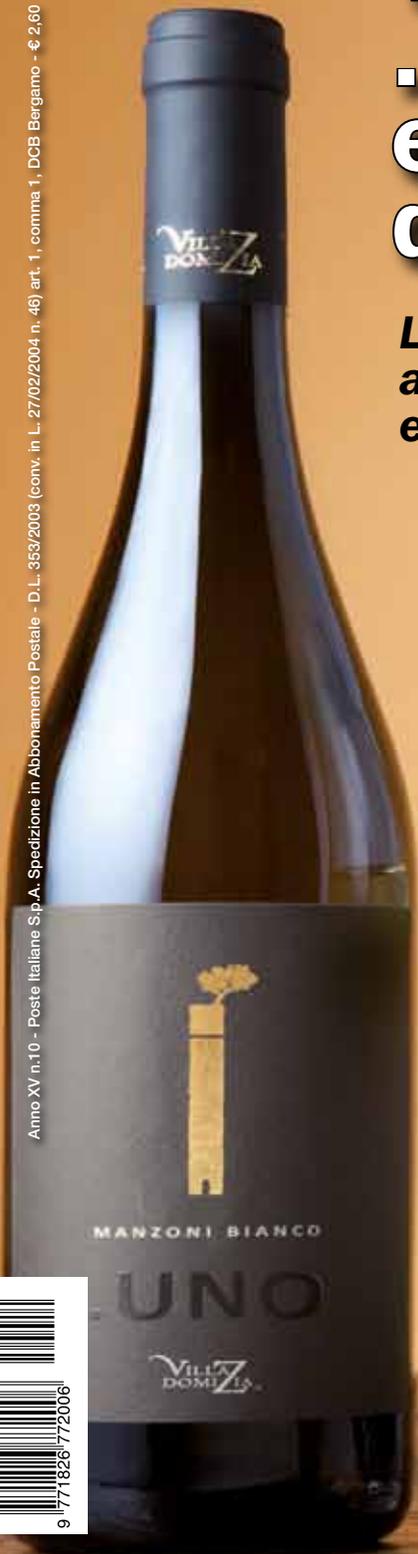


Affari di Gola

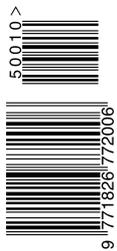
IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

Villa Domizia, .UNO cresce e va alla conquista dell'estero

*L'Incrocio Manzoni si sta
affermando tra i consumatori
e piace anche in Asia*



Anno XV n.10 - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo - € 2,60



LA COPERTINA

QUATTROERRE
via Marconi, 1
Torre de' Roveri
tel. 035 580701
fax 035 580782
info@quattroerre.com
www.quattroerre.com

“UNO”, la produzione cresce e arriva anche in Asia

L'Incrocio Manzoni di “Villa Domizia” si sta ora affermando tra i consumatori di Corea, Giappone e Singapore.

Enrico Rota (4R): «È un vino dedicato a coloro che amano la nostra terra e che non temono i confronti leali»

Era il 1924 quando il professor Luigi Manzoni diede il via, per la prima volta in Italia, a una lunga serie di sperimentazioni sulla vite, tramite incroci, con l'intento di individuare nuove varietà. In sinergia con il professor Giovanni Dalmasso, Manzoni impostò una serie di combinazioni utilizzando come parentali una varietà internazionale ed una autoctona. Gli incroci vennero contraddistinti con due numeri: il primo indicante il filare ed il secondo il numero del ceppo sul filare. Successivamente, tra il 1930 ed il 1935, gli incroci, per distinguerli da quelli della prima serie, furono identificati da Manzoni con tre cifre di cui la seconda è sempre lo 0. La miglior combinazione di questa serie risultò essere il “Riesling Renano x Pinot Bianco”, conosciuto oggi come Manzoni Bianco 6.0.13 o, più semplicemente, Incrocio Manzoni.

«Quando, all'inizio dello scorso anno, abbiamo pensato come sviluppare la gamma del nostro marchio ammiraglio Villa Domizia - afferma Enrico Rota, responsabile commerciale della Quattroerre di Torre de' Roveri - l'idea che ha preso forma è stata quella di produrre un bianco semiaromatico che non avesse nulla da invidiare ai bianchi blasonati oggi più in voga: è nato così un inedito Incrocio Manzoni, che abbiamo chiamato .UNO».

Questa particolare varietà - nata non per innesto, bensì tramite impollinazione tra le due specie - arriva a Bergamo intorno alla metà degli Anni 60 e trova nel terreno orobico un habitat in cui poter sviluppare appieno le proprie potenzialità. Il Manzoni Bianco ha notevoli capacità

di adattamento a climi e terreni anche molto diversi tra loro, preferendo comunque quelli collinari, non compatti, profondi, freschi e fertili, ma genera una produzione contenuta.

«Nel perfetto ed armonico rispetto del disciplinare di produzione Terre del Colleoni - prosegue Rota - abbiamo puntato a un vino con delicati sentori di frutta tropicale e albicocca, lungo e persistente al gusto. Il riscontro, più che positivo, che il mercato ha riservato a questo vino ha poi determinato in parte l'accordo che ci vede protagonisti nel vigneto a Rosciate». «Nel 2014 - puntualizza Rota - sono state prodotte 6.300 bottiglie, nel 2015 abbiamo superato le 13mila, ora puntiamo alle 20mila del prossimo anno. Numeri che da soli esprimono il forte gradimento dei consumatori. Con la giusta dose di presunzione, però,

volgiamo lo sguardo oltre i nostri confini. Importatori di un certo spessore sono già stati attivati sia nel Nord Europa (Germania, Belgio, Lussemburgo e Inghilterra) sia Oltreoceano, mentre è riservato alla Corea del Sud, al Giappone e a Singapore. Sicuramente quando il vigneto di Rosciate sarà a pieno regime, potremo immaginare di poter superare le 50mila bottiglie».

Terre del Colleoni
denominazione di origine controllata

Incrocio Manzoni 6.0.13
imbottigliato nella cantina di San Paolo d'Isone - Italia
da 4R srl - Torre de' Roveri (Bg) - Italia

.UNO

Questo particolare incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano è frutto dei lunghi studi del professor Luigi Manzoni, eseguiti presso la scuola di Conegliano Veneto all'inizio del '900. L'incrocio Manzoni 6.0.13 (i numeri indicano la posizione delle piante incrociate dal professore) ha un buon corpo e delicati sentori di frutta tropicale; la sua peculiarità è la lunghezza, la persistenza del gusto.

Non disperdere il vetro nell'ambiente. Contiene solo.

Prodotto in Italia

75 cl e 13% vol