

# 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.