

ASSAGGI

Oltrepò Pavese – La cantina La Versa rinasce con il nuovo Testarossa

By [Paolo Valente](#)Posted on 17 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **1.6K** volte.

30 anni fa nasceva nella cantina [La Versa](#) uno Spumante Metodo Classico che negli anni a venire diventò un emblema di italianità e di qualità: **Testarossa**. Era lo spumante con cui si brindava al Teatro alla Scala di Milano, al Sistina di Roma, al Giro d'Italia o durante il Gran Premio d'Italia di Formula 1.



Oggi rinasce Testarossa 2015 grazie all'orgoglio oltrepadano di [La Versa](#) che, dopo vicissitudini economiche che l'hanno portata sull'orlo della chiusura, vuole ritornare ad essere una voce importante di un Oltrepò Pavese in continua crescita qualitativa. La cantina di Santa Maria [La Versa](#) oggi è di proprietà di Terre d'Oltrepò, cooperativa vitivinicola che raggruppa oltre 800 soci, e di Cavit, leader della produzione di vini trentini. La nuova proprietà le ha dato la forza per ricominciare con un grosso investimento sia in termini di idee che di mezzi a disposizione.

Testarossa 2015 non resterà solo nel panorama degli spumanti di [La Versa](#) . Andrea Giorgi, presidente di Terre d'Oltrepò sottolinea «È il primo di una lunga serie di prodotti d'eccellenza che presenteremo già a partire dal prossimo Vinitaly, frutto della nostra esperienza, ma soprattutto della passione dei nostri enologi e delle nostre cantine». Il tutto proprio partendo dal medesimo obiettivo con cui era stata creata la cantina nel lontano 1905: il rispetto del prodotto, del viticoltore e del consumatore.



L'enologo Andrea Rossi, colui che ha seguito tutto il percorso di Testarossa 2015, descrive il processo produttivo. Il tutto parte da uve Pinot Nero in purezza che crescono nei vigneti della Valle Versa situati tra i 250 e i 600 m s.l.m.; La raccolta è effettuata in cassetta e dalla pigiatura soffice si ottengono solo 40 litri di mosto per ogni quintale di uva. La fermentazione alcolica, indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati, avviene ad una temperatura tra i 16 e i 18 °C per mantenere il più possibile inalterato il corredo aromatico varietale. La primavera successiva, dopo l'assemblaggio dei vini base, inizia la fase della presa di spuma in bottiglia che dura tra le 4 e le 8 settimane a cui seguono 36 mesi di permanenza sui lieviti. L'aggiunta della liqueur d'expédition conclude la fase produttiva. La produzione del Testarossa 2015 si attesta a poco più di diecimila bottiglie.

LA DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un perlage fitto e numeroso che ne esalta la brillantezza. Il naso, sottile ed elegante, riconduce a lievi sentori di frutta e fiori freschi. In bocca entra preciso, diritto e avvolgente al tempo stesso, supportato da una buona freschezza che mantiene vivo il sorso con una buona persistenza.

Testarossa è un vino che piacevolmente si abbina ad alcuni antipasti e a preparazioni di media complessità, a primi piatti o preparazioni vegetariane di cui è in grado di esaltarne le caratteristiche aromatiche.



RELATED ITEMS: [LA VERSA](#), [TESTAROSSA](#), [SPUMANTE](#), [OLTREPO PAVESE](#), [METODO CLASSICO](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/oltrepo-pave-se-la-cantina-la-versa-rinasce-con-il-nuovo-testarossa/>