



Cà du Ferrà e la maître chocolatier Cecilia Rabassi, per Natale un prodotto che sposa due mondi

2 Dicembre 2025 

BONASSOLA – Per Cà du Ferrà, la giovane cantina di Bonassola (La Spezia) guidata da **Davide Zoppi** e **Giuseppe Luciano Aieta**, il 2025 è stato un anno che ha unito forza, coraggio e risultati straordinari. Un anno in cui la viticoltura eroica ligure ha trovato nuovi modi per raccontarsi e in cui il lavoro della cantina è stato riconosciuto tra le realtà più autentiche, contemporanee e significative del panorama italiano.

A Ca'du Ferrà il premio "Giovani Produttori dell'Anno" del Gambero Rosso. Un riconoscimento che diventa voce, coraggio e verità

In occasione del Natale, Cà du Ferrà annuncia una collaborazione speciale con **Cecilia Rabassi**, prima maître chocolatier al mondo, dalla quale nasce una creazione artigianale che unisce il carattere del vino Magia di Rosa – un blend di Sangiovese, Vermentino e Syrah – alla sensibilità di una delle figure più importanti nel panorama del cioccolato.

Una collaborazione simbolica, che celebra l'incontro tra due forme di artigianalità e due linguaggi capaci di trasformare la materia in emozione. Un progetto che arriva a coronare un anno di soddisfazioni, riconoscimenti e scelte di coraggio. Un anno che ha definito con ancora maggiore chiarezza l'identità di Cà du Ferrà e la sua capacità di coniugare territorio, visione e innovazione.

Cà du Ferrà, sulla riviera ligure di levante una coppia riscopre gli autoctoni recuperando vecchi vigneti abbandonati

Il 2025 ha consacrato Cà du Ferrà come una delle voci più significative della nuova Liguria del vino. Tra i riconoscimenti più importanti: "Giovani Produttori dell'Anno" – Gambero Rosso; Ruzzese "Zero Tolleranza per il Silenzio" tra i Vini Rari 2026 – Gambero Rosso; Sole Veronelli; Vino Bianco dell'Anno – Guida Bio; 4 Tralci Ais; Premio "Faccino" – Doctor Wine; Top Wine



Slow Wine; Premio Miglior Comunicazione Social 2026 – Guida Corriere della Sera & James Suckling.

Riconoscimenti che non premiano solo la qualità dei vini, ma una visione culturale, un'idea di Liguria verticale e resistente, capace di innovare senza perdere le radici.

“Questo 2025 è stato un anno forte, complesso e indimenticabile – dice Davide Zoppi – . Abbiamo ricevuto premi che parlano alla verità del nostro lavoro e collaborazioni che aprono nuovi orizzonti. Abbiamo scelto di trasformare ogni sfida in un passo avanti, ogni silenzio in una direzione. Le nostre colline ci hanno insegnato che la bellezza ha bisogno di coraggio. Continueremo a custodire questa terra con radicalità e con amore. E continueremo sulla nostra strada: Zero Tolleranza per il Silenzio”.

Da un libro del Cinquecento al calice, Cà du Ferrà riscopre il Ruzzese e ne celebra storia e virtù
