



TASTE *by* SPIRITO di VINO

GIOIELLI ENOLOGICI

Una piccola realtà nel bergamasco si dedica con cura al Moscato di Scanzo, passito di grande carattere

Un vero gioiello. Raro e prezioso come una gemma. Il Moscato di Scanzo è un vino rosso passito di grande carattere, profumatissimo e strutturato assieme, ottenuto dalle uve omonime quando sono coltivate e vinificate esclusivamente in quel fazzoletto di vigne scoscese del comune di Scanzorosciate, non distante da Bergamo. È una Docg minuscola, che per adesso conta una trentina di ettari in tutto, collocati proprio nell'area d'elezione per la coltivazione del Moscato di Scanzo, quella del Sas de luna: dura pietra calcarea del versante meridionale del monte Bastia, dove quest'uva ha trovato storicamente la sua migliore dimora. Qui, ovvero in centro alla Valcalepio, in cima a quel pendio faticoso del monte Bastia, ha sede la Ronco della Fola, fondata nel 1979 e iscritta con il numero uno all'albo vigneti del vino Moscato di Scanzo. La prima. È una realtà piccola, dal carattere artigia-

nale, profondamente radicata nel territorio, guidata da qualche anno dall'appassionato Sergio Maiorana, che dedica ogni cura ai due ettari di vigneti di proprietà. Alla produzione del Moscato ha affiancato quella di un rosso di alto profilo e si sta prodigando nel recupero di un altro raro autoctono, il

Merera. Ma l'impegno supremo è quello della valorizzazione del Moscato di Scanzo allevato in vigneti che hanno ormai un'età di 30 anni. Le uve raccolte a perfetta maturazione appassiscono dalle tre settimane al mese e mezzo, a seconda dell'annata. Poi vinificate con macerazione sulle bucce fino a otto giorni, per ottenere un vino di eccezionali profumi e di importante struttura. Che si affina in acciaio per due anni e più, riservando complessi e purissimi i suoi aromi per un sorso affascinante e seduttore.



 **Ronco della Fola** • Scanzorosciate (Bg) • www.roncodellafola.it

Nella foto sopra, la sede dell'azienda, che sorge sul versante meridionale del monte Bastia. Qui, il Moscato di Scanzo ha trovato storicamente la sua migliore dimora.



**VALCALEPIO ROSSO
MONTE TRE CROCI 2005**

Da un taglio di Merlot e Cabernet Sauvignon dipendenti dall'andamento climatico dell'annata e dalle istanze della vendemmia, il Monte Tre Croci offre un olfatto maturo e complesso, dalle sottili note agrumate e balsamiche, con una terrosità rugginosa. Il palato ha attacco sostenuto, scheletro tannico di bella presenza, appena gessosa, ma pure una certa dolcezza di sottofondo e un'importante persistenza.



**MOSCATO DI SCANZO
2004**

Vera e propria perla dell'enologia lombarda, il Moscato di Scanzo trova qui un'esplosiva apertura aromatica, un susseguirsi incessante di frutta scura in confettura, con suggestivi umori di petali di rosa e poi di incenso, soavi ricami dolci. Al palato la dolcezza è modulata e sostenuta dallo scheletro tannico, la persistenza è estremamente complessa, con una scia agrumata e un grumo di succo di mirtillo.

