

È QUI, NELLA VALLE CALEPIO, CHE NEL 1984 PIERANGELO TESTA decide di affiancare al suo Cantiere Tri Plok (manufatti in cemento, con specializzazione in "vasche per il vino") un'oasi di verde, rilevando circa due ettari di "sana" terra.

In effetti, la terra del Colle degli Angeli, ricca di marni calcaree, generosa e fertile, presenta delle caratteristiche prodigiose per la vitivinicoltura, praticata in questo luogo da tempo immemorabile: qui si producevano i cosiddetti "vini del contadino", dalle tonalità intense e da un'invidiabile struttura alcolica - tredici gradi naturali.

mentare ottenuto dalla lenta fermentazione, con successiva acetificazione, del mosto di uve bianche aromatiche selezionate, cotto a fuoco diretto e messo a maturare in piccole botticelle di capacità e legni diversi.

Alla prima batteria, iniziata nel 1980, se ne sono aggiunte molte, ottenute seguendo con estremo rigore il disciplinare della tradizione modenese, che prevede un lungo invecchiamento: nel 2003 sarà pronta anche la nuova acetaia con altre nuove batterie, creata nel sottotetto di un'antica abitazione, in un contorno di travi in legno e muri in pietra.



CANTINA TENUTA DEGLI ANGELI

Tenuta degli Angeli Una famiglia legata ai vigneti

LOMBARDIA Valcalepio



A SANTO STEFANO DEGLI ANGELI, NEL BERGAMASCO, È PARTICOLARMENTE SUGGERITIVA LA QUIETE CHE AVVOLGE LA COLLINA, COSÌ COME È PARTICOLARMENTE PURA L'ARIA CHE VI SI RESPIRA, QUASI EVOCAZIONE DI QUELL'ANGELO DI PIETRA, POSTO IN UN ANTICO MANIERO LOCALE, CHE SI RACCONTA AVREBBE VISITATO, CON SEMBIANZE UMANE, LA PIAZZA PRINCIPALE DEL COMUNE DI CAROBBIO DEGLI ANGELI

Oggi sull'elitario colle alligna un vigneto "bomboniera", frutto del sapiente lavoro di Pierangelo Testa: piccolo per estensione e con piante scelte secondo caratteristiche di suolo, clima e microclima. Una cantina all'avanguardia racchiude vini ottenuti da uve Chardonnay, Moscato di Scanzo, Moscato Fior d'Arancio, Pinot Grigio: Brut ed Extra Brut, Valcalepio Moscato Passito Doc, Moscato Passito Giallo, Colle d'A secco, Colle d'A dolce, Bianco d'A. Una passione che ormai coinvolge un'intera famiglia, dalla moglie di Pierangelo, Manuela, alle figlie Laura, Roberta e Maria, fino all'ultimo nato, Francesco. C'è, però, un'altra chicca che la famiglia Testa produce con altrettanto entusiasmo nella propria Tenuta: il Balsamo degli Angeli (meglio conosciuto come Aceto Balsamico), un condimento ali-

Fa sempre parte delle novità della Tenuta degli Angeli la produzione in quantità limitata di Olio Extravergine di oliva, dal delicato sentore di carciofo ed un leggero retrogusto di mandorla, ottenuto da ulivi di varietà Leccino, Pendolino, Frantoio. Sia la frangitura, effettuata tramite macine in pietra, secondo il metodo tradizionale, che la spremitura, con leggera filtrazione, vengono realizzate a freddo, nello stesso giorno in cui avviene la raccolta delle olive, brucate a mano e poste in apposite cassette forate per consentire l'aerazione. ■ TENUTA DEGLI ANGELI - CAROBBIO DEGLI ANGELI FRAZ. S. STEFANO (BG)
☎ (+39) 035 951489 - 035 687130



SABRINA FAVARO