

bubble's

ITALIA



Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv.in L. 27/02/2004 n°46) art.1 comma C1/GR2510

BUBBLE'S srl

Provenienti da Casteggio, da cui dista qualche chilometro, arriviamo a Torricella Verzate da Monsupello, la storica azienda oltrepadana nota soprattutto per i suoi Metodo Classico. Una bella corte interna ci riporta subito all'architettura

rurale pavese: un portico a proteggere la cantina, l'abitazione della famiglia, i magazzini, poi ancora altri fabbricati all'intorno.

Ci accoglie Carlotta, quinta generazione della famiglia Boatti, che dal 1893 gestisce la cantina; è recentemente entrata a vivere la vita dell'azienda iniziando a occuparsi della parte commerciale. Pierangelo Boatti è lo *chef de cave* e il direttore commerciale; sovrintende a tutte le attività ed è la persona di riferimento per tutto il team. Sua sorella Laura, mamma di Carlotta, esuberante Donna del Vino, si occupa di marketing e comunicazione. Infine, ma non per importanza, Carla Dallera Boatti, tra le fondatrici delle Donne del Vino, madre di Pierangelo e Laura, neo novantunenne che ancora partecipa attivamente alle attività aziendali. Con loro Stefano Torre, enologo, responsabile dei vigneti e della cantina, supportato dall'enologo Federico Fermini in cantina e Fabio Poggi in campagna, dove Giovanni Bigot collabora come consulente esterno.

Una dimensione familiare che rispecchia la struttura aziendale.



MONSUPELLO
**L'ELEGANTE TERRITORIALITÀ
DEI METODO CLASSICO**

DI PAOLO VALENTE



Monsupello è una cantina simbolo per l'Oltrepò Pavese e i suoi vini sono tra i più apprezzati Metodo Classico della zona. E, come ci spiega Stefano Torre, il tutto parte dalla vigna. Da quei 50 ettari di vigneto che, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, sono attraversati dal 45° parallelo, quella linea immaginaria posta a metà strada tra l'Equatore e il Polo Nord; lungo il suo tracciato si trovano alcune tra le migliori aree per la produzione di vino e l'Oltrepò Pavese non fa eccezione.

Ci troviamo a circa 200 metri di altitudine, sulla fascia della prima collina, quella che si stacca dalla Pianura Padana e inizia a crescere formando l'Appennino. Tutte le vigne di Monsupello sono ubicate nelle zone più vocate, in collina e con pendenze che, in alcuni casi, possono definirsi eroiche.

Il suolo è permanentemente inerbato e l'alto numero di ceppi per ettaro garantisce una migliore qualità delle uve. I vigneti sono coltivati in regime di agricoltura convenzionale, ma con grande attenzione al rispetto del territorio e alle pratiche del regime biologico.

A Monsupello si sentono soprattutto viticoltori, quindi è grande l'impegno per ottenere un'uva di ottima qualità per poi trasformarla in grandi vini nel pieno rispetto della materia prima.



In cantina, di conseguenza, nessun intervento invasivo per evitare di sottrarre sostanza.

Ulteriore nota qualitativa, relativamente agli spumanti, è quella dei lunghi affinamenti in bottiglia che arrivano fino a 84 mesi per il Ca' del Tava, punta di diamante della produzione, e a 60 mesi per il millesimato.



SINCE 1893 THE BOATTI FAMILY HAS BEEN GROWING VINE IN OLTREPÒ PAVESE. GRANDMOTHER CARLA, HER CHILDREN PIERANGELO AND LAURA AND HER GRANDDAUGHTER CARLOTTA CARRY ON THE BUSINESS WITH UNDIMINISHED PASSION AND PROFESSIONALISM, IN COLLABORATION WITH A TEAM OF PROFESSIONALS IN THE CELLAR AND ON THE LAND. THE CAREFUL, RESPECTFUL CULTIVATION OF THEIR 50-HECTARE VINEYARD, SET IN THE MOST SUITABLE AREAS OF THE TERRITORY, HAS ALLOWED MONSUPELLO TO BECOME ONE OF THE MOST SIGNIFICANT BENCHMARKS FOR SPARKLING PRODUCTION IN THIS AREA AND FURTHER. THEIR CLASSICAL METHOD WINES, MAINLY BASED ON BLACK PINOT, HAVE BECOME A SYMBOL OF ABSOLUTE EXCELLENCE.



I pregiati Metodo Classico prodotti da Monsupello hanno fatto la storia dell'azienda e dell'Oltrepò Pavese. Sono gli ambasciatori dello stile della Maison, una firma visibile e riconoscibile fatta di eleganza e freschezza, tensione, leggiadria e purezza del frutto. Il Pinot Nero è il vitigno che maggiormente li caratterizza; in tutti, ad eccezione del Blanc de Blancs e del Ca' del Tava, gioca un ruolo da protagonista.

Relativamente ai vini fermi o frizzanti, come da tradizione oltrepadana, la gamma è numerosa così come i vitigni utilizzati, che spaziano dalla Barbera alla Croatina, dal Merlot al Nebbiolo, oltre al Pinot Nero e al Cabernet Sauvignon. Altrettanto numerose le uve a bacca bianca: Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay e Moscato Bianco.

La cantina è aperta per visite in cantina e degustazioni.

