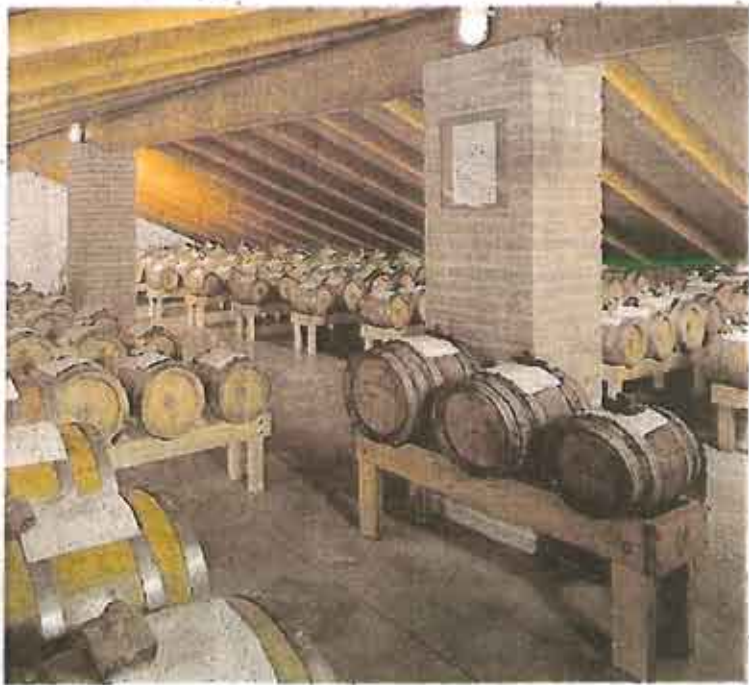


L'ESPERIENZA ORIGINALE DELLA «TENUTA DEGLI ANGELI»

Il vigneto si trasforma in bomboniera Qui il vino diventa prodotto di nicchia

— CAROBBIO DEGLI ANGELI —

QUANDO la fondò, nel 1984, il titolare, Pierangelo Testa, definì il suo vigneto "una bomboniera". Da allora tanta acqua è passata sotto i ponti ma alla "Tenuta degli Angeli", che si trova in località Santo Stefano a Carobbio degli Angeli, nel cuore della Valcalepio, la filosofia è sempre la stessa: offrire a clienti ed intenditori prodotti di nicchia curati in ogni dettaglio, molto apprezzati perché seguiti con passione e professionalità dalla coltura delle uve all'imbottigliamento, senza tenere conto dei costi o delle ore dedicate al lavoro. Il risultato è il "Vino degli Angeli", punta di diamante di una realtà aziendale che ha conseguito prestigiosi traguardi a livello nazionale ed internazionale, non ultimo il Vinitaly di Verona. «Oggi continuiamo nel solco del lavoro di nostro padre — spiegano le tre figlie che ne hanno raccolto l'eredità —. Fu la sua dedizione a quest'azienda che lo rese capace di valorizzare le caratteristiche peculiari del luogo: microclima particolare, terreno ricco di marne calcaree e disposizione del vigneto su terrazzamenti». Nel frattempo, però, l'azienda, che si estende su una superficie di circa due ettari, è cresciuta e propone anche il prezioso olio extravergine d'oliva "Dagli



Ulivi degli Angeli" e le batterie di aceto balsamico custodite nei sottotetti dell'azienda: «Il metodo di produzione — spiegano le titolari — è identico a quello tradizionale, l'unica differenza è che il prodotto, non essendo realizzato nel territorio tipico, non può fregiarsi della dicitura Doc. E così, per rimanere in tema con la nostra realtà, questa delizia, che con solo poche gocce è capace di arricchire qualsiasi piatto, è stato chiamato Balsamo degli Angeli».