



TENUTA DEGLI ANGELI. QUALITÀ "MONOLITICA"

Febbraio 17, 2021 / Stefano Berzi / Primo Piano / Wine

Tenuta degli Angeli si trova in un piccolo angolo della bergamasca, dove una stretta stradina porta verso la collina alla cui cima sorge l'azienda, solida realtà la cui storia si interseca con la Valcalepio e con la famiglia Testa.



La storia di questa azienda parla di una produzione di alta qualità già nel 1948, quando il Cavalier Severo Testa fonda il Cantiere Triplik e nel 1958 breveta la "Monolitica", botte in cemento armato con l'interno vetrificato, che diventerà negli anni standard qualitativo ed esempio di riferimento per quella tipologia di vasche. Ancora oggi l'azienda è leader nel settore e i suoi contentori si trovano in molte cantine in giro per il mondo.

Nel 1984, su desiderio di Pierangelo Testa, vengono acquistati due ettari sulla collina di Santo Stefano degli Angeli, in un'area da sempre vocata alla viticoltura e che darà vita alla Tenuta degli Angeli. Non solo un sogno che si realizza, ma anche un'opera che riporta una collina abbandonata a splendori dimenticati, dove i vigneti posti su terrazzamenti sostenuti da muri a secco la conformano ed l'abbelliscono.



I 350 metri di altitudine, i terreni composti da marne calcaree ed argilla, un microclima ideale per la produzione vinicola ed una attenta cura sono i filtri da cui emergono vini costanti e pregni di territorialità, orgoglio della famiglia Testa, composta dalla moglie Manuela e dei figli Laura, Roberta e Francesco, eredi del lavoro iniziato da Pierangelo e che, vendemmia dopo vendemmia, rinnovano la sfida che alberga silente in questo piccolo lembo di terra.



Doveroso fare menzione anche dell'acetaia, una delle poche presenti fuori dal comprensorio emiliano e fiore all'occhiello dell'azienda: dotata di 30 impianti di diversa provenienza, dal ciliegio, gelso e castagno, passando per robinia, rovere e frassino, regala un aceto balsamico di altissima qualità, che racconta al meglio l'attenzione che la Tenuta dedica ad ogni loro prodotto, immagine della passione profusa. Ma sono i due spumanti protagonisti della degustazione, nati da un'accurata cura manuale dei grappoli e da una lunga permanenza sui lieviti, che rappresentano pienamente l'emblema della storia e della qualità dell'azienda.

BRUT DEGLI ANGELI

Chardonnay 100% - 36 mesi sui lieviti



Veste in gallo paglierino dai riflessi di oro verde. Aroma con note di confettura d'arancia, fiori di sambuco ed una frutta fresca a pasta gialla, con una nota cerealiata a fare da sfondo. Il palato gioca di eleganza, dove la salinità cesella ed accompagna una freschezza che dà verde ad un sorso pieno e composto. Finale con un delicato ricordo di pepe bianco.

EXTRA-BRUT DEGLI ANGELI

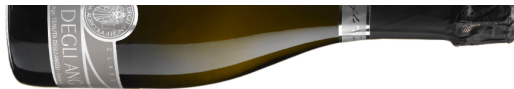
Chardonnay 100% - 48 mesi sui lieviti



CATEGORIES

- Art
- Champagne
- Chord
- Culture
- Cup
- EVO
- Food
- Franciscorta
- Hop
- JAMES 7 BEST
- James Tasting
- Lifestyle
- News
- Rooms
- Spirits
- Time
- Travel
- Umbria James
- Wellness
- Wheels
- Wine
- XMAS 2018
- XMAS 2019
- XMAS 2020





Un giallo dorato alla vista, con una elegante catenella di bollicine fini e persistenti a risalire verso la superficie del calice. A livello olfattivo sprigiona note di grapple, genziana e mentuccia, in maniera cadenzata e precisa, invogliando il sorso. Al palato dimostra un carattere sinuoso, slanciato da un frutto tropicale di granaia fresca, a cui fanno seguito note di mandarino e timo, con una lieve nota piccante di zenzero che accompagna un lungo finale piacevolmente intenso.

TENUTA DEGLI ANGELLI

Tags: Bergamo, Carobbio degli Angeli, Famiglia Testa, Metodo Classico, Spumante, Tenuta degli Angeli

Previous article [RIAPRE IL GRAND HOTEL ROYAL E GOLF DI COURMAYEUR](#) Next article [PLUNHOF HOTEL: THE POWER OF STONE](#)



STEFANO BEZZI

Bergamasco doc, classe 1992, conseguita nel 2016 il Master in gestione e comunicazione del vino ad Alma. Vincitore della terza edizione del Rumart Challenge nel 2019, arma terzo al campionato italiano di sommelier promosso da AIS sempre nello stesso anno. Oltre a gestire un ristorante a Bergamo, svolge anche lavori di consulenza.

- Spirits
- Time
- Travel
- Umbria James
- Wellness
- Wheels
- Wine
- XMAS 2018
- XMAS 2019
- XMAS 2020



JAMES CATEGORIES

- Champagne
- Franciacorta
- Wine
- Food
- Travel
- Art
- Rooms
- Wellness
- Spirits
- Abbonamento

JAMES MAGAZINE

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio 2017

Direttore Responsabile:
Bruno Petronilli
direttore@jamesmagazine.it

Coordinamento Redazione:
Sofia Landoni
redazione@jamesmagazine.it

Direttore Commerciale:
Andrea Biagini
biagini@jamesmagazine.it

Responsabile Segreteria:
Sara Carlini
segreteria@jamesmagazine.it

Art Director:
Umberto Paesani

Redazione:
S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

Tel. +39.075.92.80.209

Editore:
Business Farm
S.S. Tiberina Nord 26/T
06134 Perugia

JAMES SOUL

James Magazine è il lusso del piacere, tra champagne e grandi vini, arte, ristoranti, viaggi, resort esclusivi, spirits, sigari

James Magazine, ovvero passioni, inaffrenabili ed abbaglianti, che dominano l'animo, il cuore e la mente.

James è uno stile di vita, un universo, in cui la ricerca della bellezza è la costante ideologica che ispira ogni atto, ogni emozione.

"la bellezza salverà il mondo"
Fëdor Dostoevskij

SOCIAL JAMES



MAIN CONTRIBUTORS

- Alessandra Meldolesi
- Andrea Grignaffini
- Emanuele Alessandro Gobbi
- Erika Mantovan
- Eros Tebori
- Francesca Negri
- Francesco Bruno Fadda
- Giovanna Romeo
- Giulia Nekorkina
- Luca Bonacini
- Manlio Giustiniani
- Massimo Zanichelli
- Silvia Ugolotti

Questo sito fa uso di cookie, sia di tipo tecnico che di profilazione. I cookie di profilazione installati provengono tutti da servizi esterni. Tutti i cookie utilizzati sono necessari a fornire una migliore esperienza di navigazione. Negando l'uso dei cookie potresti non poter usufruire dei contenuti e/o servizi offerti da JamesMagazine.it. Se vuoi saperne di più ti invitiamo a leggere [Informativa estesa](#), dove potrai negare il consenso all'installazione di qualsiasi cookie. Cliccando su OK o proseguendo la navigazione acconsenti all'uso dei cookie.

Informativa Estesa

OK