

# LOMBARDIA A TAVOLA

N. 28 - Anno IV  
MAGGIO 1992



SCENDIAMO IN CANTINA

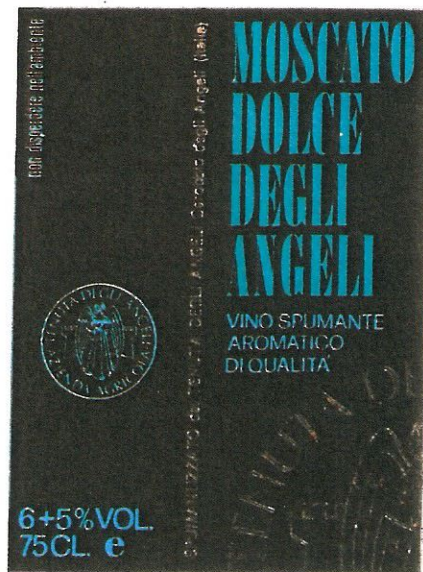
## MOSCATO DOLCE DEGLI ANGELI

*Una piccola produzione di qualità sul «Colle degli Angeli» in Valle Calepio, dove Pierangelo Testa cura la vigna con amore, favorito da terreno e clima.*

Circa mezzo ettaro di terreno, ricco di marne calcaree. Un fazzoletto sul grumo della collina, completamente esposto a sud. Clima benevolo, sole splendente e ventilazione autonoma. Sul «Colle degli Angeli» il fiato d'aria pare un battito d'ali, leggero, continuo. Cammino lungo i filari verdesmeraldo di foglie solammicanti. Cinquecento «piante» in lista d'attesa. Crescono i grappoli: un bel di berremo!

Far vino è anche questo: credere nel domani dopo aver programmato l'oggi... La vite è femmina; il vignaiolo la corteggia. S'illude di conquistarla; in realtà n'è sedotto. Far vino è storia d'amore!

Pierangelo Testa con la sua vigna è ancor in luna di miele (poche vendemie alle sue spalle), ma il «Colle degli Angeli» con l'uva festeggia nozze diamantine. Ed ecco vecchie esperienze suffragar nuove, spumeggianti emozioni: il *Brut*, il *Pas Dosè* e — proprio da quel fazzoletto «minuto», ma elitario — il *Moscato Dolce*.



Duemila bottiglie al terzo anno di produzione, in piacevole crescendo di valori, non di numero... L'ultimo «raccolto» (1991) «parla» chiaro. Livrea biondo-oro lucente. Snuma bianca. cre-

mosa, con dissolvenza pressoché immediata. Profumi intensi «a grappolo»: netto sentore dell'uva madre, miele d'acacia, cedro e... tanta voglia d'assaggiare...

Mi ricordo la frase di J. Joyce (Ulisse): «Sono stanco della mia voce. Il mio regno per un bicchiere!»... Plagio il ghiotto suggerimento ed assaporo. Perché attender oltre? Dolce, ma non soverchio. Direi: pastoso. Fresco, equilibrato. Ha corpo falso-magro con buona persistenza aromatica. Degustato a circa 12°C in coppe ampie e cristalline è «benedicte» di fine convivio con dolci a pasta lievitata, canditi e non. Com'una certa «colomba»...

Aldo Quinzani

**MOSCATO DOLCE DEGLI ANGELI** - Vino Spumante Aromatico di Qualità (metodo Charmat) - vendemmia 1991 - Grad. Alcol. 6 + 5% vol.

Produttore: Azienda Agricola TENUTA DEGLI ANGELI di Manuela e Pierangelo Testa. Via Fara 2 - Frazione S. Stefano - 24060 Carobbio degli Angeli (BG) - tel. 035/951489.