fresco e invitante, con note fragranti di ciliegia e piccoli frutti rossi. Al palato si presenta di corpo medio, armonioso e piacevolmente equilibrato. Servito a 14-16°C, rappresenta la quintessenza dell’ospitalità veneta: un vino sincero, conviviale e intramontabile.

Il **Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2023** incarna la tradizione veneta reinterpretata con equilibrio e precisione. Dal colore rosso rubino brillante, al naso rivela un bouquet fresco e delicato, con note di ciliegia e piccoli frutti rossi. Al palato è asciutto e vellutato, con un corpo medio e una trama morbida che evolve in un finale persistente e armonioso. Il caratteristico “ripasso” sulle vinacce dell’Amarone dona al vino maggiore profondità, equilibrio e

rotondità. Servito a 18°C, è l’espressione autentica della classicità veneta che coniuga tradizione e contemporaneità con naturalezza.

Punti chiave

1. **XtraWine lancia Vigne d’Italia**, collezione esclusiva di 17 vini selezionati da quattro regioni italiane d’eccellenza.
2. **Vigne Piemontesi celebra le Langhe** con Barbaresco 2022, Barolo 2021 e Langhe Nebbiolo 2023.
3. **Vigne Toscane comprende quattro etichette** tra cui Brunello di Montalcino 2020 e Chianti Classico 2023.
4. **Vigne Alto Adige offre sette vini** che esprimono precisione alpina e freschezza montana del territorio.
5. **Vigne Venete reinterpreta la tradizione** con Amarone 2021, Valpolicella Classico 2024 e Ripasso Superiore 2023.