

Incrocio Terzi Punto Zero, vino bio per il mercato asiatico-americano



Dopo anni di sperimentazione con vini a Indicazione geografica, i produttori bergamaschi, restringendo le rese ed elencando in un disciplinare le regole di produzione, hanno chiesto ed ottenuto nel 2011 il riconoscimento della nuova Doc Terre del Colleoni o Colleoni. Tra le 14 tipologie presenti, una nota di merito particolare va al vino ottenuto con il vitigno Incrocio Terzi.

Questo interessante vino rosso è prodotto con uva ottenuta da una varietà nata per volontà di Riccardo Terzi, viticoltore bergamasco a Monasterolo di Sotto il Monte, incrociando il Barbera e il Cabernet. La paternità certa lo rende a tutti gli effetti un vino autoctono. È una varietà che ha trovato diffusione in alcune pro-

vince lombarde, con produttività costante e buona, e che dà vini colorati e di buona gradazione. Ha portamento vigoroso, con buona produzione di grappoli che sono piramidali e di media compattezza.

Il vino risulta molto intrigante in fase di valutazione sensoriale e si presenta di colore molto intenso con tonalità rubine. All'olfatto si rilevano note fruttate di frutta rossa, note vegetali e in secondo ordine floreali. Il corpo è solitamente intenso e all'analisi gustativa prevale il binomio acido-dolce con nota amara spiccata. Al retrofatto emergono i fruttati con buona persistenza e leggere note di rosa e viola.

Tra i vari Incrocio Terzi presenti sul mercato, troviamo quello prodotto da Villa Domizia. Punto Zero, è il nome dedicato a questo vino dell'azienda berga-

masca, che da un paio di anni l'ha inserito nelle proprie proposte. Per i fratelli Rota, titolari dell'azienda, rappresenta una vera e propria sfida, tan-



di Andrea Lupini

to da annoverarlo fra le quattro tipologie principali nel vigneto a Scanzorosciate (Bg), condotto e gestito grazie ad un'alleanza con la Cantina Sociale Bergamasca.

L'accordo siglato dalle due realtà prevede la ristrutturazione e la lavorazione comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, completamente ristrutturato, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che hanno scelto di seguire: il vigneto sarà appunto coltivato per la produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio "giardino" in mezzo al centro abitato.

Assieme ai Valcalepio Bianco e Rosso e affiancato dal vitigno Incrocio Manzoni, il Punto Zero rappresenterà la gamma dedicata quindi alla coltura biologica. I mercati stranieri, soprattutto quelli americani e asiatici, sono difatti estremamente sensibili a vini biologici ottenuti da vitigni autoctoni. Il vigneto entrerà in produzione a pieno regime fra un paio d'anni. I vini Villa Domizia sono distribuiti dalla Quattroerre di Torre de' Roveri (Bg).

 cod 48859

Villa Domizia - Quattroerre
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com