



I fratelli Maurizio e Luca Rota della 4R

Il marchio dei fratelli Rota (4R) presenta due nuovi gioielli sotto la doc Terre del Colleoni: l'Incrocio Manzoni 6.0.13 del 2013 e il Brut metodo classico millesimato del 2001. "Interpretato il gusto dei consumatori"

Vinitaly, Villa Domizia lancia due nuovi vini

Vinitaly è tra le principali manifestazioni di riferimento del settore vinicolo mondiale. Nell'edizione 2013 ha ospitato oltre 4mila espositori, registrando 148mila visitatori, dei quali oltre un terzo esteri provenienti da 120 Paesi. È proprio questa vetrina internazionale che ospiterà la presentazione ufficiale dei due nuovi prodotti firmati dai fratelli Rota, titolari della Quattroerre di Torre dè Roveri, a marchio Villa Domizia. Continua così il percorso iniziato nei primi anni Novanta per interpretare al meglio il loro desiderio di rivalutare i vini del territorio. La sfida legata al mondo enologico bergamasco questa volta è dedicata a due vini bianchi: Incrocio Manzoni 6.0.13 e lo spumante metodo classico millesimato. Entrambi sono nati dal desiderio di garantire al consumatore la "vera" qualità, cioè quella percepita attraverso i sensi.

La domanda che si sono posti i fratelli Rota è sempre stata come determinarla. Secondo Maurizio e Luca Rota, responsabili della produzione, la risposta è assai semplice: "La qualità come noi la vogliamo interpretare, si deve determinare pensando a cosa soddisfa il consumatore fino a farlo innamorare di un prodotto. Per poter comprendere sino in fondo questo piacere c'è solo un modo: realizzare e dar vita a un grande test sui consumatori".

Questa è la strada scelta per determinare le caratteristiche produttive, e quindi organolettiche, da parte della Quattroerre. Percorso che si è concluso dando vita a questi due nuovi vini. "Dopo aver raggiunto pienamente l'obiettivo del test su grande scala - continuano i fratelli Rota - che ci ha permesso l'identificazione, con notevole precisione, di vini capaci di su-

scitare amore nel consumatore, era fondamentale valorizzare le uve più tipiche bergamasche mono-varietali usate per questi due nuovi vini, stimolando ulteriormente l'esigenza di un profondo legame con il territorio. La fascia collinare di Bergamo è una terra ricca e generosa, capace di dare risultati assai sorprendenti: è una regione di grande interesse storico e culturale oltre che paesaggistico, caratterizzata proprio da queste colline accarezzate da distese di vigneti. Ci piace ricordare che Bergamo produce solo

vini di collina e che nulla teme nei confronti delle altre zone vicine dove la viticoltura è principalmente di pianura". L'occasione di utilizzare la nuova denominazione di origine "Terre del Colleoni", riconosciuta dalla Gazzetta Ufficiale numero 55 dell'8 marzo 2011, è colta al volo. Dal 6 al 9 aprile, sarà quindi possibile degustare in anteprima assoluta questi due nuovi bianchi, che verranno messi in commercio a partire dalla fine di aprile, entrambi prodotti con la denominazione sopra citata.

Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 doc 2013



Questo particolare incrocio tra Pinot Bianco e Riesling Renano è frutto degli studi portati avanti dal professor Manzoni alla scuola di Conegliano Veneto all'inizio del '900. L'Incrocio Manzoni 6.0.13 (dove i numeri stanno ad indicare la posizione delle piante incrociate dal profes-

sore) arriva a Bergamo intorno alla metà degli anni '60 e trova nel terreno orobico un habitat in cui poter sviluppare appieno le proprie potenzialità. L'uva garantisce tutti gli anni una buona costanza produttiva, un'elevata alcolicità e un ottimo livello di acidità totale. Il vino che si ottiene da questo vitigno è una perfetta sintesi tra l'eleganza del Pinot Bianco e la delicata aromaticità del Riesling Renano. 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, elevandole. L'Incrocio Manzoni 6.0.13 Villa Domizia si presenta con delicati sentori di frutta tropicale. La sua peculiarità maggiore è però la lunghezza, la persistenza al gusto.

Terre del Colleoni Spumante doc millesimato 2011

Questo vino appartiene alle 14 tipologie della denominazione di origine Colleoni ed è frutto di quella prima vendemmia, il 2011. È ottenuto dalla cuvée tra Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13. Unisce quindi l'elevata fragranza dello Chardonnay e l'elegante aromaticità dell'Incrocio Manzoni. Il prodotto finale presenta una notevole lunghezza al gusto, ottenuta grazie ad una permanenza di 24 mesi sui lieviti. All'olfatto lega elegantemente i sentori vanigliati originati dalla rifermentazione in bottiglia agli aromi primari dovuti ai vitigni di provenienza. Il Terre del Colleoni Spumante Doc è un vino che svolge perfettamente il ruolo di aperitivo ma che raggiunge la sua piena compiutezza durante tutto il pasto, trovando ottimo abbinamento con i piatti di pesce.



Villa Domizia 4R
via Marconi 1
24060 Torre dè Roveri (Bg)
Tel 035-580701
Fax 035-580782
www.villadomizia.net
www.quattroerre.com