



.ZERO Villa Domizia

Espressione
di tipicità
e del legame
con il territorio

«**D**a tempo abbiamo pensato di rivalutare la gamma del nostro marchio ammiraglio Villa Domizia», spiega, **Luca Rota** responsabile della produzione della 4R di Torre de' Roveri (Bg), a cui fa capo Villa Domizia. «L'idea che prendeva forma era quella di produrre vini del territorio che non avessero nulla da invidiare ai blasonati oggi assai famosi. Abbiamo quindi deciso di dar vita a ".ZERO" (Punto Zero). Nel perfetto ed armonico rispetto del disciplinare di produzione Terre del Colleoni, questo nuovo vino rosso monovarietale è stato presentato in anteprima durante l'ultimo Vinitaly, riscuotendo da subito un successo senza precedenti».


«Punto Zero - prosegue Rota - è espressione di tipicità, intesa come legame tra prodotto e ambiente, e arricchisce la varietà dei vini locali. In questo caso la nostra ricerca approda ad un gusto inedi-

to, interessante per coloro che cercano nuove coniugazioni di tradizione e innovazione».

Punto Zero è ottenuto con uve Incrocio Terzi n° 1, originate dalle ricerche del vignaiolo bergamasco Riccardo Terzi che ha saputo, è il caso di dirlo, mettere a frutto il matrimonio fra uve Barbera e Cabernet. «Vino dal portamento vigoroso - specifica Rota - decisamente interessante in fase sensoriale, si presenta con un bel colore rosso rubino carico e profumo caratterizzato da piacevoli note fruttate riconducibili ai frutti rossi. Al gusto è intenso e morbido con una lunga persistenza. Mi piace poi ricordare come questo vino rappresenti a tutti gli effetti un autoctono visto che la varietà stessa nasce a Bergamo».

Può essere piacevole già nel primo anno della produzione ma è un vino che può essere affinato nel tempo senza perdere le proprie prerogative, anzi, elevan-

dole. L'Incrocio Terzi affianca quindi, da qualche mese, il "fratello maggiore" Incrocio Manzoni Villa Domizia. Come il Terzi, anche il Manzoni è un particolare incrocio, ottenuto in questo caso tra Pinot Bianco e Riesling Renano.

Non sono però solo i vini innovativi a determinare la filosofia di questa azienda. Da tempo ricercano, come tengono a sottolineare, emozioni inedite basate su una ricercata attenzione anche al benessere quotidiano tramite pure la limitazione della presenza di solforosa aggiunta in ogni loro vino. «Se nulla è facile - conclude Rota - nulla è anche impossibile. La solforosa è lo strumento principale per stabilizzare il vino.  [cod 40658](#)

Distribuito da: **4R - Quattroerre**
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com
