



Manuela Testa (in primo piano) con i quattro figli

**TENUTA
DEGLI ANGELI
DAL 1984**

Via Fontana Ronin 5;
Santo Stefano
degli Angeli
CAROBBIO DEGLI ANGELI
Tel. 035.951489
Fax 035.687121
www.tenutadegliangeli.it
E-mail:
info@tenutadegliangeli.it

COME ARRIVARE:

è proprio sopra il piccolo borgo di Santo Stefano degli Angeli (deviazione a sinistra dalla strada che attraversa il centro storico)

PROPRIETÀ: famiglia Testa

RESPONSABILE AZIENDALE:

Roberta Testa

CONSULENZA ENOLOGICA:

Teresio Schiavi

SUPERFICIE VITATA DESTINATA DIRETTAMENTE:

2 ettari

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:

15mila bottiglie

VENDITA DIRETTA:

sì, negli orari di lavoro e previo appuntamento

ALTRI PUNTI VENDITA: ristorante Da Vittorio alla Cantalupa di Brusaporto.

Tenuta degli Angeli

Gli "angeli" delle vigne sulle orme del fondatore

Ricordiamo ancora quando Pierangelo Testa presentò agli amici ed alla stampa quello che riteneva, e giustamente, un piccolo capolavoro, la sua personale cantina di produzione sul colle di Santo Stefano degli Angeli. Accadeva nel 1984 ed il vigneto "bomboniera" come lo autodefinì cominciava a dare le uve atte a divenire soprattutto gli eccellenti vini con le bollicine che tanto lo appassionavano. Lì sul Colle degli Angeli non si limitò a costruire la cantina ma ci fece l'abitazione dove poter crescere con la moglie Manuela i quattro figli. Un piccolo eden spostato dalla confusione del mondo laggiù, quello del cantiere Triplok che aveva avuto in eredità dal padre Severo, dove quotidianamente doveva confrontarsi con un lavoro assai diverso. Nel microclima particolare di Santo Stefano, sui terreni ricchi di marne calcaree, con esposizione a sud dei terrazzamenti, impiantò quasi esclusivamente uve bianche (unica concessione, il moscato di Scanzo) probabilmente per farne vini che rispecchiavano il suo carattere



mite e dolce ma al tempo stesso determinato e scrupoloso. Doti che ha saputo trasmettere alla sua meravigliosa famiglia, rimasta compatta e convinta nel proseguimento dell'attività anche dopo la prematura scomparsa del fondatore. Sarebbe orgoglioso, Pierangelo Testa, di quel che la moglie Manuela, le figlie Laura, Roberta e Maria, e l'unico figlio maschio Francesco, hanno saputo fare in questi anni, sviluppando oltre che la produzione enologica anche quella dell'olio extravergine a DOP Laghi Lombardi (tra i primissimi nella bergamasca) e dell'aceto balsamico ottenuto dalle botticelle che proprio il capostipite aveva acquistato anni fa nel modenese in occasione della nascita della prima figlia. Tra i vini si segnalano in particolar modo gli Spumanti metodo classico a base chardonnay (in versione Brut ed Extra Brut), i due passiti degli Angeli da uve moscato giallo fior d'arancio (Oro) e da moscato di Scanzo (Vidalepio Moscato Passito DOC). Sempre molto gradevole anche il Moscato Colle degli Angeli, "filtrato dolce" ottenuto da un mosto parzialmente fermentato.


L'AZIENDA

Triplok, il cantiere per il vino ed il giardino

Divenuto celebre tra gli anni Sessanta e Settanta grazie alla geniale idea di Severo Testa di brevettare e costruire quelle botti in cemento "monolitico" che hanno invaso le cantine di tutta Italia (ed anche oltre), il cantiere Triplok continua ad essere un punto di riferimento per i vignaioli della zona anche grazie all'ultima iniziativa nata in casa Testa, il negozio più civettuolo battezzato "Vino & Giardino" dove poter acquistare tutto quanto serve anche in casa per la degustazione ed il servizio del vino. In fondo il negozio sembra il naturale proseguimento dell'approccio con cui la famiglia Testa ha sempre interpretato il mondo della produzione del vino, la cantina di vinificazione come prosecuzione dell'abitazione, il giardino che si perde, confondendosi, tra i vigneti. Qualcuno fa risalire il nome Triplok alla particolare ubicazione della località, al confine con tre comuni e quindi anticamente delimitata dai cippi stradali che ne delimitavano il territorio. Ma la versione ricostruita dalla famiglia Testa è ancora più affascinante: un antenato della famiglia, oste proprio su quell'incrocio dove si sarebbe insediato il cantiere, venne lui soprannominato Triplok perché trasportava continuamente pietre con cui consolidare il fabbricato. Le trasportava con la carriola, poche per volta, "tri plok" appunto da cui il nome che si sarebbe tramandato di generazione in generazione. È fino a noi cambiando pelle, plasmandosi sulle nuove esigenze del mondo del vino, adattandosi alle richieste dei consumatori. Ora la famiglia Testa accoglie visitatori che arrivano da mezzo mondo, aderisce al progetto di "fattorie didattiche", organizza sedute di degustazione sia in cantina che nel bellissimo contesto dell'acetaia ricavata in un edificio antico del centro storico di Santo Stefano, propone confezioni regalo che sono lo specchio della bellezza e della raffinatezza delle donne di casa. Il Cantiere Triplok con Vino & Giardino è Montello (BG) in via Silvio Pellico 19; tel: 035.687130; www.triplok.it

IL VINO

Extra Brut Degli Angeli

Denominazione: Spumante metodo classico



Uve e vigneti: è ottenuto con il 100% di chardonnay proveniente dai vigneti di Santo Stefano degli Angeli

Vinificazione ed affinamento: i vini base sono ottenuti dalla spremitura soffice delle uve; segue la fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in vasche di acciaio; creata la cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, il vino fermenta in bottiglia e rimane sui lieviti per almeno 48 mesi (la partita attualmente in commercio addirittura 60); alla sboccatura nessuna aggiunta di liqueur

Esame organolettico: ad un spuma abbondante ed evanescente segue un colore giallo paglierino chiaro attraversato da un perlage fitto, fine e persistente; i profumi sono delicati, il miele e la crosta di pane (sentori tipici del lungo affinamento sui lieviti) sono molto delicati, quasi tenui, e vengono superati dalla freschezza di sensazioni agrumate e di pesca; al palato si conferma fresco, diritto e fine, molto elegante, nel finale resta una sensazione sapida molto piacevole.

Servizio ed abbinamento: perfetto come aperitivo e con le crudità di mare, si può abbinare anche sui piatti di pesce e crostacei più elaborati bevendolo in flûte capienti sugli 8 gradi di temperatura.

Prezzo bottiglia (vendita diretta in cantina): 13 euro.

