



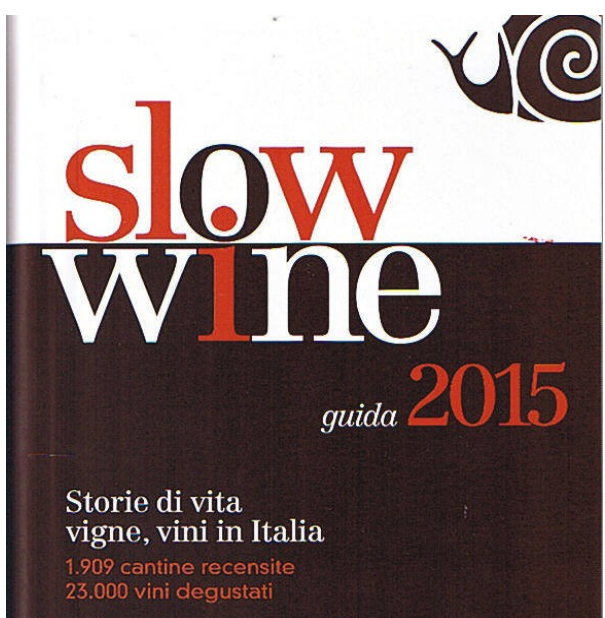
Pierangelo Noventa e la sua famiglia da anni tengono alto il nome di questa piccola denominazione lombarda, bresciana in particolare. Una denominazione che insiste in una piccola vallata e sull'alt acollina ai piedi delle Prealpi Retiche. Botticino (il nome racchiude un presagio!) è famoso per i suoi pregiati marmi, ma il rosso che si produce dalle belle vigne esposte a meridione e carezzate dai venti, da uve sangiovese, barbera, marzemino e schiava gentile, ha carattere e distinzione particolari. I Noventa coltivano le loro vigne in regime biologico. L'annata 2010 ci offre tre belle versioni di Botticino, come sempre vinificate per cru. Accede alle nostre finali il Gobbio, che prende il nome della collina omonima. Da uve leggermente appassite in cassetta, ha un bel colore rubino cupo dai riflessi granata e un naso all'insegna di frutti di bosco, spezie e cioccolato. Al palato ha struttura imponente ma armonica. Ottime le altre etichette.

● Botticino V. del Gobbio '10	5
● Botticino Pià della Tesa '10	3
● Botticino Colle degli Ulivi '10	2
● Botticino Colle degli Ulivi	2
● Botticino Pià della Tesa '09	3
● Botticino Pià della Tesa '08	3
● Botticino Pià della Tesa '07	3
● Botticino V. degli Ulivi '07	2
● Botticino V. del Gobbio '09	5
● Botticino V. del Gobbio '08	5
● Botticino Vigna del Gobbio '06	5



E' la passione smisurata per il proprio lavoro e per il suo territorio, Botticino, che guida Pierangelo Noventa nella realizzazione di vini davvero sorprendenti. Le pratiche in campagna sono a bassissimo impatto ambientale e questo, unito a un microclima tipicamente mediterraneo, indirizza la produzione verso l'altissima qualità. Il **Gobbio**, grande Corona, nasce da terreni bianchi e è ottenuto in prevalenza da Barbera e Sangiovese. Strutturato, corposo ed elegante è vino da piatti importanti. Non è niente male anche il Colle degli Ulivi, vino a tutto pasto, sempre da Barbera e Sangiovese. Un gradino sotto è il Pià de la Tesa, da terreni marnosi e ottenuto da vendemmia tardiva.

Barbera, Schiava Gentile	
● Botticino Doc Gobbio 2010	★★★★ € 22
● Botticino Doc Colle degli Ulivi 2010	★★★★ € 11
● Botticino Doc Pià de la Tesa 2010	★★★ € 16



VITA: La famiglia Noventa è tra i pochi custodi di un territorio in cui la viticoltura sta scomparendo, "anche se qui la possibilità di fare vino buono c'è, tanto che Botticino è stata tra le prime DOC d'Italia", racconta Pierangelo. Lo aiuta in vigna e in cantina la figlia Alessandra. Tra le novità di quest'anno annoveriamo l'impianto di Invernenga, vitigno bresciano a bacca bianca quasi estinto, e l'uscita del primo vino a regime biologico.

VIGNE: I vigneti, posti su terreni marnoso-calcarei, sono a un'altitudine di circa 450 metri, circondati da boschi e con pendenze significative. Il microclima di Botticino è ideale per la viticoltura; si vendemmia nella seconda metà di ottobre, quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione: "Questo clima ci consente di fare lunghe macerazioni", sottolinea Alessandra. Da vedere il Gobbio, un bellissimo vigneto centenario coltivato a pergola.

VINI: "NON è Merlot, non è Cabernet : è BOTTICINO!". Troviamo efficace lo slogan di Pierangelo, orgoglioso di coltivare solo i vitigni della tradizione locale: barbera, sangiovese, marzemino, schiava gentile, presenti in proporzioni diverse in tutti i vigneti che danno il nome ai vini di Noventa. Ci è particolarmente piaciuto il Pià de la Tesa 2010 che riesce a bilanciare il buon corpo con finezza ed eleganza. Ben riuscito

anche il Gobbio 2010 con una piccola percentuale di uve appassite: è un vino di gran corpo, opulento e adatto all'invecchiamento. Il Colle degli Ulivi 2010 ha una gradazione alcolica importante ma mantiene la finezza. Valido il Cà del Roccolo 2012.