

ANGELI & BOLLICINE

Prima per una scelta di vita e poi per passione dal 1984 la famiglia Testa ha realizzato il sogno di vivere dei frutti della propria terra: la collina di Santo Stefano degli Angeli di Carobbio.



L'azienda nasce sullo splendido colle di S. Stefano degli Angeli, da tempi memorabili riservato e vocato alla viticoltura.

Due ettari o poco più di sana terra, ricca di mattoni calcarei (sassi della luna), generosa e fertile da cui nasce una produzione limitata e molto apprezzata.

Esposti ad anfiteatro collinare e rivolti a sud, i vigneti dell'azienda, estirpati e reimpiantati per godere di nuova linfa ed ossigeno, godono di un'ottima esposizione solare e di un microclima paragonabile a quello della Riviera Ligure. Non poteva così mancare il riferimento agli ulivi secolari di questa collina che danno vita alla produzione di un olio extravergine di oliva (1° spremitura a freddo) chiamato "Dagli ulivi degli Angeli" che l'azienda propone con orgoglio al pubblico.

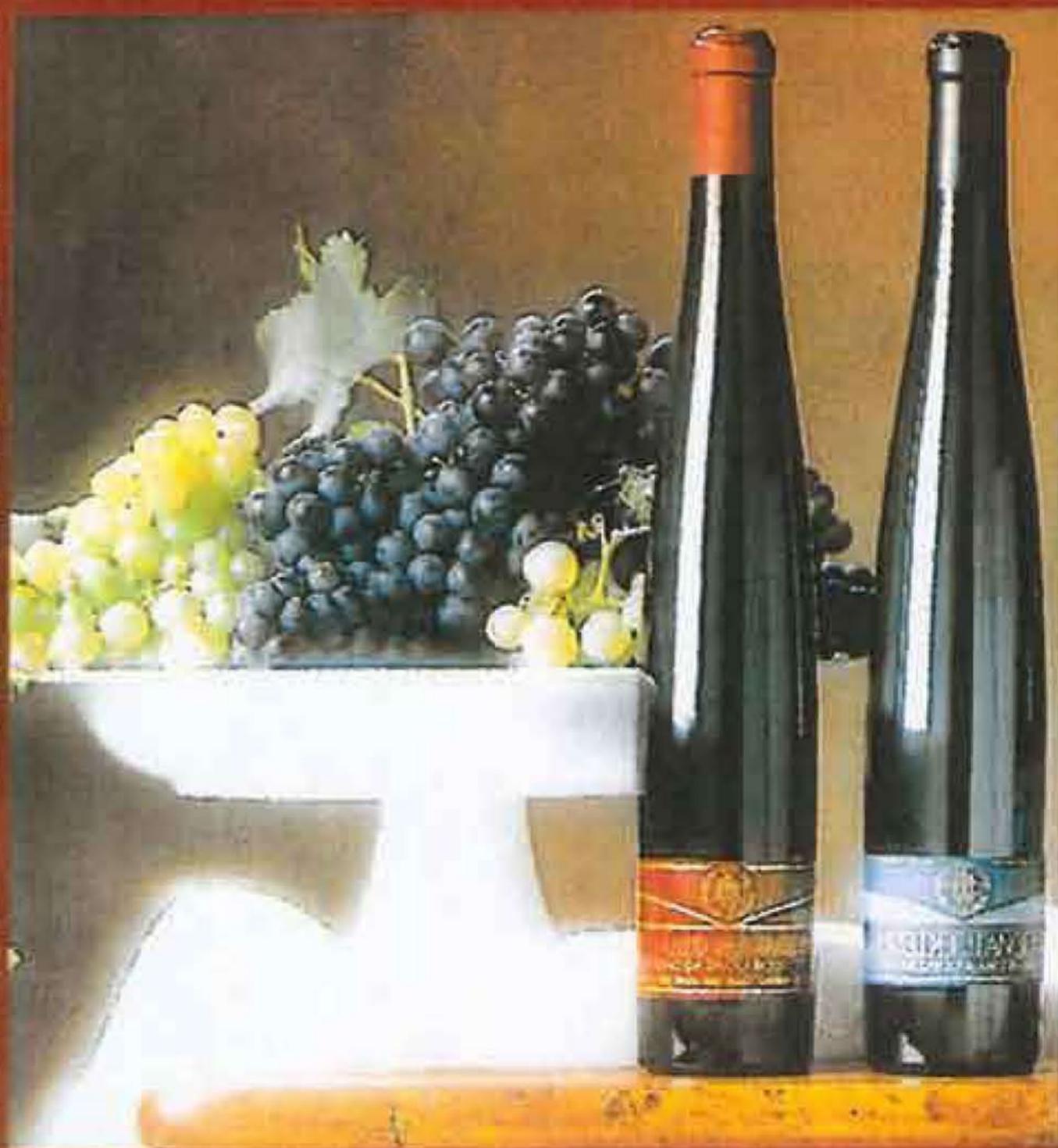
I vini del Colle degli Angeli seguono il detto "il buon vino sta nella botte piccola", tenuta piccola nelle dimensioni ma ade-

guatamente attrezzata per una produzione "bomboniera".

Il simbolo degli angeli fa capo al marchio della tenuta e sta quasi a proteggere, nel tempo, questi luoghi.

Negli annuari del Paese i vigneti esistono da "sempre", e si è sempre respirato e bevuto il famoso Bianco degli Angeli, nato dai frati dell'antico monastero dell'ordine dei Carmelitani, i quali producevano il loro Moscato da questa collina "vocata" al vino.

L'Azienda produce il Brut degli Angeli, spumante metodo classico con invecchiamento o permanenza sui lieviti per un periodo di minimo 36 mesi. Una caratteristica questa da puntualizzare, per coloro che devono abitualmente vino, ma che non vanno a fondo sulle varie caratteristiche tecniche. Inizialmente le bottiglie assistono ad una rifermentazione in bottiglia naturale e controllata in cataste. Dopo 36 mesi di permanenza sui lieviti (per quanto riguarda il Brut) le bottiglie vengono poste su pupitres così che i lieviti depositati, durante questi lunghi mesi, dal fondo vanno a migrare verso il collo della bottiglia secondo il ciclo di lavorazione tipico del metodo classico (detto "remuage"). Questo procedimento va a consolidarsi maggiormente creando un vino di più alto pregio



nell'Extra Brut degli Angeli che raggiunge un periodo minimo di permanenza sui lieviti di 48 mesi.

La gamma dei vini proposti dall'Azienda spazia poi dal Colle degli Angeli Moscato dolce e moscato secco, morbidi ed aromatici, all'Oro degli Angeli (fratello, biondo del Valcalepio Moscato Passito D.oc, meglio conosciuto come Moscato di Sparzo) ottenuto da uve Moscato Giallo fior d'arancio vendemmiate tardivamente (passito).

Nota di riguardo merita poi il "Balsamo degli Angeli" aceto balsamico invecchiato 15 anni in botte di legni pregiati, che dimora nei sottotetti dell'azienda.

Ecco quindi il risultato di una famiglia che, cominciato per hobby, ha saputo avere la soddisfazione dell'attesa per ottenere il miglior risultato dal proprio raccolto.

Dall'interesse nei confronti del vino nasce così l'esigenza di aprire le Cantine al pubblico ed in questo la Tenuta degli Angeli ha sempre avuto un occhio di riguardo, pronta a ricevere visite di gruppo per far conoscere e degustare i vini della loro produzione e avvicinare il "profano" ai piaceri e alla cultura del vino: ogni anno esigenti gruppi visitano con piacere le cantine Testa. Le degustazioni vengono abbinata a particolari assaggi freddi gastronomici che più si sposano con un determinato vino: dai salumi ai formaggi molto saporiti per spaziare magari su un accompagnamento un po' inconsueto come il fritto di foglie di salvia in pastella che bene si sposa con i Brut della Casa.

I Titolari della Tenuta, Manuela e Pierangelo Testa, entrambi sommeliers, impegnati da anni nella loro attività presso il Cantiere Tri plok (manufatti in cemento, coordinati per arredo urbano e giardino) seguono da sempre una clientela composta da operatori nel settore vitivinicolo e agricolo. Il pubblico sempre più esigente e curioso del mondo che ruota intorno a questo settore ha fatto nascere lo spunto di fornire ai clienti un livello di accessori più raffinati. Nasce così "Vino e Giardino", il nuovo spazio all'interno dello stesso cantiere Tri plok seguito dalla figlia Laura, anch'essa sommelier, preparata nell'offrire al pubblico più attento qualche consiglio e, affiancata da personale tecnico qualificato, garantisce un eccellente servizio sia agli amanti e cultori del vino, che ai professionisti del settore.

L'esposizione (300 mq) comprende una vasta gamma di articoli che spazia dai migliori bicchieri da degustazione (Riedel) ai levatappi da collezionisti interamente in corno biondo o scuro (Chateau Laguiole, Kershaw, Screwpull e Pulgpull) alle cantinette in ferro battuto o, per entrare più nello specifico, il decanter per l'ossigenazione del vino e la grassette per conservare la temperatura, piuttosto che il carnet da degustazione dove l'intenditore, oltre che conservare l'etichetta può trascrivere il giudizio di un particolare vino assaggiato. La chicca della vasta gamma di accessori è il bicchiere "anonimo": rigorosamente scuro per non influenzare il degustatore sul giudizio di una particolare degustazione. Tutto ciò che serve insomma ad un buon intenditore, a chi voglia addentrarsi nella conoscenza di una materia vastissima e appassionante o magari per un regalo a Doc.



All'interno del Cantiere Tri Plok, che appartiene come la Tenuta degli Angeli alla famiglia Testa è stato allestito un angolo dedicato a tutto ciò che può interessare gli appassionati di vino. La gamma degli articoli spazia dai bicchieri da degustazione (Riedel) ai levatappi da collezionisti interamente in corno chiaro o scuro alle cantinette in ferro battuto, i decanter per l'ossigenazione del vino e la glassette per conservarne la temperatura, i carnet da degustazione dove l'intenditore, oltre che conservare l'etichetta, può trascrivere il giudizio di un particolare vino assaggiato. Una curiosità: il bicchiere "anonimo": rigorosamente scuro per non influenzare il degustatore sul giudizio di un determinato vino.



Tenuta degli Angeli
Carobbio degli Angeli
Via Fara
Tel. 035/687130
Cantiere Tri-Plok
Via Silvio Pellico, 19
Montello (BG)
Tel. 035/687130