



Palazzo di Varignana al Vinitaly con i prodotti simbolo delle Colline bolognesi

9 Aprile 2026 

VERONA – Crescita, identità territoriale e una nuova maturità dei vigneti: con questi presupposti Palazzo di Varignana arriva a Vinitaly (Padiglione 1 – Stand C9), portando a Verona l'evoluzione del proprio progetto enologico sviluppato su 57 ettari di vigneti nelle colline bolognesi.

Negli ultimi anni, il progetto vitivinicolo dell'azienda ha registrato una crescita significativa, sia sul fronte dei vitigni internazionali sia su quello delle varietà autoctone, e con l'annata 2025 segna un passaggio particolarmente rilevante.

La vendemmia 2025 rappresenta infatti il punto di partenza di una nuova fase per i vini di Palazzo di Varignana, frutto di un lavoro organico che ha coinvolto l'intera filiera produttiva, dalla gestione del vigneto fino alle scelte di cantina.

A guidare questo percorso è **Umberto Marchiori**, enologo di Palazzo di Varignana e presidente di Uva Sapiens, che ha contribuito a definire un'impostazione enologica orientata alla valorizzazione dell'identità territoriale e alla massima leggibilità dei vini.

Il Sangiovese, vino simbolo del territorio

Tra le etichette presentate al Vinitaly, il Sangiovese rappresenta oggi il vino su cui Palazzo di Varignana punta con maggiore decisione. La scelta nasce da una forte coerenza con il territorio: il Sangiovese è infatti una varietà storicamente legata all'area emiliano-romagnola e trova nelle colline dell'azienda condizioni particolarmente favorevoli.

Negli ultimi anni, inoltre, i vigneti hanno raggiunto una maggiore maturità: molte parcelle si avvicinano ormai ai dieci anni di età, una fase che consente alla vite di esprimere con maggiore precisione il proprio potenziale qualitativo.

Il risultato è un Sangiovese Superiore Romagna Doc che punta su equilibrio, riconoscibilità territoriale e capacità di evoluzione, con l'ambizione di diventare uno dei vini di riferimento del progetto enologico di Palazzo di Varignana.



La gamma dei vini Palazzo di Varignana

Alla base della filosofia produttiva dell'azienda c'è una visione chiara: realizzare vini diretti, leggibili e coerenti con la loro origine, evitando lavorazioni eccessivamente sofisticate.

L'obiettivo è preservare la naturale espressione delle uve e offrire vini capaci di coniugare qualità, immediatezza e bevibilità.

Si tratta di un'impostazione che si inserisce perfettamente nelle tendenze contemporanee del consumo, sempre più orientate verso vini equilibrati, digeribili e conviviali, pensati per accompagnare momenti di socialità e piacere.

Il progetto vitivinicolo di Palazzo di Varignana si sviluppa attraverso una gamma articolata che comprende spumanti Metodo Classico, bianchi e rossi.

Tra le etichette spiccano gli spumanti Villa Amagioia Blanc de Noirs Metodo Classico Brut e Villa Amagioia Blanc de Blancs Metodo Classico Brut, insieme a vini fermi che valorizzano sia varietà locali sia vitigni internazionali: Chardonnay Colli di Imola Doc, Pinot Nero Igt Rubicone, il già citato Sangiovese Superiore Romagna Doc, l'Albana Romagna Docg e Vigneto del Ventaglio Particella 63.

Tra i bianchi, proprio l'Albana rappresenta una delle espressioni più autentiche del territorio romagnolo, mentre lo Chardonnay sta mostrando risultati sempre più interessanti in termini di equilibrio e finezza.

I premi

Negli ultimi anni, il percorso qualitativo dei vini di Palazzo di Varignana è stato accompagnato da importanti riconoscimenti nelle principali guide e competizioni di settore.

Tra questi, The WineHunter Award 2025 ha assegnato l'Award Oro al Sangiovese Superiore Romagna Doc 2024 e al Villa Amagioia Blanc de Noirs, oltre all'Award Rosso al Romagna Albana Docg 2025, al Pinot Nero Igt Rubicone 2024 e al Villa Amagioia Blanc de Blancs.

Il Romagna Albana Docg 2025 ha inoltre ottenuto i Due Bicchieri Rossi nella Guida Vini d'Italia 2026, mentre lo Chardonnay Colli di Imola Doc 2024 è stato premiato con la medaglia di bronzo ai Decanter World Wine Awards.



Un territorio in evoluzione climatica

A favorire lo sviluppo qualitativo dei vigneti contribuisce anche l'evoluzione climatica degli ultimi anni.

L'innalzamento delle temperature e il progressivo spostamento verso nord di condizioni climatiche tipiche dell'Italia centrale stanno creando nelle colline bolognesi e romagnole un contesto sempre più favorevole alla maturazione di diverse varietà, contribuendo a rafforzare il potenziale vitivinicolo dell'area.