

Azienda «Tenuta degli Angeli»

Piccolo vitigno per un ottimo vino

crudi, pesce marinato, alla griglia e risotti alla marinara. Si accompagna ad insalata di ovuli, spaghetti piccanti con aglio e olio, pollo in gelatina e gianchetti. Degustare ad una temperatura intorno agli otto gradi.

Siamo in Bergamasca e al di là del fiume Cherio, si è nel territorio di Carobbio degli Angeli, luogo di insediamento stabile già in età romana.

L'abitato è dominato dal colle che sostiene il cosiddetto castello degli Angeli a 340 metri di altitudine, interessante e complesso borgo rustico. L'attuale paese e la sua frazione oggi hanno assunto il nome di Carobbio e Santo Stefano degli Angeli. È in questa zona che nel 1984 Pierangelo Testa decide di affiancare al suo Cantiere Tri Plok (azienda di manufatti in cemento con particolare specializzazione in «vasche per vino») un'azienda agricola su un terreno di circa due ettari di terra, che assumerà il nome di Tenuta degli Angeli. Per Pierangelo il passo dalle «vasche per vino» alla volontà di fare vino è stato molto breve.

La Tenuta è ricca di marne calcaree, generosa, fertile e da tempo immemorabile riservata alla vitivinicoltura. Qui si producevano i cosiddetti «vini del contadino»: tonalità intense, profumi di mosto, maschio naif, alquanto grezzo. Una volta si pigiava tutto il pigiabile e si torchiava ancora di più, senza ricorrere alle selezioni indispensabili per creare la qualità. Il «risultato» naturalmente non era dei migliori... Ma ai di là dei gusti, i vini prodotti sul Colle degli Angeli erano caratterizzati da una invidiabile struttura alcolica, grazie alla quale, senza fare ricorso ad alchimie, i tredici gradi naturali non erano uto-

pia. Pierangelo Testa nella consapevolezza di questo «dono», lavorò con intuito e grande passione... Oggi sull'elitario colle ha sede un magnifico vigneto «bomboniera»: piccolo per estensione e foriero di promesse, mantenute vendemmia dopo vendemmia. Questi risultati hanno appagato e reso concreto il sogno di Pierangelo, trasformando l'hobby per il buon vino in autentica passione. Trasmessa a piene mani alla consorte signora Emanuela e alle figlie Laura, Roberta e Maria, che in attesa che il fratellino Francesco, diventi grande, conducono e governano l'Azienda con instancabile, gentile e femminile impegno.

BRUT DEGLI ANGELI METODO CLASSICO ETICHETTA ORO

Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Chardonnay 100% con permanenza sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Si presenta con spuma bianca, cremosa, evanescente. Perlage minuto e continuo. Colore giallo paglierino lucente. Bouquet elegante, fruttato, con sentori di confetto, banana, lampone e ovulo fresco. Gusto secco, citrino, continuo, equilibrato. Con leggera sensazione retro-olfattiva di mandorla. Ha una gradazione alcolica di 12% vol. Eccellente con crostacei di mare

EXTRA BRUT SPUMANTE MILLESIMATO ETICHETTA PLATINO

Da uve Chardonnay 100%, Spumante Metodo Classico con permanenza sui lieviti, minimo 48 mesi, senz'aggiunta di liqueur. Note di degustazione: spuma bianca, cremosa, evanescente. Perlage minuto e continuo. Colore giallo paglierino intenso.

Bouquet evoluto, fruttato, floreale. Con sentori di banana e limoncella su marcata fragranza di fungo essiccato. Gusto secco, fresco, complesso, con flavour di mandorla. Gradazione alcolica di 12% vol. Si abbina a capesante gratinate, pesci ai cartoccio e al forno; zuppa di pesce, risotto di mare e piatti con vongole veraci. Servire ad una temperatura di 8-10 gradi.

BIANCO DEGLI ANGELI

Ottenuto da soffice spremitura d'uve Chardonnay e piccola percentuale di Pinot Grigio. Ha colore giallo paglierino intenso e lucente. Bouquet fruttato e floreale, da cui emergono sentori di mela Golden e fiore di ligustro. Gusto secco, fresco, di buona persistenza aromatica. Gradazione alcolica 11,5% vol.

Servire a temperatura di 10-12 gradi.