



DEGUSTAZIONE

AltiliA: il progetto del gruppo Degli Azzoni Wines dedicato alle bollicine trentine di LeVide



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 novembre 2020

Il gruppo Degli Azzoni Wines ha recentemente investito in Trentino acquisendo un'azienda dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico.

L'azienda "LeVide" (parola che in dialetto significa "Le Viti") si trova nel comune di Predaia, in Val di Non, a nord ovest di Trento.

La passione per il metodo classico in Valperto Degli Azzoni nasce per caso dalla visita di una cantina franciacortina; ma il vero colpo di fulmine, la vera scintilla scatta quando scopre il maso, i vigneti e il bosco che circondano questa proprietà.

Valperto racconta dell'emozione provata al solo passeggiarvi attraverso. Il carattere e l'approccio dei trentini hanno fatto il resto.



Ecco che nasce il progetto “Altília” con l’obiettivo fondamentale di valorizzare il territorio e di produrre spumanti dagli altissimi livelli qualitativi; nel nome è racchiusa la forza delle alte cime che circondano il territorio in cui sono presenti i vigneti, ubicati ad un’altitudine compresa tra i 500 e i 650 metri s.l.m.

Pilastro fondamentale dell’operazione è l’enologo trentino Massimo Azzolini che è riuscito, con la sua capacità ed esperienza, a ben interpretare il territorio e a realizzare tre prodotti eleganti e coerenti con una regione che sempre di più sta elevando la qualità delle sue bollicine.

La conduzione agronomica è attenta e rispettosa dell’ambiente e in linea con il bilancio di sostenibilità che il Gruppo Degli Azzoni Wines redige.

La produzione attuale, distribuita solo nel canale Ho.Re.Ca., si attesta intorno alle 30.000 bottiglie ma l’obiettivo è quello di arrivare alle 80/90.000 bottiglie.



Abbiamo degustato:

Trento DOC Altília Brut Millesimato 2015

100% Chardonnay, residuo zuccherino 3,9 gr/lt, sboccatura 2019.

Colore tenue con accenni dorati. Fine perlage. Al naso la golosità del frutto anche esotico si unisce al sentore di lieviti e a sbuffi di erbe di montagna. Nota minerale. Sapidità e freschezza conducono il sorso pieno e persistente. Finale agrumato e di erbe.

Trento DOC Altilia Extra-Brut Millesimato 2015

100% Chardonnay, residuo zuccherino 2,8 gr/lt, sboccatura 2019. Uve provenienti da vecchi vigneti.

Fine e persistente perlage nel calice dal tenue colore paglierino. Olfatto elegante, sottile. Fiori bianchi e note di pasticceria. La sapidità lo rende un prodotto verticale nel quale piacevoli ritorni di sentori di frutta secca e tostati si uniscono a note di erbe e di agrume. Pieno con un finale equilibrato, mostra grande vitalità ed eleganza.

Trento DOC Altilia Brut Rosé

Chardonnay e Pinot Nero, residuo zuccherino 5,7 gr/lt, sboccatura 2019.

Lucente rosa tenue, bollicina fine e persistente. Le note di frutta rossa, ribes, mirtillo, sono integrate da sentori floreali di rosa e viola e da una leggera speziatura. In bocca risulta pieno con la componente di Pinot Nero che allarga il sorso. Morbidezza e grande sapidità. Buona freschezza e un finale coerente con l'olfatto.



<https://vinodabere.it/altilia-il-progetto-del-gruppo-degli-azzoni-wines-dedicato-alle-bollicine-trentine-di-levide/>