

Le Vigne di Alice

A press archive for PortoVino

A selection of independent coverage, wine reviews and profiles that traces the winery's story and the reception of its sparkling wines.

How to use this collection

The following pages give concise English context for each item. Original clippings and linked online references follow in the same numbered order.

All articles, ratings, vintages, prices and product descriptions are historical. Verify current labels and specifications against the 2026 portfolio before using a clipping in customer-facing material.

U.S. MEDIA HIGHLIGHTS

The New York Times selected Tajad Frizzante in July 2020. Wine Enthusiast featured Doro Nature 2022 in January 2024 and awarded it 93 points.

Press highlights

Original clippings and linked articles follow in numbered order.

01 The founding story

Corriere del Veneto / Corriere della Sera | 11 September 2005

An early profile of Cinzia Canzian and the launch of Le Vigne di Alice, presenting the winery's original identity and its women-led vision.

02 International coverage

Reuters | 11 July 2007

A feature on Prosecco and the distinct paths of Le Vigne di Alice and Bellenda, including Cinzia's own account of why she created the winery.

03 Alice in the U.S. press

SFGate / San Francisco Chronicle | 3 May 2009

A Prosecco buying guide includes Alice Extra Dry and Tajad Brut, with tasting notes and PortoVino identified as importer.

04 Doro reviewed

The Wine Front, Australia | 15 February 2009

Gary Walsh awards the 2007 Doro 91 points and highlights its fine bubbles, texture, freshness and drinkability.

Press highlights

Original clippings and linked articles follow in numbered order.

05 Doro: 92 points

Wine & Spirits | Date not shown on clipping

The U.S. magazine rates Doro Brut 92 points in its Summer Sparklers coverage and names PortoVino as importer.

06 Recognition at home

La Tribuna di Treviso | 30 September 2011

Coverage of L'Espresso's 2012 wine guide notes a 16.5/20 rating for Le Vigne di Alice's traditional-method sparkling wine.

07 A personal wine review

Slow Wine / Slow Food | 28 September 2015

Marina Alaimo profiles the winery and praises its 2010 traditional-method .G, emphasizing quality and an individual point of view.

08 Three wines in the Prosecco guide

VINUM | 2015-2016 tasting window

The German-language guide gives 16.5 points to the traditional-method wine and 15 points each to Doro Brut and Alice Extra Dry.

Press highlights

Original clippings and linked articles follow in numbered order.

09 **P.S. Integrale in focus**

Il Ghiottone Errante | January 2020

A feature on Cinzia's independent project and a tasting note for P.S. Integrale, describing its savory and persistent finish.

10 **.G: highly recommended**

Decanter | July 2020 issue

A panel tasting lists the 2015 .G Brut as Highly Recommended, with judges' scores of 90, 90 and 91 points.

11 **Doro Nature: 93 points**

Falstaff Prosecco Trophy | 2021

The 2020 Doro Nature Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut receives 93 points. The supplied image is a social-media screenshot of the award.

12 **A long-lived .G**

Perlage Suite / Chiara Bassi | 6 January 2022

Chiara Bassi reflects on older .G bottles from 2010 and 2011, praising their development and pairing them with food. The original article is linked on the source page.

Press highlights

Original clippings and linked articles follow in numbered order.

13 A story dedicated to Alice

Il Ghiottone Errante / Cosimo Torlo | June 2025

“Le Vigne di Alice, un vino Life is a Bubble” is a dedicated online article. Follow the original link for the full Italian text.

14 Vittorio Veneto destination story

Il Ghiottone Errante / Cosimo Torlo | May 2026

A destination article titled “Vittorio Veneto, tante buone ragioni per farci una visita e apprezzare il buono e il bello.” Included as a linked reference; its full text was unavailable for review.

15 Tajad in a U.S. wine selection

The New York Times / Eric Asimov | 10 July 2020

Tajad Frizzante was included in an under-\$20 summer wine selection. PortoVino was identified as importer. This is a text-only reference to the original article.

16 An Alice profile

Il Ghiottone Errante / Cosimo Torlo | October 2015

An earlier profile of Le Vigne di Alice and the “Life is a Bubble” project. The original Italian article is linked.

Press highlights

Original clippings and linked articles follow in numbered order.

17 A summer wine recommendation

Il Ghiottone Errante / Cosimo Torlo | June 2024

A seasonal three-wine article that mentions Cinzia Canzian and Le Vigne di Alice. The original Italian article is linked.

18 A featured Doro Nature pick

Wine Enthusiast | 31 January 2024

The magazine names Doro Nature 2022 its best Prosecco to drink straight in a Valentine's Day selection, citing the 93-point Editors' Choice review.

19 Doro Nature: 93 points

Wine Enthusiast / Jeff Porter | 1 December 2023 issue

The 2022 Doro Nature Millesimato Brut earns 93 points and Editors' Choice in the magazine's tasting guide. PortoVino is named in the print buying guide.

Rassegna Stampa

estratto da:

IL CORRIERE DELLA SERA
Il Corriere del Veneto – 11 settembre 2005

Nasce Alice, il prosecco pensato e prodotto per le donne

VITTORIO VENETO –

Fiocco rosa per il prosecco. Dopo generazioni di vini dai geni maschili, in una delle cantine della zona Doc del prosecco Conegliano-Valdobbiadene nasce un vino-donna.

Femminile nel nome (Alice), nelle caratteristiche gustative e organolettiche (dolce, seducente, profumato), nell'abito elegante e nella "maternità", che spetta – manco a dirlo – a due donne: Cinzia Canzian e Pier Francesca Bonicelli.

Sotto le vigne delle colline trevigiane la competizione maschio-femmina si stempera dunque negli umori del mosto e il traguardo delle pari opportunità assume l'effervescente fisionomia del perlage.

Con un'interessante conseguenza: il primo prosecco declinato al femminile (un'abile operazione di marketing, che ha già sedotto gli importatori americani) potrebbe rivoluzionare la storia delle bollicine.

Ma come è nata l'idea di un prosecco-femmina? "Nessuno – spiega Cinzia Canzian, responsabile comunicazione e marketing del marchio Le Vigne di Alice (con sede a Carpesica nel Vittoriese) – ha mai riflettuto sul fatto che in realtà (e le ricerche di mercato lo attestano) chi acquista il vino è donna.

E una donna con buon livello culturale e un tenore di vita medio alto oggi conosce il vino e sa esprimere i propri desideri in merito meglio di tanti uomini.

E ancora: "Il prosecco al femminile ideato da me e dalla mia socia ha tutto ciò che di positivo c'è in una donna: personalità, determinazione, immediatezza e passione. E' un vino leggero e non troppo impegnativo, adatto ad accompagnare i piatti della cucina italiana e internazionale, perfetto con sushi e sashimi. E' un vino che trasmette felicità e voglia di vita".

Indicazioni che Pier Francesca Bonicelli, enologa e curatrice tecnica dei proseccchi di Alice, puntualizza.

"Abbiamo vestito i nostri vini (Alice prosecco e Alice Tajad cuvée Brut) – spiega

Bonicelli - di un'immagine elegante ma cristallina, perché ciò che è piacevole alla vista va esibito. Nelle bottiglie ci sono le nostre passioni, i ricordi, le chiacchiere, i giorni migliori, i sorrisi e le arrabbiate, i pensieri più nascosti. Alice Prosecco Spumante è uno strappa sorrisi, un vino nato per il mondo femminile e per chi vi ruota intorno".

I vini di Alice sono distribuiti in Italia da Pietro Pellegrini di Bergamo, che ha creduto nell'idea produttiva e nell'operazione di marketing: "Ho creduto in quest'avventura perché volevo che all'interno di un listino ricco di uomini e di vini di pregio, fossero le donne ad avere voce".

I due proseccchi creati da Cinzia Canzian e Pier Francesca Bonicelli sono costituiti da uve autoctone di Prosecco, Verdiso, Boschera e Bianchetta, uve conosciute in zona fin dal Milleseicento, ma ancora relativamente poco diffuse nell'area trevigiana.

Emanuela Da Ros





THOMSON REUTERS

Prosecco: Bubbly Italian pleasure at a gentle price

Wed Jul 11, 2007 8:37am

By Leslie Gevirtz

NEW YORK (Reuters Life!) - Married couples fight. Some seek counseling; others turn their spats into sparklers.

"We share the same house, the same friends, our children.

We leave the competition to the vineyards. She has hers. I have mine," said Umberto Cosmo, owner of the Bellenda vineyards in Vittorio Veneto, part of the region that produces Prosecco wines.

His wife, **Cinzia Canzian, owns the neighboring Le Vigne di Alice winery.**

They made wines together for several years, but then "I wanted to do something different, something womanly and feminine," Canzian said. Indeed, her Alice Prosecco Extra Dry reflects the character, determination and passion of its maker.

That is not to slight Bellenda, despite Cosmo's contention that he basically makes a product that is "Inutile. Useless. You don't need wine. You can live without it.

Wine just gives you pleasure."

And he has provided pleasure with his clean, elegant Prosecco DOC di Conegliano Valdobbiadene Spumante Brut San Fermo.

Prosecco is actually the name of the grape that makes the wine. In the region just north of Venice that extends from Valdobbiadene in the east to Conegliano in the west, it is transformed into still, frizzante (lightly sparkling) and spumante (vigorously bubbly) wines that range from bland to bursting with loads of fruit and charm.

They are wines filled with fun and while they will never challenge the complexity of Champagne, for pure pleasure and easy drinking Prosecco is hard to beat.

"To the uninitiated, Prosecco is just an Italian version of Champagne.

But it's not. This is a wine that you should take on its own terms," according to Michael Franz, editor of www.winereviewonline.com and the former Washington Post wine critic. It does come in different styles: the brut is very dry; the extra dry less so and then comes cartizze.

The last is a dessert wine that is best compared to an ice wine or Eiswein, but with bubbles.

"Freshness is more important for Prosecco (than Champagne). When you buy it, drink it within a year," he advised at the VINO in Villa tasting held in New York by the region's trade group, Consorzio Tutela Prosecco Doc di Conegliano Valdobbiadene.

Prosecco differs from Champagne, not only because of the soil where it is grown and the grape that is used, but also because of the method that produces it.

Prosecco producers use the more simple, straight-forward Charmat method, which preserves the fruit flavors of the grape, rather than the Methode Champenoise.

The choice is not which is better, Champagne or Prosecco, but which is more appropriate for the occasion and the budget. Nonvintage Champagne is retailing for between \$25 and \$45 a bottle in the United States. A good Prosecco can easily be had for between \$10 and \$20 a bottle.

And as far as for settling arguments between couples? "Well, I guess we still do argue - but usually it is over which wine to serve," Cosmo said with a smile.

Prosecco

Lynne Char Bennett

Sunday, May 3, 2009



[More...](#)

Sparkling wine - cheery and delicious - is made in most countries, though the grapes its made from vary. Northeastern Italy's Veneto region is known for Prosecco, a light bubbly made from white Prosecco grapes, occasionally with addition of other grape varieties like Pinot Bianco.

Prosecco is produced by the bulk or charmat process, which uses pressurized tanks for secondary fermentation, unlike the more costly methode champenoise (secondary fermentation in individual bottles). It is meant to be consumed well chilled and in its youth to appreciate the fresh aromas and flavors that can quickly fade with time.

Unlike French Champagne and domestic sparkling wine, which is primarily very dry, or brut, Prosecco is just as often extra-dry (which confusingly is slightly off-dry and sweeter than brut). This style plays to the ripe pear and apple character found in many bottlings. Prosecco - a flexible pairing partner - can stand up to modest levels of spice and chile heat if the wine is off-dry.

Fruity charm and moderate alcohol levels (usually less than 12 percent) make Prosecco a great aperitif and brunch wine. Our recommendations would be an appropriate complement to both of today's brunch menus (see below and Page E4) and a great to way celebrate Mother's Day.

NV Adami Garbel Prosecco di Valdobbiadene Brut (\$16) The hands-down favorite and reasonably priced, this wonderfully balanced wine is from the Adami family - Adriano and his winemaker sons, Armando and Franco. Typical but layered and relatively intense Prosecco aromas including ripe, fruity pear; flavors are amplified by the rich, mouth-filling and persistent mousse that is as fine as many reasonably priced Champagne-style wines you might find. Includes about 5 percent Chardonnay. (Importer: Dalla Terra Winery Direct)

2007 Alice Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Extra Dry (\$19) The all-woman team of Cinzia Canzia and enologist Pier Francesca Bonicelli used grapes from two regions for this wine. Alice (ah-LEE-chay) is named to honor Canzia's grandmother. A nose of pear and apple with slight mineral and damp sand notes, with a lively palate that also includes lemon and white grapefruit peel. A not-that-unusual metallic hint on the finish, which many enjoy. The rarer NV Tajad Brut (\$20) is a leaner, less typical Prosecco, made from a field blend that includes Verdiso, Boschera and Bianchetta. (Importer: PortoVino Italiano)

We've Changed the Way Toyotas Are Sold at: TOYOTA 101	
2009 Camry LE 4cy-AUTO-PS-AC-PW-POL-PW Seat	LEASE SPECIAL 0 Down AND \$299 per mo plus tax 36 mo closed end lease.
TOYOTA 101 HWY 101 & Whipple Avenue 0 cash or trade equity due at signing. No security deposit required. Lessee responsible at lease end for mileage in excess of 12k miles per year at 15 cents per mile. Lease available to qualified buyers with premium rated FICO credit score of 720 or above through Toyota Financial Services. Exp 5/4/09. 5 @ this price	

Le Vigne di Alice Brut 'Doro' Prosecco di Valdobbiadene 2007
SUNDAY, FEB 15 2009 · POSTED IN ITALY, SPARKLING

BY GARY WALSH

I had a good dose of fizz last night including the very good Henriot Rosé (reviewed earlier) and an excellent bottle of Louis Roederer NV. I tasted a new wine from Domaine Chandon too, the 2005 Tasmania Cuvee (\$39.95) which was OK but looked distinctly harsh next to the Louis R. which stood it on its head for quality. Then a change of pace with this delightful little number - the 'Doro'. I like Prosecco as an aperitif and this is a top example - from the Mondo Imports portfolio.

Honey drizzled pears, fresh pineapple and a sort of fragrant basil lift but quietly fruity rather than overt. Lovely soft texture in the mouth with fine bubbles and a slight creaminess. It's just slightly off dry and the acidity is perfectly measured - crisp and fresh without being abrasive. If refreshment and drinkability is the goal, then this puts the ball firmly in the back of the net.

Rated : 91 Points

Tasted : Feb09

Alcohol : 11.5%

Price : \$39.95

Closure : Cork

Drink : 2009 - 2010

Summer Sparklers

Our blind panels tasted **133** new-release sparkling wines for this issue.

Joshua Greene, our critic for Italian wines and Spanish Cava, rated **14** as exceptional (90+) and **5** as Best Buys.

Find a complete list of wines tasted and all reviews at wineandspiritsmagazine.com.

ITALY

Piedmont

90 | Mondoro \$16
Asti A light, refreshing Asti, this wine's

90 | Sorelle Bron
Prosecco di Valdobbi
There's a hint of comple
between this wine's ge
crisp acidity, like bit

92 | Le Vigne di Alice Prosecco di Valdobbiadene Brut Doro

This wine's scent brings to mind green-pear skin, thistle and nettle, an open field of fresh aromas. It's full, the flavors bold yet completely clean, yielding a juicy flavor that falls between almond and pear.

Beautifully rustic, this is a wine to buy by the case for summer feast in the country.

PortoVino, Buffalo, NY

the case for summer feasts in the country.
PortoVino, Buffalo, NY

91 | Bisol \$23
Prosecco di Valdobbiadene Brut Crede
This lush, round sparkler fills the mouth with flavors of ripe pear, nectarine and litchi. There's a pleasant greenness, like the fresh cut stems of a rose, to keep it balanced. Refreshing straight through, this is a lovely way to start a meal. *Vias Imports, NY*

90 | Oriel \$20
Prosecco di Valdobbiadene 365 The warm golden color predicts this wine's richness, while its bubbles carry tart cider apple and sweet floral herb scents. It's toasty and full across the palate, light and dry in the end. Substantial enough for veal sausages or country pâté. *Oriel Wines, NY*

87 | Lunetta
Trentino Prosecco (Best Buy) More mineral than fruity, this is nutty, soft and easy to drink. Its bubbles will melt right into smoky speck. *Palm Bay Int'l., Boca Raton, FL*

86 | Nino Franco \$17
Prosecco di Valdobbiadene Rustico (Best Buy) Clean green-grape flavors make this a simple sparkler. There's an oats-and-honey sweetness in the middle of the wine, then it finishes with light, frisky freshness.

carries to a sweet time after taste. It has the nuttiness of fresh almonds and pale roots, like Jerusalem artichokes and ground nuts. Dark tones in the finish give it a wild side, deep and meaty enough for butter-poached lobster. *Michael Skurnik Wines, Syoset, NY*

92 | Rossinyol de Moragas \$17
Cava Brut Golden in color, with a hint of oxidation that brings fresh Fino Sherry to mind, this builds complexity in flavors of green herbs, litchi and marine scents of crushed sea shells. It finishes clean, with



Piave in ascesa, il Merlot rosso dell'anno

Prosecco: Carpesica batte Valdobbiadene, il top è sempre Bellenda

Prosecco dell'anno il Conegliano Valdobbiadene Metodo Classico Pas Dosé S.C. 1931 Millesimato 2009 Bellenda di Carpesica, premiato con 17/20. Rosso trevigiano dell'anno (altro 17/20) al Merlot Spezza 2009 Tenuta Bonotto delle Tezze di Vazzola. Una produzione di 4000 bottiglie dall'invitante «timbro bordolese, frutto tonico, e «squillante»». Sono le eccellenze della Marca che risaltano nella Guida dell'Espresso «I Vini del 2012». L'azienda di Bonotto si fregia della stella bianca, nuovo simbolo che indica una casa vinicola in netta crescita e che si è messa in luce con le ultime annate proposte. Sia Bellenda che Bonotto delle Tezze, con i due vini a 17/20, sono stati in-

seriti dai curatori della Guida - unici in provincia e tra i cinque del Veneto - nella categoria «Gli outsider» per la valida interpretazione del vitigno. Non ci sono trevigiani tra le eccellenze italiane (quelli contrassegnati da 5 bottiglie e con punteggio da 18/20 in su). I 17/20 delle case Bonotto e Cosmo sono il massimo voto attribuito alla produzione enologica di casa nostra. Va detto, peraltro, che Bellenda fa il bis con il Talento Brut Rosé 2005 di pinot nero. Nel panorama veneto si elevano altre due vini di Marca, tra «I migliori acquisti



BOLLICINE. Cinzia Canzian

della regione» per rapporto qualità/prezzo, e sono entrambi figli della glera, vitigno del prosecco: il Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry 2010 Bepin de Eto (San Pietro di Feletto) e il Superiore Dry Col del Sas 2010 Spagnol (Colbertaldo). Conferma la stella dell'Espresso Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave, per la grande interpretazione della «perla nera del Piave». Il suo Raboso Passito (2900 bottiglie) è stato valutato con un 16.5/20, ma va sottolineato anche il buon debutto del primo metodo classico di Cecchetto, il Brut Rosa

Bruna Cuvée (15.5/20). La zona del Piave, si legge in guida, si mostra come una zona piuttosto vitale e in discreta crescita, in particolare per la recente riscoperta dell'uva raboso. Giudizio confermato dalle buone performance dei vini rossi - tra cui anche il merlot - di Ornella Molon e Sutto (Campodipietra), Walter Nardin (Roncadelle), Ma-sottina (Conegliano). Tra i rossi celebri quest'anno manca il Capo di Stato Loredan Gasparini di Venegazzù (non assaggiato), di cui invece viene menzionato il Falconera 2008 (16/20). Resta tra le mi-

gliori espressioni del Montello la vigna di Ida Agnoletti, con gli uvaggi Ludwy e Seneca a 16/20. «Stanno pian piano facendosi più definiti e personali» i rossi della denominazione Colli di Conegliano, in cui si distinguono Croder Astoria, Salera Le Colture e Ser Bele Sorelle Bronca. E i procecchisti della DOCG? Il meglio non è Valdobbiadene secondo L'Espresso, ma ancora tra le colline di Carpesica e non a caso. Il massimo punteggio (16.5) va al Metodo Classico Millesimato 2009 Le Vigne di Alice, azienda (premiata con la stella bianca) guidata dalle cognate Cinzia Canzian e Pier Francesca Bonicelli, le «lady» di casa Cosmo-Bellenda.

Cristiana Sparvoli

Conegliano Valdobbiadene M. Cl. Brut .G 2010, Le Vigne di Alice

28/09/2015 Nessun commento Scritto da Marina Alaimo

GLUCK – La bottiglia della sera



(<http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/09/FOTO-ALICE-.-G.jpg>)dove: a casa
con: carpaccio di baccalà con pere e buccia di limone

“Life is a bubble” è lo slogan (e lo stile di vita) nel quale Cinzia Canzian e Pier Francesca Bonicelli si identificano. E in effetti hanno proprio ragione anche se questo pensiero può essere interpretato in più modi.

Ok

D'istinto mi viene da pensare alla leggerezza indispensabile per sostenere le differenti curve della vita, alla fragilità dell'essere o anche al catulliano principio del carpe diem. Fatto sta che sia il concetto "life is a bubble" sia il nome scelto per queste bollicine – un po' impertinente e ironicamente provocatorio – riescono pienamente nell'obiettivo di incuriosire e quindi di indurre a provarle.

Personalmente è andata proprio così, non sapevo nulla delle Vigne di Alice e dei suoi Prosecco, sono stata indotta all'assaggio da questi particolari. E devo dire che oltre all'intuito verso una strategia di comunicazione molto diretta ed efficiente c'è molto di più. Cinzia e Francesca quest'anno festeggiano i loro primi dieci anni di attività specializzata nella produzione di Valdobbiadene Conegliano, e le loro etichette sono ritenute tra le migliori.

Hanno puntato da subito su bollicine prodotte con glera (ovviamente) e con Metodo Classico di altissima qualità – come nel caso dell'etichetta .G – cercando di raccontare la propria passione per il territorio di appartenenza e mantenendo sempre e comunque un punto di vista al femminile, per quanto questo mondo lo conceda. La voglia e la capacità di osare certo non manca, come le competenze maturate nelle aziende vitivinicole di famiglia. Il Prosecco è da tempo il vino italiano più conosciuto entro i confini nazionali e soprattutto all'estero, ed è l'unico oggi che possa vantare una continua e costante crescita.

Ammettiamo pure che tra gli enoappassionati o i fighetti del vino esista una certa reticenza verso i Prosecco perché troppe volte questo comparto vinicolo si è espresso in termini di qualità alquanto discutibili. .G rompe ogni pregiudizio nei confronti della categoria. Mi è piaciuto moltissimo sul carpaccio di baccalà con pere e buccia di limone preparato a casa per la cena: le bollicine sottili e cremose, solari, fruttate e di mandorla tostata se la sono saputa giocare alla grande con sua maestà il baccalà, pietanza che adoro e che propongo spesso ai miei ospiti. Spero proprio che la mia bolla sappia concedere una buona dose di leggerezza.

Prezzo in enoteca 22 euro

Questa rubrica ospita il breve racconto/resoconto di una bottiglia di vino bevuta la sera precedente a cena da uno dei tanti collaboratori di Slow Wine. Non una grande bottiglia "celebrativa", di quelle che si tirano fuori nelle ricorrenze, quanto piuttosto un vino "comune", molto bevibile – molto gastronomico, come si usa dire adesso nel mondo della critica enologica – adatto al pasto e al portafoglio (nel senso del buon rapporto tra la qualità e il prezzo). Insomma una buona bottiglia che ha dato grande soddisfazione a chi l'ha bevuta e che, soprattutto, è stata scolata in un attimo, è finita velocissimamente a tavola con il cibo che l'accompagnava.

15 bis 16.5 Punkte

**Le Vigne di Alice, Carpesica, Treviso****Prosecco «g» Metodo Classico****16.5 Punkte | 2015 bis 2017**

Sogar das Degorgierdatum 17. Dezember 2014 ist vermerkt bei diesem grandiosen Metodo Classico.

Komplexes, feines Bouquet, das in Richtung Champagner geht, hochfeine Birne, sehr klar, verhaltenes Mousseux. Grossartig!

Preis: 19,80 Euro | Cicorella: 0731/61 93 75**Adriano Adami, Colbertaldo di Vidor****Prosecco Superiore Dry****Vigneto Giardino 2014****15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Edle und sehr stimmige Interpretation eines Dry-Proseccos. Wiesenblumen, grüner Apfel, aber auch Melone und rote Beeren. Am Gaumen sehr harmonisch, fein saftig, mit schöner Länge und trinkanimierendem Finish. Besser geht Dry kaum!

Preis: 14 Euro | www.superiore.de**Col Vettoraz****Santo Stefano di Valdobbiadene****Prosecco Superiore Brut Zero****15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Sehr straffer Prosecco mit reintoniger Hefenase, grüner Apfel, am Gaumen mineralische Struktur, mit Kraft und Länge. Eigenständiger Wein, der mit Nusschalen im Finish begeistert und enorm den Gaumen klärt. Prosecco für Riesling-Trinker.

Preis: 14 Euro | www.superiore.de**Fratelli Bortolin****Santo Stefano di Valdobbiadene****Prosecco Brut ZAN****15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Faszinierend vielschichtige Nase mit Walnuss, dunklem Ciabatta sowie reifer Birne und Stachelbeere. Flaschenvergoren und ungeschwefelt ist dies ein wirklich ernsthafter Prosecco mit Tiefe, Länge und Klasse. Chapeau!

Preis: 12,90 Euro | www.kierdorfwein.de**Fratelli Bortolin****Santo Stefano di Valdobbiadene****Prosecco Superiore Dry Cartizze****15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Herrlich offenes Bouquet mit Walnuss, gerösteten Haselnüssen, Brioche und Vanillekipferl, dazu karamalisierte Zitronen und Rohrzucker.

Am Gaumen dann neben der reifen Süsse auch Kraft und Struktur. Langes Finish, hat Klasse.

Preis: 16,70 Euro | www.kierdorfwein.de**Villa Sandi, Crocetta del Montello****Prosecco Superiore Cartizze****15.5 Punkte | 2015 bis 2016**

Intensive Obstkorbaromen, Ananas, Birne, Limette und Apfel. Alle sehr klar in der Aromatik. Am Gaumen herrliche Frische, grossartig eingebundenes Mousseux, sehr gute Balance von saftiger Frucht und feiner Säure, langes Finish.

Preis: 30 Euro | www.ilmio.de**Bepin De Eto, San Pietro di Feletto****Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2013****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Die schönste Flasche im Test, edel gestaltet wie ein Nadelbaumzapfen. Obwohl mit «Extra Dry» ausgezeichnet, eher trocken, kräftige Struktur, feine Säure, wenig Mousseux. Baut auf reifer Zitrone auf, mit klärender Länge und Balance.

Preis: 11,30 Euro | www.legro.de**Borgo Molino, Ormelle****22-venti2 Pink Cuvée Spumante Extra Dry****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Köstlicher Duft von Himbeermousse, auch am Gaumen herrlich fruchtig, ohne dass es kitschig wird. Süsslich-gefällige Art, die gut ausbalanciert ist mit der Säure und einem weichen Mousseux. Wirklich gelungener Exot.

Preis: 10,80 Euro | www.gute-weine.de**Cantina Colli del Soligo, Pieve di Soligo****Prosecco Superiore Extra Dry Col de Mez****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Erfrischendes Bouquet von Zitroneneis, feine Grapefruitnote, blumig, am Gaumen zarter Mandelton, starkes Mousseux, klärt den Gaumen und animiert zum zweiten Schluck. Schöner, mittellanger Abgang.

Preis: 10,95 Euro | www.bonvino.de**Col Vettoraz****Santo Stefano di Valdobbiadene****Prosecco Dry Cartizze 2014****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Betont süss, aber auch sehr köstlich und darum ein schöner Terrassenwein für den Sommernachmittag. Von allem viel: Birne, Bratapfel, Würze. Feine Säure und feinherbes Finale. Enorm süffig gemacht.

Preis: 18,90 Euro | www.galperino.de**Desiderio Bisol****Santo Stefano di Valdobbiadene****Prosecco Dry Cartizze****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Vollmundig süsser Dry-Stil mit grosser, strukturierender Würze, dazu Apfelkompott und Birnenmus. Barock in der Art, mit kandierten Zitrusfrüchten im langen Finish. Komplex und voller Würze auch im Nachhall.

Preis: 30 Euro | www.millesima.de**La Jara, Mareno di Piave****Prosecco Extra Dry****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Bio-Prosecco, der sehr viel Wert auf einen charmanten cremig-süssen Ansatz legt. Mit floralen Aromen, die an Rosen erinnern. Sehr schäumendes, aber weiches Mousseux.

Preis: 11,95 Euro | www.bio-weinhandel.de**Le Vigne di Alice, Carpesica, Treviso****Prosecco Brut Doro****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Herrlich präzise Aromen von reifer Birne und rotem Apfel, dazu Frühlingsblumen. Sehr guter Trinkfluss, angenehm weiches Mousseux mit sehr gut integrierter Süsse. Viel Trinkspass, sehr typisch, ohne kitschig oder eindimensional zu sein.

Preis: 10 Euro | Cicorella: 0731/61 93 75**Le Vigne di Alice, Carpesica, Treviso****Prosecco Alice Extra Dry****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Enorm saftiger Extra Dry mit wild aufschäumendem Mousseux. Roter reifer Apfel, Birnentarte und viele Frühlingsblüten, dazu Würzaromen. Am Gaumen trotz der Süsse elegant und im Finish klärend. Spasswein mit Klasse.

Preis: 10 Euro | Cicorella: 0731/61 93 75**Nino Franco Spumanti S.r.l., Valdobbiadene****Prosecco Superiore Brut****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Aus 100% Glera, mit 11 Vol.-% Alkohol angenehm leicht, schöne klare Birnen- und Apfelaromen, frisch geschnittenes Heu, geschmeidig am Gaumen, fein austarierte Süsse. Ein Prosecco mit viel Trinkfluss und Eleganz.

Preis: 13,90 Euro | www.superiore.de**Nino Franco Spumanti S.r.l.****Valdobbiadene****Prosecco Superiore Dry Primo Franco****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Nur 10,5 Vol.-% Alkohol, kaum spürbar, intensive Birne und feines, warmes Gebäck in der Nase. Die Süsse ist zwar deutlich wahrnehmbar, aber kein bisschen aufgesetzt, sie hebt die Fruchtaromen und verleiht grosse Saftigkeit.

Preis: 15,90 Euro | www.superiore.de**Ruggeri, Valdobbiadene****Prosecco Extra Dry Giall'oro****15 Punkte | 2015 bis 2016**

Fein-elegante Art, mit starkem, aber gut eingebundenem Mousseux. Im Bouquet wie am Gaumen ist Harmonie das erste Gebot. Birne, Walnuss, Grapefruit, Limette und Apfel tragen zur komplexen Art bei. Schöne Länge.

Preis: 12 Euro | www.jacopini-weinhandel.de

Le Vigne di Alice è una piccola realtà di Vittorio Veneto, che nasce grazie all'intraprendenza e alla visione di Cinzia Canzian, la quale nel 2005 lascia la cantina di famiglia per crearne una sua, personale creatura. Da quella data la sua visione si è fatta realtà con una produzione piccola nei numeri, ma grande nel contenuto nella bottiglia, in un territorio, dove i numeri vengono prima di tutto. Nei suoi 12 ettari il Glera è il vitigno principale, ma lei ha voluto mantenere viva una piccola produzione di vitigni storici del territorio, ricordo il Verdiso, il Buschera e il Marzemino. L'habitat dove sono posizionate è davvero bello, un mix di alberi, boschetti e altre piante contribuiscono a creare un microclima ideale per la coltivazione delle viti.



L'azienda di Cinzia si trova nella bella provincia trevigiana, una tappa piacevole ad un'ora di strada da Venezia, per visitare le suggestive colline del Prosecco. Non esiste stagionalità per vivere quel territorio. La primavera si esprime con i suoi colori intensi che delineano panorami attraenti nei toni del verde acceso delle vigne e delle valli ricamate di filari; il lento procedere della tarda estate che fa capolino alla vendemmia, a seguire i caldi e morbidi toni dell'autunno e non ultimi i suggestivi tramonti invernali che si vivono in questo periodo.

Ma eccomi allo spumante, il P.S. "Integrale" nel calice si presenta di colore giallo paglierino, arricchito da riflessi verdognoli e brillanti. Al naso evidenzia gradevoli fragranze di more, nocciola e lavanda. Il sapore è asciutto, sapido e cremoso, il finale minerale è di lunga persistenza.



Un vino perfetto per accompagnare le lasagne al formaggio. Per farle bisogna procurarsi delle lasagne fresche, diversi tipi di formaggio, io di solito uso la gorgonzola, la toma, e del formaggio di capra, la besciamella, del burro e qualche patata. Preparo prima le patate, da tagliare a fettine sottili passandole poi per qualche minuto nell'olio bollente con della maggiorana e la salvia, nel mentre faccio cuocere le lasagne. Preparo i formaggi tagliandoli a dadini, e a questo punto imburro la pirofila, e suddivido il tutto strato per strato. Per ultimo aggiungo la besciamella e una copiosa dose di parmigiano reggiano. Inforno a 200 gradi per 25 minuti e il mio piatto è pronto. Provare per credere.

Decanter | July 2020

Highly Recommended: .G Brut 2015. Source: supplied screenshot of the published tasting page.

Decanter



Panel tasting

Top-tier Italian sparkling

HIGHLY RECOMMENDED

Le Vigne di Alice, .G Brut, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Veneto 2015
90 AB 90 MG 90 AR 91
N/A UK www.levignedialice.it
A zip of lemon sherbet with a lovely fragrant spiced edge, a crisp citrus core and an elegant saline finish. Drink 2020-2022 Alc 11.5%



THE JUDGES

Andrea Briccarello **90**



Briccarello is business development manager at specialist on-trade wine merchant Jascots. Formerly head sommelier and wine buyer for the Galvin restaurant group, he also worked previously as a brand manager for Biral Prosecco, and has been a regular DWWA judge since 2010.

Michael Garner **90**



Garner has worked in the wine business for 40 years, mostly specialising in the wines of Italy. He is co-owner of Italian wine specialist Tria Wines, and is a DWWA Regional Chair for northern Italy. Garner is author of Amarone and the Fine Wines of Verona, and co-author of Barolo: Tar and Roses.

Anthony Rose **91**



Rose is a widely published journalist and author, a founder member of The Wine Gang, and the DWWA Regional Chair for southern Italy. He is currently working on a new book, Fizz! Champagne and the Sparkling Wines of the World (Infinite Ideas), and he publishes his own blog at www.anthonyrosegrowine.com.

23 July 2020 • Decanter

Falstaff | Prosecco Trophy 2021

Doro Nature Brut 2020: 93 points. Source: supplied screenshot of the award shared online.



Perlage Suite | 6 January 2022

Battiato: invito al viaggio per il 2022

In a personal essay, Chiara Bassi discusses several traditional-method wines from Le Vigne di Alice and Bellenda. She returns to .G 2010 and 2011, noting the vitality of older disgorgements and describing food pairings.

Read the original article:

<https://perlagesuite.com/battiato-invito-al-viaggio-per-il-2022/>

Le Vigne di Alice, un vino Life is a Bubble

Il Ghiottone Errante | June 2025

A dedicated article by Cosimo Torlo on Il Ghiottone Errante. The full text was not available for review while compiling this archive.

Read the original article:

<https://ilghiottonerrante.blogspot.com/2025/06/le-vigne-di-alice-un-vino-life-is-bubble.html>

Vittorio Veneto: a destination story

Il Ghiottone Errante | May 2026

Cosimo Torlo's article on reasons to visit Vittorio Veneto. The full text was not available for review, so no specific winery mention is asserted here.

Read the original article:

<https://ilghiottonerrante.blogspot.com/2026/05/vittorio-veneto-tante-buone-ragioni-per.html>

Tajad in a U.S. wine selection

The New York Times | 10 July 2020

Eric Asimov included Tajad Frizzante in a New York Times selection of summer wines under \$20. The winery's press page identifies PortoVino as importer. This reference does not reproduce the newspaper page.

Read the original article:

<https://www.nytimes.com/2020/07/10/dining/drinks/best-wines-under-20-dollars-pandemic.html>

Le Vigne di Alice: Life is a Bubble

Il Ghiottone Errante | October 2015

Cosimo Torlo's earlier profile of Le Vigne di Alice. This online piece is distinct from the 2020 P.S. Integrale clipping already included in the archive.

Read the original article:

<https://ilghiottonerrante.blogspot.com/2015/10/le-vigne-di-alice-ora-e-per-sempre-life.html>

Three wines for the summer solstice

Il Ghiottone Errante | June 2024

A seasonal article by Cosimo Torlo that mentions Cinzia Canzian and Le Vigne di Alice. Follow the link for the original Italian text.

Read the original article:

<https://ilghiottonerrante.blogspot.com/2024/06/21-giugno-solstizio-destate-tre-vini.html>

Doro Nature in a Prosecco selection

Wine Enthusiast | 31 January 2024

The 2022 Doro Nature Millesimato Brut is featured as the best Prosecco to drink straight. This is the stable article featuring Alice; the supplied Prosecco-guide URL now displays a different, updated selection.

Read the original article:

<https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/best-prosecco-valentines-day/>

Doro Nature: 93 points

Wine Enthusiast | 1 December 2023 issue

Jeff Porter awards 93 points and Editors' Choice to the 2022 Doro Nature Millesimato Brut in the magazine's buying guide.

Read the original article:

<https://www.wineenthusiast.com/buying-guide/le-vigne-di-alice-2022-doro-nature-millesimato-brut-sparkling-prosecco-di-valdobbiadene-superiore/>

Press and recognition

Newly supplied source material / September 2026

20 Cinzia: wine, tourism and solidarity
Corriere della Sera / Massimo Sideri | date not visible

21 Fabbricatore di Idee 2012
Premio Citta Impresa | award graphic

22 Alice Extra Dry: IWSC Bronze
International Wine & Spirit Competition | 2025

The Corriere image does not show a publication date. The award graphic alone does not identify a recipient; it is reproduced as supplied.

Wine, tourism and solidarity

Corriere della Sera / Massimo Sideri | publication date not visible

nel cuore di Milano

economico-finanziarie, matematica, fisica, scienze giuridiche, ingegneria, e a chi ha conseguito un master nelle principali business school o ha già maturato una prima esperienza nei settori. Incontreranno aziende come Bnl-Bnp Paribas, Cariparma, Intesa Sanpaolo, Gruppo Generali, Mib School of management, Prometeia, Sace, Fondazione Cuoa e la stessa Borsa Italiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il lavoro che **cambia**

di Massimo Sideri



Cinzia: vini, turismo e «solidarietà» L'ambasciatrice veneta delle bollicine

Cinzia Canzian è la riprova che si può essere innovativi anche in settori super-tradizionali (e un po' dominati dall'uomo) come il vino. Non che sia facile: «Io li chiamo marchi d'intesa Save the word», racconta Cinzia che su Twitter ha l'account @levignedialice, il marchio di vini che ha fondato con Pier Francesca Bonicelli. Idee solidali di mercato. Sembra una contraddizione ma è un modo per fare sistema in un territorio. Esempio: quando lo scorso anno un'alluvione ha colpito Vittorio Veneto, dove Cinzia è nata nel '65, colpendo duramente le attività commerciali, lei ha acquistato i libri semidistrutti della libreria per bambini "Il treno di Bogotà" per trasformarli in borsette gioiello. Il ricavato finanzia un altro progetto. «Tutto sommato il settore del vino non sta soffrendo e dunque può dare una mano agli altri settori. È un modo per dare vita a un circolo virtuoso e promuovere un territorio» racconta. D'altra parte Cinzia ha già dato larga prova di caparbietà costruttiva diventando dal nulla una delle ambasciatrici delle bollicine.



Cinzia Canzian, la «signora delle bollicine» della Vigna di Alice

«La mia passione sarebbe stata l'architettura, all'università ho studiato lettere con indirizzo artistico. Ma avevo necessità di lavorare e dunque sono entrata subito nel mondo del vino, partendo dall'imbottigliamento fino agli uffici e allo sviluppo dell'accoglienza in cantina per Bellenda», azienda con la quale poi si è legata mani e piedi visto che ha sposato Umberto Cosmo, figlio del fondatore. Ha viaggiato in Scozia e California, studiando il turismo enologico, arte che ha importato a Conegliano anche con il Relais Alice e una presenza massiccia sui social network. «All'inizio quando non c'erano ancora queste possibilità per i clienti di Bellenda avevo una sorta di blog ante-litteram, la newsletter Prosit». Vecchi lavori, nuove modalità. Anche se a contare, alla fine, sono sempre le idee.

Twitter: @massimosideri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TUA STORIA Racconta
la tua esperienza nel mondo del lavoro
all'indirizzo msideri@corriere.it

Fabbricatore di Idee 2012

Premio Città Impresa | graphic supplied by Le Vigne di Alice



The graphic does not state the recipient or award category.

Alice Extra Dry: Bronze

IWSC 2025 | Le Vigne di Alice Extra Dry NV 2024



International Wine and Spirit Competition 2025

Le Vigne de Alice Extra Dry NV 2024

From Valdobbiadene Prosecco Superiore, Veneto, Italy

Tasted by: [Jason Millar](#) [Cat Lomax](#) [Melania Battiston](#)



TASTING NOTE

"fresh green apple and pear aromas are complemented by subtle hints of green tea. The palate reveals yellow plum and confit lemon, supported by juicy acidity. A slightly sweet finish lingers with a touch of citrus zest."

