

Guida Vitae 2018 - Speciale Lombardia. Le new entry: l'eccellenza per la prima volta

di Redazione - 15 novembre 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Ogni edizione della Guida Vitae riserva delle piacevoli sorprese: nuovi vini raggiungono l'eccellenza confermando la vitalità della nostra regione e l'alto livello qualitativo che globalmente la viticoltura lombarda ha raggiunto.

Nell'edizione 2018 sono sei le cantine che per la prima volta hanno conquistato l'eccellenza. Sei cantine, sei vini, sei team di uomini e donne che con le loro capacità, la loro intelligenza, la loro passione, il loro cuore, hanno saputo mettere a frutto il loro lavoro, dal vigneto alla cantina, presentando dei vini che, seppure nella diversità e nella caratterizzazione del territorio, sono risultati ai vertici della produzione lombarda.



Franciacorta Extra Brut Cuvée Nelson Cenci – La Boscaiola Vigneti Cenci

di Paolo Valente

Sono ubicati sulle pendici a matrice morenica rivolte a sud del Monte Orfano i cinque ettari che Giuliana Cenci e la sua famiglia conducono in viticoltura ragionata e nei quali si coltivano le uve per la produzione della Cuvée Nelson Cenci dedicata al capostipite della famiglia che, alpino, scrittore e medico chirurgo per professione, divenne viticoltore franciacortino per passione.

È proprio il terreno roccioso e ricco di minerali che caratterizza le note gusto olfattive di questo vino realizzato con Chardonnay, in prevalenza, e una piccola aggiunta di pinot bianco e che quest'anno conquista, per la prima volta, il massimo riconoscimento della guida Vitae.

Un Franciacorta, realizzato in sole 3000 bottiglie, puro ed elegante il cui bassissimo residuo zuccherino non stravolge minimamente l'essenza del prodotto. La mineralità e la freschezza si rincorrono in bocca supportate da una bollicina fine e persistente; note di frutta matura ed esotica completano il bouquet aromatico di grande armonia.

Garda Cabernet Ribò 2014– Ricchi

di Laura Zaninelli

Torna in guida, dopo due anni, uno dei rossi dell'azienda Ricchi di Monzambano, realtà lombarda che sorge sulle sponde del Mincio. Cabernet franc a maggioranza, ingentilito dal cabernet sauvignon, il Ribò 2014 conquista le quattro viti distinguendosi per un vivacissimo rosso granato, di bella intensità e presente consistenza; al naso è il frutto rosso a inebriare, un frutto deciso che si accompagna a note tostate, di spezie, foglie di tabacco e sensazioni avvolgenti, rivelatrici di un passaggio in legno.

L'azienda Ricchi è attenta alla sostenibilità ambientale: a impatto zero dal 2012, regala prodotti che esprimono tutta la genuinità di un territorio; in cantina troviamo, oltre ai



vini rossi a base merlot e cabernet, dei bianchi a base chardonnay sia fermi che spumantizzati con l'ausilio del pinto nero, e vitigni di maggior tipicità come trebbiano, rondinella, garganega.

Ricordiamo le quattro viti, conquistate nel 2017, dal Garda Merlot Carpino 2012, merlot in purezza appassito per un mese in fruttaiolo che regalava note floreali e balsamiche.



Moscato di Scanzo Serafino 2013 – Il Cipresso

di Alessandro Di Venosa

Nell'edizione 2017, con il Serafino 2012, l'azienda era andata vicinissima al massimo risultato raggiungendo le 3 viti e mezzo; quest'anno, grazie alla vendemmia 2013, è riuscita ad esprimersi ai massimi livelli raggiungendo le 4 Viti.

Un vino raro e peculiare: dopo un appassimento di circa trenta giorni, una vinificazione controllata e un particolare processo di macerazione che ne estrae l'aroma, le pregiate uve di Moscato maturano in vasche d'acciaio per i successivi due anni, per diventare, infine, uno tra i più apprezzati vini da meditazione italiani.

È intenso nel suo vestire fra il granato e il rosso rubino, un'intensità che si esprime piacevolmente all'olfatto attraverso note di frutta matura, di sottobosco, floreali di rose rosse, il tutto avvolto da un sottofondo tra il pepe rosa e la cannella che chiudono in un accattivante finale che

richiama la mandorla tostata e l'aromaticità della menta. Elegante, fresco e dinamico, esprime all'assaggio piena coerenza con la filosofia produttiva di Angelica Cuni, decisa nel perseguire gli obiettivi di basse rese per ettaro e i principi dell'agricoltura biologica per tutti i suoi vigneti e le sue produzioni.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Brut Rosé Cruasé DOCG Oltrenero – Tenuta Il Bosco

di Davide Gilioli

Dopo aver più volte sfiorato l'eccellenza, nell'edizione 2018 della guida Vitae il "bersaglio grosso" è stato finalmente centrato: scopriamo il Cruasé Oltrenero.

Tenuta Il Bosco rappresenta un importante investimento della famiglia Zonin a Zenevredo (PV): dai 30 ettari del 1987 fino agli attuali 152 ettari, grande attenzione è stata dedicata alle varietà tradizionali (barbera, croatina e riesling), ma i maggiori sforzi sono orientati alla valorizzazione del vitigno più espressivo (e più difficile da coltivare) dell'areale oltrepadano: il pinot nero.

Grazie alla maturazione per 10 mesi in acciaio e alla sosta sui lieviti per 30 mesi, Oltrenero (100% pinot nero) è in grado di offrire un calice rosa tenue ma di grande luminosità, impreziosito da un fine perlage che esalta ancor di più la sua fragranza floreale e fruttata, di glicine e piccoli frutti rossi, con un tocco di essenze orientali. In bocca colpisce per freschezza e salinità, con una lunga e piacevole chiusura agrumata che invita nuovamente al sorso. Perfetto con degli scampi gratinati all'arancia.



Sforzato di Valtellina Il Montescale 2011 – Nobili



di Sofia Landoni

Dai terrazzamenti valtellinesi, un nuovo nome si affaccia sullo scenario delle 4 Viti, dopo anni di duro lavoro che mirava - anche - a questo riconoscimento. Nicola Nobili, con i suoi 5 ettari di proprietà dislocati tra Sassella, Grumello e Inferno, quest'anno ha presentato con successo a Vitae il suo Sforzato Montescale 2011. Un bel color granato, che con i suoi riflessi vagamente aranciati preannuncia una complessità tutta da scoprire. Non delude le aspettative, aprendosi in un ventaglio di profumi che spaziano dalla frutta rossa al tostato, dalla liquirizia al caffè, dal sottobosco alle note di the. In bocca si afferma per corpo e morbidezza, dimostrando di essere un vino che fa della struttura un carattere distintivo. I vigneti impiegati per il Montescale richiedono un'altitudine di 500 m, così da ottenere bucce più spesse ed idonee ad un appassimento di 5 mesi. Si è trattato di trovare la combinazione migliore tra vigneto, appassimento e affinamento, ma alla fine i risultati sono stati raggiunti. "Questo riconoscimento è una grande opportunità" afferma Nicola Nobili, con le sue 20 vendemmie alle spalle e tanta, tanta voglia di stupirci ancora.

Valcalepio Moscato Passito di Grandosso 2005 - Tallarini

di Susi Bonomi

Forse sarà capitato anche a voi, o forse no: sentire una denominazione di un vino e ricordarla solo parzialmente? Beh, è capitato a me. Ricordo che devo dirigermi verso il banco della Lombardia e recensire un Valcalepio...passito...Tallarini. Intuisco che dentro quella bottiglietta dalle forme tondeggianti ci sarà il "mio" vino. Sono scettica. Che c'entrano cabernet sauvignon e merlot in versione passito? E in effetti non c'entrano nulla.

Dal mio bicchiere si sprigionano note soavi, di rosa, lampone, fragolina che lasciano ben presto il passo a caffè e a spezie dolci. È un Valcalepio Moscato

Passito di Grandosso DOC, la denominazione completa, così come mi spiega Maurizio Ginami simpatico PR dell'azienda. Un moscato di Scanzo prodotto a Grandosso che, insieme a soli altri cinque comuni bergamaschi, è zona storica del vitigno e può essere menzionato in etichetta pur non potendo fregiarsi della DOCG. In fondo che interessa se, con la scusa di fare qualche fotografia, approfitto per un secondo assaggio di questo vino da meditazione. E chissà come sarebbe - suggerisce Maurizio - abbinato uno Strachitunt DOP leggermente erborinato? Non resta altro che provare...

