

IL VOLTO ITALIANO DELLA MCLAREN

A TU PER TU CON LUCA PARMITANO

100

SPORT INVERNALI, BUSINESS D'ORO

IL RE DELLE BATTERIE ELETTRICHE

FEBBRAIO, 2026

Forbes

Italia 4,90 euro - CH CT 11,90 Chf - Côte d'Azur 9 euro - Anno 10 - N° 100 - febbraio 2026 - Periodicità: mensile - Prima Immissione: 10/02/2026
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)/Art. 1 comma 1 LO/M1



COVER STORY

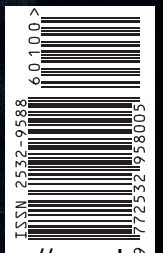
I VALORI DEL FUTURO

GIANCARLO DEVASINI E PAOLO ARDOINO,
COFONDATORI DI TETHER

IMMAGINE GENERATA CON INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Classifiche

Le donne
più potenti
del mondo



Trova tutti i contenuti di questa rivista su [forbes.it](#)

di Cristina Mercuri

Gli imperdibili

126

Ecco i cinque **bianchi italiani** che saranno protagonisti nel 2026.

Vini che mettono al centro la trasparenza e l'autenticità, raccontando il luogo da cui provengono

I

I bianchi italiani che guideranno il mercato nel 2026 condividono una direzione: l'identità territoriale torna al centro. Dopo anni dominati da stili internazionali e aromi

marcati, si cercano trasparenza e autenticità. I bianchi che convincono oggi raccontano il luogo da cui provengono — il tipo di suolo, la quota, la luce, il vento — senza interventi che ne mascherino la natura. La componente acida è chiara e sostenuta, la maturità fenolica è gestita con precisione e l'uso del legno serve solo a modulare la struttura, non a imporre aromi. In questo scenario, cinque etichette si distinguono per coerenza tecnica e riconoscibilità sensoriale.

Di Meo 'Alessandra' Fiano di Avellino Docg Riserva

Fiano da singolo vigneto a Salza Irpina (circa 550 m), con densità d'impianto e rese deliberatamente contenute. Il profilo combina acidità salda e massa fenolica fine, con tensione salina e naso espressivo tipici della varietà su terre argilloso-calcaree: base ideale per le lunghe evoluzioni. Il posizionamento come riserva rafforza la lettura collezionistica del Fiano di Avellino, categoria in consolidamento internazionale.



Di Meo 'Alessandra' viene da un singolo vigneto a Salza Irpina.