



Collection

COLLECTION

All'ombra del Monte Baldo, porta d'accesso al Trentino delle bollicine, anello di congiunzione tra pianura e montagna, culture e ambiti territoriali contigui ma molto diversi, nasce il **Trento Doc Clè Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2018 Albino Armani 1607**.

Il simbolo della curiosità e della voglia di mettersi in gioco del suo artefice, **quell'Albino Armani** erede di una storia di viticoltura in quota, che oggi si sviluppa in differenti contesti dell'arco alpino e lunga oltre 400 anni. Dall'altopiano di Brentonico ai declivi della Vallagarina, su terreni ricchi di basalto e calcare, le uve di Chardonnay e Pinot Nero coltivate a quasi 600 metri d'altitudine si fondono in egual percentuale e sapiente equilibrio, dando vita a un fiero spumante di montagna, impossibile da non notare. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura conferisce piacevole armonia ad ogni sorso a questa nobile bollicina delle vette, elegante e marcatamente fresca, che riposa sui lieviti per almeno 36 mesi prima del dégorgement. Dosaggio Zero, nessun compromesso, com'è proprio del carattere dell'uomo dietro la bottiglia, essenza di un Trentino che restituisce nel calice la più nitida fotografia dell'identità di un territorio.





Collection

COLLECTION



"Les plus hauts vignobles d'Europe au gré des avalanches".

Cioè: le vigne situate più in altitudine in Europa, giusto a ridosso – dunque alla discrezione – delle valanghe. Queste parole dell'abbé Alexandre Bougeat, il parroco di Morgex fino al 1971 e l'uomo che per primo ha indicato la via della viticoltura moderna in Valle d'Aosta, sintetizzabili alla perfezione l'anima in bottiglia e lo spirito nel calice del **Glacier Vallée d'Aoste Doc Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Pas Dosé Cave Mont Blanc**. Uno spumeggiante simbolo di quella viticoltura eroica ai piedi del Monte Bianco che oggi vede impegnate circa 70 famiglie. A fare da sfondo ai vigneti le montagne, ma il colore lo regala una particolarissima uva a bacca bianca: quel Prié Blanc, autoctono valdostano che cresce tra i 900 e i 1.200 metri d'altezza, su terrazzamenti perennemente esposti alla luce solare: questo il segreto che permette al frutto di maturare alla perfezione, per poi trasformarsi in un'elegante bollicina asciutta, cristallina, identitaria.



Opera d'artigianato, frutto di una lunga ricerca portata avanti, vendemmia dopo vendemmia, per migliorarsi. Omaggio al fondatore, Guido Carlo Alleva, patron vigneron dall'educato e curioso palato indagatore, della settecentesca Tenuta Santa Caterina a Grazzano Badoglio, storico comune dell'astigiano. 100% Chardonnay, di nobile retaggio borgognone, proveniente unicamente dal vigneto della Maddalena, uve raccolte anticipatamente ad agosto all'alba, rigorosamente a mano, allo scopo di valorizzarne il profilo acidico e olfattivo. **GC Guido Carlo Metodo Classico Vino Spumante di Qualità 2019** è un Blanc de Blanc Extra Brut che ha riposato per 36 mesi sui lieviti e ora si presenta, con perfetto tempismo, in circa 3mla bottiglie. Il suo profilo nel calice racconta attraverso un'elegante bollicina, esaltazione del singolo vigneto, la cifra raffinata della firma dell'azienda, in un gioco di sponde che al palato richiama a un confronto col "fratello maggiore" Silente delle Marne, altro "atout" da non mancare di assaggiare.

WINEcuture

Collection



COLLECTION

Parallelo tra generazioni dietro a cui si cela la filosofia e la cifra stilistica della famiglia che, oltre 60 anni fa, ha dato forma alla prima bottiglia di Metodo Classico in Franciacorta. Un omaggio al fondatore e uno al luogo che le bollicine Guido Berlucchi hanno eletto loro casa, per un viaggio nel calice che racconta l'evoluzione lungo il corso del tempo di un'azienda. Da un lato, con il Franco Ziliani 90 Franciacorta Riserva 2008 è la tradizione e la storia della celebre cantina franciacortina a venire tratteggiata; con il Palazzo Lana Extrême Franciacorta Riserva 2011 è, invece, l'innovazione portata dalle nuove generazioni della famiglia Ziliani a essere narrata. Due volti, la medesima qualità per fuoriclasse in bianco e nero, di grande persistenza e importante longevità, che domandano solo di essere meditati. Il **Franco Ziliani 90 Franciacorta Riserva 2008 Guido Berlucchi** è sempre "cuore" del mosto fiore 100% Chardonnay proveniente dalle migliori porzioni del vigneto Arzelle a Borgonato: millesimato, affina sui lieviti per almeno 11 anni e 7 mesi, seguito da minimo 6 mesi di riposo in bottiglia dopo la sboccatura. Non Dosato, al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, il tutto armonizzato da buona sapidità e calibrata acidità. Il **Palazzo Lana Extrême Franciacorta Riserva 2011 Guido Berlucchi** è sempre "cuore" del mosto fiore, ma 100% Pinot Nero da due vigne di proprietà a Borgonato: Quindiciopio, in collina, e Brolo, prospiciente alla casa delle bollicine franciacortine della famiglia Ziliani. Dopo l'affinamento sui lieviti per almeno 10 anni, seguito da minimo 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura, prende vita un Extra Brut che in bocca è fresco, cristallino e di buona struttura, trovando la sua armonia grazie alla decisa mineralità e acidità.





22

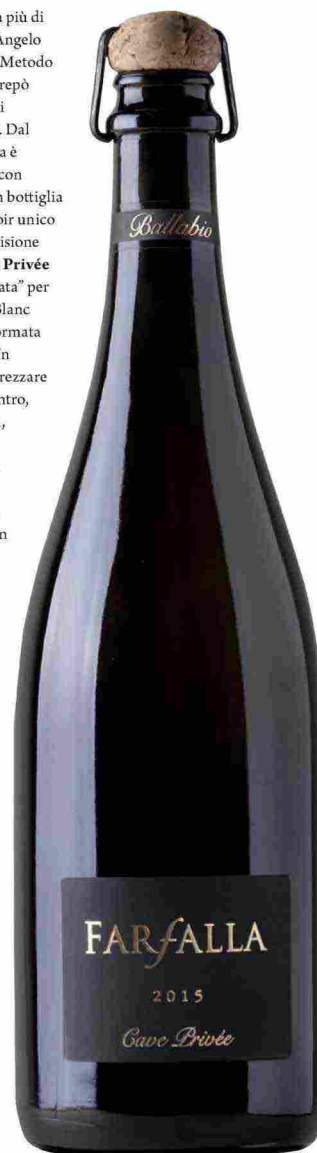
Collection

COLLECTION



Un esempio della magia che si compie lungo il 45esimo parallelo, al cuore di quell'Oltrepò Pavese di cui Gabriele Marchesi cura la vite, ma anche l'immagine, dando lustro in bottiglia alle sue espressioni più pregiate: quelle da Pinot Nero e da Riesling Renano. Una scelta precisa, questa di scommettere da oltre 20 anni solo sui purosangue di una nobile terra del vino, come dimostra la decisione di curare ogni produzione vigna per vigna, esposizione per esposizione, pendenze, parcelle e suoli calcarei. Dall'omonimo appezzamento di 1,42 ettari, toponimo registrato in cui dimorano cloni provenienti da Aj, nasce il **Marchesi di Montalto Costagrossa Pinot Nero Metodo Classico Docg Oltrepò Pavese Brut 36 mesi Millesimo 2016**. Sapido, fresco, dal sottofondo piacevolmente minerale che persiste a lungo. L'espressione del DNA della pianta e del tempo necessario alla sua piena maturazione: dimostrazione nel calice che Pinot Nero non si diventa, si nasce.

L'ultimo capitolo di una storia lunga più di un secolo. Quella di un visionario, Angelo Ballabio, e del suo sogno: creare un Metodo Classico da uve Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese in grado di confrontarsi con i migliori Champagne del suo tempo. Dal 1905 a oggi il mondo è cambiato, ora è la famiglia Nevelli che porta avanti con ambizione il testimone di esaltare in bottiglia le caratteristiche naturali di un terroir unico e vocato. Ed è dalla voglia di condivisione che nasce il **Ballabio Farfalla Cave Privée 2015 Extra Brut**, bollicina "archiviata" per seguire l'evoluzione nel tempo dei Blanc de Noirs della cantina che si è trasformata in produzione punta di diamante. Un numero limitato di bottiglie, da apprezzare sorso dopo sorso. Il frutto dell'incontro, successivo a fermentazione separata, di solo il 42% del mosto fiore del Pinot Nero di due vecchie vigne nei comuni di Casteggio e Montecalvo Versiggia. Poi la nascita della cuvée, assemblaggio del meglio in botte e in vasca che affina sui lieviti per oltre sei anni. Per un Metodo Classico da custodire gelosamente.



WINEcuture