

## IL PREMIO

## “Tenuta degli Angeli”, l’Extra Brut 2009 conquista l’oro al Vinitaly

Su una delle più belle colline della Valcalepio nasce il vino che batte la concorrenza dei più blasonati Champagne francesi e Franciacorta Docg aggiudicandosi la medaglia d’oro alla 21esima edizione del Concorso Enologico Internazionale di Vinitaly 2014. Si tratta dell’ Extra Brut “Degli Angeli” 2009, il metodo classo della Tenuta degli Angeli di Carobbio, uno straordinario spumante ottenuto da uve 100% Chardonnay e che matura con una permanenza sui lieviti in bottiglia di almeno 48 mesi, senza aggiunta di liqueur. Alla vista si caratterizza per la spuma bianca, cremosa, a tratti evanescente. Nel bicchiere appare di colore giallo paglierino intenso e rivela un bouquet evoluto, con note fruttate e floreali. Il perlage è minuto e continuo. In bocca il gusto è secco, fresco, splendidamente elegante.

L’affermazione nella Categoria Vini & Spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia è la terza medaglia conquistata nella storia della Tenuta al Vinitaly, preceduta dai primi due argenti conquistati rispettivamente nel 2008 con il Brut “degli Angeli” 2002 e nel 2009 con l’ “Extra Brut degli Angeli” 2001. Una grande soddisfazione per la Famiglia Testa che, con questa terza medaglia, si vede riconosciuti anni di lavoro e di continua ricerca dell’eccellenza. Ben otto le tipologie di vini prodotte dalla Tenuta fondata Pierangelo Testa, pioniere dell’enologia bergamasca, mancato nel 2005, e oggi nelle mani della moglie Manuela coadiuvata dalle -figlie Laura, Roberta, Maria e da Francesco.



Medaglia  
d'oro 2014

**vinitaly**  
*Another love story in Verona*

**Azienda agricola  
Tenuta degli Angeli  
Acetaia Testa**  
DI GHIDINI MANUELA  
via P.Fontana Roux, 5  
Carobbio degli Angeli - fraz. S.Stefano (Bg)  
T: 035.687.130  
[www.tenutadegliangeli.it](http://www.tenutadegliangeli.it)  
[info@tenutadegliangeli.it](mailto:info@tenutadegliangeli.it)