

# IL FUORITEMA DEL MESE

## CIDRE DU SAINT BERNARD AMABILE METHODE ANCESTRALE

Maley opera tra la Valle d'Aosta e l'Alta Savoia, producendo il Cidre du Saint Bernard a partire dai secolari meli che coltiva tra i 500 ed i 1500 m/slm. Dal colore giallo dorato, questo sidro, prodotto secondo il metodo ancestrale, è in grado di regalare tutte le note tanniche, dolci ed acide delle 6 varietà di mele che lo compongono.

### Lo abbiamo selezionato

perché il progetto avviato da Maley ha contribuito non solo a salvare dall'estinzione, ma anche a promuovere, i meli del Monte Bianco e del Cervino-Matterhorn, valorizzando il caratteristico spirito effervescente della mela. Cidre du Saint Bernard è dedicato al santo dei colli e delle montagne che veglia sui meli in Valle d'Aosta e Savoia.



## LE STORIE DEL MESE

NUMERO 3 - NOVEMBRE 2024

# UN MONDO DI BOLLE

Il momento delle feste è intrinsecamente legato al mondo delle bollicine. Sarà forse il fervore dei festeggiamenti, così simile all'effervescenza che dal calice si libera nell'aria? O il colore dorato che ricorda felicità e prosperità? Italiane o estere, Metodo Classico o Martinotti, con varietà autoctone o internazionali. In un percorso tra Francia, Slovenia ed Italia, le bollicine che vi raccontiamo saranno l'accompagnamento ideale ad un gioioso brindisi.



### BRUT GRAND CUVEÉ V2 6 ANS / VIRGINIE T.

Virginie Taittinger fonda nel 2008, a Verzenay, la maison Virginie T. Assieme al figlio Ferdinand Pougatch-Taittinger, porta avanti una produzione di Champagne molto esclusiva, con solo 80.000 bottiglie. L'invecchiamento ha un ruolo fondamentale negli Champagne Virginie T. e la Grand Cuvée V2 6 Ans ne rappresenta l'apice.

#### Lo abbiamo selezionato

per il processo di invecchiamento unico nel suo genere. La Grand Cuvée 6 ans affina per 6 anni sui lieviti e, dopo sboccatura, per altri 6 anni in bottiglia. Il risultato è uno Champagne ricco di note terziarie, dalla grande profondità aromatica, ideale accompagnamento a tutto pasto.



### CUVEÉ NATURA EXTRA BRUT / ISTENIČ

Una gioventù nel settore del calcio professionistico, l'inizio di una carriera enologica, un'esperienza in Champagne. Una vita da romanzo quella di Janez che, nel 1968, fonda l'azienda Istenič a Bizeljško, in Slovenia. Cuvée Natura Extra Brut è il suo metodo classico, 100% Chardonnay, dal gusto secco, armonico, con aromi di mele e pere.

#### Lo abbiamo selezionato

perché Istenič, primo produttore privato di spumante rifermentato in bottiglia del Paese, ha intuito le grandi potenzialità del suo territorio, naturalmente vocato alla produzione di vini dalla grande freschezza. La sua produzione unisce all'utilizzo di varietà internazionali, anche il vitigno autoctono Rumeni Plavec.



### LESSINI DURELLO BRUT IOTETI / TONELLO

Diletta Tonello porta avanti con grinta e passione l'azienda agricola di famiglia situata a Montorso Vicentino nella zona dei Monti Lessini, tra Vicenza e Verona. La Durella che coltiva, vitigno autoctono della zona, esprime tutto il carattere minerale, ma soprattutto vulcanico, del territorio in cui cresce. Il risultato? Lessini Durello Brut ioTeti.

#### Lo abbiamo selezionato

per la grande personalità di questa Durella spumantizzata, capace di rivelare nel calice tutta la straordinaria acidità naturale di questa varietà, già nota ai tempi dei Romani. Diletta Tonello non la produce semplicemente ma, come direbbe lei, è proprio "nata sotto il segno della Durella".



### MOSCATO D'ASTI VIGNOT / TERRABIANCA

A Mango, nelle Langhe Albesi, la famiglia Alpiste da quattro generazioni coltiva i vigneti di famiglia con cura e dedizione. Tra le diverse varietà prodotte dall'azienda c'è il Moscato Bianco, figlio naturale di questo territorio. Il risultato è il Moscato d'Asti Vignot: una bollicina dal perlage fine e persistente, caratterizzata da uno spiccato aroma e sapore.

#### Lo abbiamo selezionato

per la tipicità di questa varietà. Diffusa sin dal 1500 sulle colline della zona, viene oggi coltivata dai fratelli Andrea e Federico, in un territorio certamente vocato alla produzione di bollicine. Il Moscato d'Asti Vignot, inserito nel progetto "Bollicine da uve italiane", è emblema del Metodo Martinotti italiano e vino a naturale bassa gradazione alcolica.



### PETILLANT NATUREL FILANTE / LES GRANDES ESPERANCES

Nel cuore della regione di Touraine, nel distretto di Mesland, Les Grandes Esperances coltiva a regime biologico i suoi 24 ha di vigneto, producendo 8 diverse varietà. Il clima continentale ed i terreni silicei permettono la produzione di vini bianchi equilibrati e freschi, primo fra tutti Étoile Filante.

#### Lo abbiamo selezionato

per il metodo di fermentazione ancestrale. Il termine Pétillant Naturel, dal francese "naturalmente frizzante", indica il processo fermentativo utilizzato per ottenere l'Étoile Filante. Il mosto viene imbottigliato durante la fermentazione, lasciando quindi completare ai lieviti il consumo degli zuccheri in bottiglia.

