

## I VINI BERGAMASCHI: VALCALEPIO BIANCO D.O.C. DELLA TENUTA DEGLI ANGELI

Questo Valcalepio della Tenuta degli Angeli, è prodotto con uvaggi di Pinot bianco e Pinot grigio e viene fatto fermentare a temperatura controllata, in assenza totale di impurità al fine di ottenere delicati profumi ed un gusto secco e pieno.

I vigneti situati nella migliore esposizione consentono una perfetta maturazione delle uve anche nelle annate meno favorevoli.

Colore bianco paglierino, con profumi intensi di sottobosco e mela golden. Sapore asciutto e pieno. Temperatura di servizio intorno ai 10 gradi.

La Tenuta degli Angeli nasce nel 1984 quando Pierangelo Testa completa il suo amore per il vino diplomandosi sommelier Ais e affiancando al suo cantiere «Tri Plok» già conosciuto per la produzione e distribuzione in tutta Europa delle sue vasche per la vinificazione e stoccaggio delle uve.

Oggi la Tenuta degli Angeli è diventata punto di riferimento per gli hobbisti

amanti del vino di qualità. La tenuta posta in un'oasi di verde sulla collina di Santo Stefano di Carobbio degli Angeli, ha poco più di due ettari di terreno coltivato a vite, ricco di marna calcarea (sassi della luna) generoso, fertile e da tempo immemorabile riservato alla viticoltura.

Grazie ad un particolare microclima che caratterizza l'anfiteatro collinare, la Tenuta degli Angeli propone i suoi pochi ma selezionati vini.

La cantina completamente interrata, esposta a nord e con temperatura non superiore ai 15° gradi, affascina per armonia e razionalità di costruzione, è piccola ma funzionale, ordinata e pulita, orgogliosa insieme alla famiglia Testa al completo, di ospitare la produzione degli spumanti e dei vini, che col passare degli anni si sono aggiunti.

Da un'accurata cernita delle uve nascono il Brut degli Angeli e l'Extra Brut, sempre degli Angeli, prodotto da uve Chardonnay, rispettivamente con 36 e 48

mesi di rifermentazione in bottiglia. Il Valcalepio moscato passito di Carobbio degli Angeli (il famoso Moscato di Scanzo), l'Oro degli Angeli moscato giallo passito, il Colle degli Angeli dolce (moscato dolce di mosto parzialmente fermentato), il Colle degli Angeli secco (moscato secco da tavola) ed il Valcalepio bianco doc.

Tutti vini che sono l'orgoglio di un'azienda che non mira al Guinness dei primati ma tende al primato della qualità. Tutta la famiglia di Pierangelo e Manuela, affascinata da questo mondo, è impegnata in azienda e si dedica con autentica passione e un immancabile sorriso.

Ai quattro figli hanno anche dedicato «batterie» di botti per l'aceto balsamico tradizionale (chiamato Balsamo degli Angeli) sistemate nel sottotetto dell'azienda, sette le botti di ogni batteria, in varie essenze e misure diverse, come vuole la tradizione modenese alla quale i Testa rigorosamente si sono ispirati.

