

Vino per le feste

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Monvasia Brut metodo Classico

Bollicine ricche di storia

di *Piera Genta*

Quest'anno si festeggiano i 10 anni di produzione di un metodo Classico dal nome insolito, "Monvasia", prodotto con un antico vitigno conosciuto come "Malvasia Greca". Siamo a Lu (AI) nel Monferrato, paese ricco di storia situato sulle colline tra Asti e Alessandria, dove l'azienda Casalone da tre secoli coltiva la vite, precisamente dal 1734 quando un loro antenato fu colono e vignaiolo dei Marchesi Millo. Oggi l'azienda si estende su 10 ettari di vigneti e produce 40mila bottiglie l'anno, di cui circa 10mila dedicate a questo vitigno, riscoperto negli anni '80 e oggi iscritto al Registro nazionale delle varietà di viti con denominazione "Malvasia Moscata".

Il nome è composto da MON-ferrato e Mal-VASIA, ma la leggenda ci porta sulle sponde dell'Egeo nel pic-

colo borgo medievale di Monemvasia, dalla quale i Veneziani nel XIII secolo importarono il vitigno che si diffuse in Italia dando origine a mutazioni che si adattarono a condizioni climatiche e di suolo differenti.

Questo Brut metodo Classico è maturato sui lieviti per 36 mesi, nel bicchiere paglierino dal perlage fine. La vera scoperta è all'olfatto, dove troviamo puliti profumi fruttati e floreali che ricordano la rosa, un tocco di salvia, sfumature citrine e richiami al pan brioche.

Al palato si presenta leggermente aromatico, di buona struttura, equilibrato, e si nota la quasi assenza del retrogusto amaro che caratterizza molti vini secchi ottenuti da uve Moscato. Perfetto per iniziare una serata, ottimo per creare momenti di convivialità. [cod 58108](#)



Cantina Urbana

Il vino si produce in città

di *Gabriele Ancona*

La cantina si chiama Cantina Urbana e il protagonista si chiama **Michele Rimpici**, da 15 anni nel mondo enologico e con alle spalle anche il lancio della catena di negozi Signorvino. Una passione che ha coltivato il sogno di diventare produttore, ma in città, per comunicare a tutti come si fa il vino. Cantina Urbana ha sede sul Naviglio Pavese. Qui ha dato vita a un'azienda senza vigneti, ma che può contare su un network di produttori da sei regioni (Lombardia, Piemonte, Veneto, Trentino, Toscana, Sicilia) che conferiscono le uve o mettono a disposizione le proprie cantine.

Cantina Urbana ha una capacità produttiva di circa 25mila bottiglie. Anche vini tailor made sotto la guida dell'enologo. Le etichette sono personalizzabili. L'attività dell'azienda vinicola, aperta al pubblico dalle 10 alle 24, è affiancata, dal mercoledì al sabato, da un wine bar che serve i prodotti della cantina e dei vigneron da abbinare a una gastronomia semplice e di pregio a base di formaggi di capra, pane artigianale e salumi di citta senese. Una proposta in linea con la filosofia di Cantina Urbana che si presenta bandendo ogni orpello e puntando su leggerezza, freschezza e convivialità. Un'offerta elastica anche sul fronte organizzazione eventi. [cod 57762](#)



Michele Rimpici