

LOMBARDIA A TAVOLA

N. 34 - Anno IV
DICEMBRE 1992



SCENDIAMO IN CANTINA: TENUTA DEGLI ANGELI

SECCO O DOLCE MA DI QUALITÀ

Troppo frequentemente lo Spumante BRUT è chiesto o — ahimè — proposto in abbinamento al dessert. Così le «bollicine», magari annunciate dal botto popolar-festaiolo, son chiaro esempio di masochismo: si ferisce il buongusto, s'annienta l'armonia, trionfa «l'inciviltà del bere» e... CENSURA mi vieta ogni altra parola!

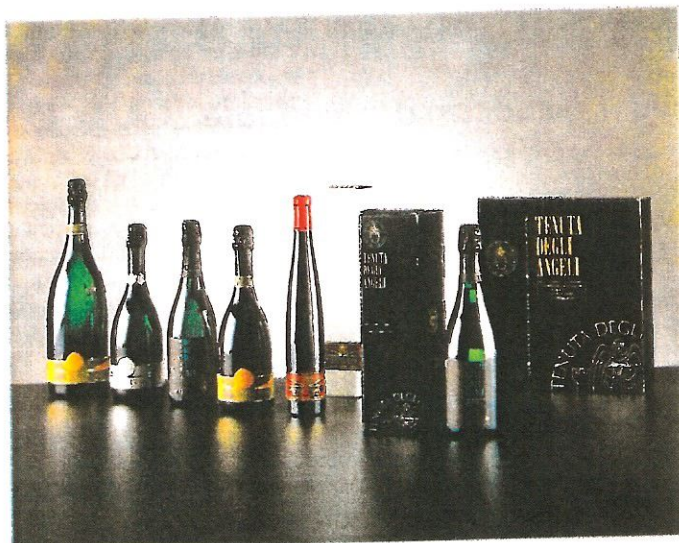
Lo credo e ne ho avuto riconferma dopo meditato assaggio d'emergente licore: il *Tenuta degli Angeli Pas Dosé*, vendemmia '89, sboccatura novembre 1992. Spuma candida, evanescente, su livrea giallo paglierino intenso. Perlage minuto, continuo. «Respiro» elegante, fruttato; sentori di mela golden, confetto ed alloro. Secco, fresco, equilibrato, con ammiccante retrogusto di mandorla.

Ottimo aperitivo, regge per struttura a molte pietanze, «nobili» o «proletarie»... Mai col «dolce»!

Per fine pasto, Manuela e Pierangelo Testa, titolari dell'Azienda, consigliano il loro *Moscato degli Angeli* — morbido e brioso — o per gli amanti del centellinar verace, il *Moscato di Scanzo '89* — quest'anno al suo debutto.

Assaggiato lo scorso ottobre, m'ha donato piacevoli emozioni, perfettibili nel tempo. Senz'altro renderà più «caldo» il Natale!

Se il «Novantadue» è stato per i coniugi Testa un anno di migliorie (dall'impianto per il controllo delle temperature di fermentazione, alla coibentazione dell'ambiente operativo), nella prossima stagione verrà inaugurata una cantina più spaziosa, funzionale e moderna di quella



attuale.

Per l'avvenimento, generose «magnum» di *Pas Dosé* sono già in lista d'attesa.

Appunti per la degustazione: Anche «sole» ed in buona compagnia. Mai col «dolce»!

Aldo Quinzani

TENUTA DEGLI ANGELI di Manuela e Pierangelo Testa. Carobbio degli Angeli. Frazione S. Stefano (BG)
- Tel. 035/951489.