



Gaudes Riserva Villa Domizia

Grande longevità e note speziate

Il Valcalepio Rosso Riserva Gaudes nasce da una meticolosa vinificazione in purezza di Merlot e Cabernet Sauvignon. Giustamente tannico, persistente e sapido, raggiunge la perfezione dopo 4-5 anni di invecchiamento

di *Andrea Lupini*

Dopo oltre vent'anni di successo nell'attività di distribuzione di prodotti enologici, i fratelli Rota si sono concessi di assecondare le loro passioni, di ricominciare a "fare vino", riprendendo le tradizioni della famiglia, ripartendo dall'esperienza del padre. Villa Domizia nasce nel 1995 per interpretare le nuove tendenze dei consumatori con prodotti che contribuiscano a valorizzare il territorio bergamasco.

I vini e i distillati di Villa Domizia si sono via via affermati nel mercato per il loro carattere innovativo e sono apprezzati da un'ampia fascia di consumatori che include i giovani. Un apprezzamento che li stimola a proseguire nella ricerca, coniugando tradizione e innovazione. La scelta della qualità va oltre il prodotto e si estende al servizio di distribuzione con l'intento di soddisfare un mercato ormai globalizzato con un servizio impeccabile

in tempi ristretti. Il vino come passione, emozione, messaggero di una tradizione e di una cultura profondamente radicata nella terra da cui ha origine: ecco cosa rappresenta Villa Domizia per i fratelli Rota.

La loro avventura inizia a Torre de' Roveri, un paese allocato sulle propaggini delle Alpi Orobie a est di Bergamo, un'affascinante successione di colline accarezzate da distese di vigneti gelosamente custoditi e perfezionati nei secoli dal paziente lavoro dei bergamaschi, nonostante le difficoltà derivanti da pendenze spesso elevate.

In questo contesto, ricco di passioni e tradizioni, nascono vini come il Valcalepio Rosso Riserva Gaudes. Questo vino nasce da una meticolosa vinificazione in purezza di Merlot e Cabernet Sauvignon. Durante l'inverno si procede al cosiddetto "taglio bordolese" e il vino ottenuto viene messo ad affinare in fusti di rovere per un periodo minimo di 30 mesi, prima

del riposo in bottiglia di altri 6 mesi. Presenta un colore rosso rubino con riflessi granati, ha ampi sentori di frutta a bacca rossa, con delicate note speziate. Al palato risulta giustamente tannico, persistente e sapido. Vino di grande longevità che raggiunge la perfezione dopo 4-5 anni.

Il Gaudes Riserva ha ottenuto nel 2013 la medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles.

Grande attenzione poi è dedicata al contenuto di anidride solforosa (solfiti) in tutti i vini Villa Domizia, con valori veramente apprezzabili da chi ha a cuore la propria salute: un risultato tanto più importante se confrontato con i limiti fissati dalla normativa europea. I vini Villa Domizia sono distribuiti dalla Quattroerre di Torre de' Roveri.  cod 43185

4R - Quattroerre

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