

bubble's

Qualche assaggio dal catalogo di Proposta Vini

Di Giovanna Moldenhauer

Conosciamo questa realtà da tempo e abbiamo sempre trovato tra le sue pagine cantine interessanti sotto il profilo dei vini distribuiti. Per il 2024 in cui compie quarant'anni, hanno fatto l'ingresso in questo catalogo altri 49 nuovi produttori di cui 32 di vino e 17 di spirits, una linea parallela avviata solamente nel 2021. La mission di Proposta Vini, come sottolineato da Giampaolo e ora da suo figlio Andrea, è stata fin dall'inizio, ed è tuttora, quella di valorizzare al meglio la produzione di vini autentici, storici, territoriali, legati alla tradizione contadina italiana e non solo di qualità.

Abbiamo scelto dal catalogo un vino per ognuna di otto cantine con spumanti realizzati sia con il Metodo classico, sia con il Metodo Italiano, così come con i frizzanti, provenienti da diverse zone d'Italia, con vitigni più conosciuti con anche una vera rarità.

Ve li presentiamo uno ad uno, con la degustazione di ogni etichetta.



Cà Lojera – Lombardia – Belle Dosaggio Zero Metodo Classico Millesimato 2018 – La Tenuta Tiraboschi, in arte Cà Lojera, è una cantina familiare gestita da Ambra e Franco che ancora lavorano con l'energia e l'entusiasmo di due ragazzini. I terreni di proprietà, un tempo fondale del lago, sono caratterizzati da argilla bianca e danno origine al vino Lugana che si distingue per mineralità, freschezza e un'incredibile longevità. Il loro Metodo Classico, affinato 48 mesi sui lieviti, è la sua versione spumantizzata. Nel calice ha un colore giallo paglierino, con perlage fine e continuo. Il naso si apre su profumi di fiori bianchi, poi di

agrumi, seguiti da frutta matura, da sentori tostati su un sottofondo di crosta di pane. Al palato ha una decisa freschezza, è sapido, cremoso, vivace, con nel lungo retrogusto un frutto succoso, aromi di frutta secca e miele.

Voto: 89/100



Casa Belfi – Veneto – Anfora Vino Bianco Frizzante – Un vino di Albino Armani, nato da un progetto con Maurizio Donadi. Ottenuto da Glera della Marca Trevigiana vede per la vinificazione l'uso dell'anfora. Lì dopo la macerazione sulle bucce, la svinatura, la pressatura, affina in grandi anfore di terracotta con lieviti indigeni e senza solfiti aggiunti. Come da lunga tradizione, con l'avvento della primavera il vino conclude la fermentazione alcolica in bottiglia trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica per ottenere la naturale frizzantezza. Il Casa Belfi Anfora è un vino di color giallo aranciato, leggermente velato poiché non filtrato, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. Il ventaglio olfattivo è variegato e si esprime in sentori floreali e fruttati, note di agrumi, crosta di pane e una leggera nota affumicata. In bocca buona freschezza, sapidità e struttura. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino grande longevità.

Voto: 87/100



Conti Thun – Lombardia – Bolle di Gioia Vino Spumante Qualità Brut – Conti Thun nasce nel soleggiato promontorio di Terlago in Alto Adige e si espande nel cuore della Valtènesi, sulla sponda bresciana del lago di Garda. Ilona e Vittorio hanno realizzato il proprio progetto di vita, con l'obiettivo di valorizzare questo territorio di estremo pregio per la viticoltura. L'uva Groppello e altre varietà tradizionalmente coltivate in questo territorio come Marzemino, Barbera, Sangiovese, Riesling Renano e Italico, Incrocio Manzoni vengono coltivate secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e trovano nei loro vini un'espressione autentica e rappresentativa. Dai vitigni Riesling Renano, Riesling Italico e Incrocio Manzoni è ottenuto questo Metodo Italiano, della vendemmia 2021, con due mesi sui lieviti dopo la presa di spuma. Dopo un colore giallo paglierino chiaro, bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti, ha un naso intenso, con sentori di zagara, il fiore degli agrumi, pompelmo, l'albicocca come frutta, di erba limoncella. In bocca è fresco, abbastanza sapido, intenso ed equilibrato nel complesso.

Voto: 87/100



Cossignani – Marche – L. E. Tempo – Metodo Classico Extra Brut – Dalla varietà Pecorino questo spumante marchigiano della provincia di Ascoli Piceno, si presenta di un colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdoline. Spuma soffice, perlage delicato e persistente. Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante complessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di ginestra, fragranti note tostate,

agrumi e pasticceria. In bocca ha struttura, si percepisce fresco, secco, sapido di fine ed equilibrata intensità aromatica. Un assaggio dall'ottima persistenza con un retrogusto iodato.

Voto: 89/100



I Borboni – Campania – Criplo Asprino D'Aversa Metodo Classico Extra Brut Millesimato 2018 – Da un vigneto ad alberata aversana su piede franco e sylvoz, a un'altitudine di 80 metri, con suoli prevalentemente sabbiosi, con buona permeabilità superficiale, di genesi quasi esclusivamente vulcanica, ha per la seconda fermentazione una sosta di 33 mesi in bottiglia, quindi le bottiglie vengono poste per il remuage sulle pupitres. Il procedimento della messa in punta ha una durata di due mesi circa, poi è sboccato nel 2021. L'affinamento prosegue in bottiglia per diversi mesi. Nel calice ha un colore giallo paglierino intenso, con una spuma persistente e un finissimo perlage. Al naso ha un intenso sentore di fragranze fruttate, agrumate, poi di zafferano, miele di bosco, per poi avere un gusto secco, fresco, sapido, equilibrato e decisamente lungo, con un retrogusto leggermente ossidativo ed elegante.

Voto: 89/100



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Il verro – Campania – Spumante di Qualità Bianco Metodo Classico Extra Brut 2020 – Dall'area collinare del Comune di Formicola, ai piedi della catena montuosa del Monte Maggiore in provincia di Caserta, dal vitigno autoctono Coda di pecora di cui si erano ormai quasi del tutto perse le tracce, con solo qualche contadino della zona ne conserva piccole quantità. Nel corso del 2023 è stato inserito nell'elenco dei vitigni italiani. Da una vendemmia anticipata, una tradizionale prima fermentazione con lieviti selezionati, un riposo di 30 mesi dopo l'avvio della seconda fermentazione, è sboccato e riposa per altri due mesi prima della commercializzazione. Nel calice ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, un perlage fine e persistente. Il naso ha evidenti sentori di ginestra e agrumi, poi al gusto è fresco con una marcata sapidità, ottima persistenza.

Voto: 90/100



Le Vigne di San Pietro – Veneto – Ho scritto t'amo sulla sabbia 2022 – Da uve Corvina, con una bassa resa per ettaro di 50 ettolitri per ettaro, è realizzato questo vino frizzante sui lieviti. La sua vinificazione prevede che le uve vengono diraspate e macerate. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio per 10 giorni a temperatura controllata. A marzo una parte di mosto che era stato preventivamente congelato, viene aggiunto per attivare una seconda fermentazione che avviene per i primi 4 mesi in vasche d'acciaio, a cui seguono 3 mesi in bottiglia. Dopo un rosa salmone ha un perlage moderato e sottile. Al naso ricorda la pesca ravvivata da sentori di menta fresca, con un lieve sentore di crosta di pane. In bocca ha una grande sapidità, ha una buona lunghezza con un retrogusto tra il balsamico, la liquirizia.

Voto: 88/100



Tenuta Casenuove – Toscana – ZiiK Spumante Extra Brut Rosé – Da uve Sangiovese è vinificato con Metodo Italiano. Le uve sono raccolte manualmente, secondo una rigorosa selezione. In cantina sono sottoposte a pressatura soffice. Segue una decantazione statica a freddo del mosto ottenuto senza l'uso di alcun additivo e la sua successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasca di acciaio con 4 mesi e più di sosta sui lieviti, poi è imbottigliato con i suoi lieviti ancora in fermentazione. Nel calice ha una sfumatura rosata molto delicata, un perlage fine e costante. Al naso rivela aromi floreali e fruttati di piccoli frutti rossi. In bocca è fresco, asciutto, persistente con un finale sapido e un retrogusto di frutta rossa croccante, di ribes e di fragolina di bosco.

Voto: 87/100



Travaglini Giancarlo – Piemonte – Nebolè Metodo Classico Dosaggio Zero 2018 – Da uve Nebbiolo con una selezione del grappolo intorno alla fine di agosto, inizio settembre viene raccolta solo la punta del grappolo meno ricca di zuccheri con maggiore acidità e note minerali più intense. La vinificazione avviene in acciaio, con iper-ossigenazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Imbottigliato riposa sui lieviti per un minimo di 46 mesi. Dopo un colore giallo paglierino brillante, un perlage persistente con finissime e numerosissime bollicine. Ha un naso di pasticceria, crema di nocciole, crosta di pane e caffè appena macinato. Sullo sfondo dettagli vegetali che riportano alla mela e al pompelmo e fiori ancora fragranti. Al palato è gradevole grazie all'energica e corroborante spinta acida e alla viva sapidità finale, proveniente dai terreni rocciosi di Gattinara.

Voto: 90/100

Post correlati

**Pellegrino 1880 e la sua Marsala Revolution**

28 Marzo, 2024

bubble's

un progetto di Andrea Zanfi
edito da Bubble's Italia s.r.l.



© Copyright 2023 | Bubble's Italia | All Rights Reserved | [Policy Privacy](#) - [Cookie Policy](#) | [Web Agency](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343