

Gaudes Valcalepio Rosso

Espressione del territorio bergamasco



Il vino come passione, emozione, messaggero di una tradizione e di una cultura profondamente radicata nella terra d'origine, è stata ed è per i fratelli Rota di Torre de' Roveri una strada maestra da non abbandonare mai

vinality
Padiglione
Lombardia
stand B8-C8

Nel campo enologico, il territorio è un condensato di specificità ambientali, produttive e culturali. Il vino che beviamo oggi è il risultato di una sequenza infinita di miglioramenti iniziati secoli fa, ci parla di chi ci ha preceduti, della loro perseveranza nella ricerca del miglioramento, del loro coraggio di innovare. Una piccola oasi enoica felice è Bergamo che, in un'affascinante successione di colline ornate da distese di vigneti gelosamente custoditi, stimola i propri viticoltori a proseguire nella ricerca, coniugando tradizione e innovazione.

Il vino più rappresentativo di Bergamo è sicuramente il Valcalepio Rosso. La denominazione Valcalepio, istituita nel 1976, prevede che per la tipologia "rosso" vengano utilizzate uve di Cabernet Sauvignon dal 25 al 60% e di Merlot dal 40 al 75% e che queste vengano coltivate solo su terreni pedecollinari e collinari di buona esposizione, di

natura preminentemente silicio-argillosa, escludendo la possibilità di coltivarle su terreni esposti a nord, a fondo valle, nonché quelli a quote inferiori ai 500 metri slm; sostanzialmente il Valcalepio è un vino solo di collina.

I sestri di impianto, poi, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura e la resa massima di uva per ettaro di vigneto, non deve essere superiore alle 10 tonnellate; una resa quindi assai limitata.

In questo contesto nascono vini come il Valcalepio Rosso Gaudes di Villa Domizia, azienda di proprietà dei fratelli Rota. Questo vino è frutto di una meticolosa vinificazione in purezza di Merlot e Cabernet Sauvignon. Durante l'inverno si procede al cosiddetto "ta-

glio bordolese" e il vino ottenuto viene messo ad affinare in fusti di Rovere per alcuni mesi, prima del riposo in bottiglia di almeno 12 mesi. Colore

rosso rubino con riflessi aranciati, 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. Grande attenzione poi è dedicata al contenuto di anidride solforosa (solfiti) in tutti i loro vini, 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. [👉 cod 54391](https://www.villadomizia.net)



di Andrea Lupini

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