

28 Settembre 2016

Colletto, medaglia d'oro per il Rosso Barrique al Mondiale dei vini estremi





Alla 24esima edizione del concorso internazionale “Mondial dex vin extrêmes” dedicato ai

vini di montagna, l’azienda agricola biologica Colletto di Adrara San Martino ha conquistato la Medaglia d’oro con il Bergamasca Rosso Igp “Colletto Rosso Barrique” 2009. La competizione, organizzata dal Cervim (Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura di montagna) e svoltasi in Valle d’Aosta, ha visto gareggiare 738 vini provenienti da 16 diversi Paesi: Italia e resto d’Europa in prevalenza, ma anche Argentina, Libano, Georgia, Kazakistan e Armenia. Obiettivo del concorso è valorizzare la migliore produzione vitivinicola portata avanti in contesti difficili, a volte addirittura “eroici”: la coltivazione di un vigneto ad alta quota, infatti, costa mediamente dieci volte di più rispetto a quella di un vigneto di pianura e quasi sempre dà vita a vini di grandissima qualità sotto il profilo aromatico e gustativo.

A conquistare la giuria di esperti sommelier nella categoria dei vini rossi sono stati proprio i profumi intensi e complessi di frutta rossa, confettura, erbe aromatiche e spezie del Colletto Rosso Barrique 2009, un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot che riposa per 24 mesi in botti di rovere prima di affinare in bottiglia. Dal gusto pieno e appagante, è impreziosito da tannini vellutati e un finale piacevolmente persistente. “I nostri vigneti si trovano a oltre 450 metri di altitudine – raccontano Graziana e Duilio Picchi, titolari dell’azienda agricola Colletto – su terrazzamenti in forte pendenza dove spesso è possibile lavorare solo manualmente. Sono condizioni ambientali difficili, che tuttavia sono ripagate dal microclima di questa zona, capace di conferire grandi aromi e personalità ai nostri vini seguendo un regime biologico che esclude l’utilizzo di ogni sostanza chimica”. La consegna della Medaglia d’Oro si terrà a Milano nel mese di novembre.