

MOSCATO DI SCANZO 85

Rossa Passita della Rodola '99
LA RODOLA
Scanzerosciate (BG)
tel. 0354 599 535



Grandi enologi, tecnici che sembrano stalle del cinema, produttori-banchieri e quant'altro... Ma l'Italia del vino è rappresentata benissimo anche dai coniug Paveni, due simpatici ed anzi vecchietti che fanno un grande vino da meditazione, ma non solo da meditazione, nel giardino di casa loro. Giardino nemmeno tanto grande (solo 3000 metri quadrati), e tutto in ripida discesa, un fiare di moscato di Scanzo dopo l'altro. Bellissimo vino d'eleganza inaudita, ottenuta da uve vendemmiate ai primi di ottobre e poi fatte appassire circa 40 giorni, imbutite senza l'aiuto - si fa per dire - del legno. Rosso rubino violaceo il colore, naso aromatico di piccole frutta nera e rossa, pepe nero, salvia, noce moscata, cannella, miele, e bocca di grande freschezza, suadente, lunga, ricca di tanta piccola nobile frutta di bosco.

●●●●●

84

Valcalepio Moscato di Scanzo
Passita Daga '99
LA BRUDHERATA
Scanzerosciate (BG)
tel. 035 655 202



Un altro esempio della scuola dei Moscato passita di questi luoghi. Moscato senza legno atteso per non penalizzare il naso così splendidamente aromatico di questa coltura. Un'azienda che è anche un

tempo spenmerato, con ricerche in corso su portamenti e sezioni donati. I grappoli vengono raccolti in genere ad ottobre e fatti appassire per 40 giorni circa. Naso ricco e di grande freschezza dove predominano la rosa ed il limone, bocca dall'acidità viva, un tratto cristallino di grande pulizia senza durezze taniche che a volte penalizzano il Moscato di questi luoghi che "vede" troppo legno.

●●●●●

BONARDA 83

OP Bonarda '01
MONSUPELLO
Torricella Verzate (PV)
tel. 0383 896 043



Parangelo Bosti crede molto nella bonarda e ogni vendemmia produce una delle interpretazioni migliori della varietà. Da uve provenienti da tre diverse zone, Rebassate, Mezzano, Torricella Verzate, ottiene un blend di potenzialità diverse (più pronte e di bassa acidità le uve di Rebassate rispetto a quelle delle altre zone) che si esprime in un vino dal bel colore rosso rubino acceso con tonalità violacee, naso splendido di marmosa portata quasi allo stato di confettura, limone, fragola ed uva spina, bocca contraddistinta da una notevole acidità (non squilibrata) a tenere pulito e fresco il palato.

●●●●●

82

OP Bonarda '01
RICCARDO ALBANI
Casteggio (PV)
tel. 038 383 622



Riccardo Albani porta avanti da anni un discorso serio e coerente atto a valorizzare le grandi potenzialità vitivinicole dell'Oltrepò, ancora oggi abbastanza inespresse. I vini di quest'azienda indicano le strade da seguire, niente facili concessioni alla moda, come nel caso di questa bella Bonarda di precelezza non comune. Rosso rubino violaceo, naso brioso di grande fragranza, caratterizzato da note di ciliegia e susina non ancora matura, ha una bocca di grande freschezza che invigila subito a berne un'altro sorso.

●●●●●

82

OP Bonarda '01
PODERE SAN GIORGIO
Santa Giulietta (PV)
tel. 038 389 91 68



Bella azienda dell'Oltrepò guidata con mano sapiente dalla famiglia Perdomini con la consulenza tecnica di Donato Landi. Ottima questa Bonarda: rosso rubino vivace il colore, naso brioso di visciole e mirtilli, la bocca è molto fresca, beverina, ricca di frutta rossa matura. Un vino davvero godibile.

●●●