

27 Luglio 2018

Da Lipari arriva Ypsilon dell'imprenditore orobico

Nella sua Tenuta di Castellaro, l'imprenditore bergamasco Massimo Lentsch presenta il nuovo vino rosso. Prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago delle Eolie



Massimo Lentsch, imprenditore bergamasco titolare della CoMark, azienda specializzata in marketing internazionale da quattro anni patron della Bergamo Basket, ha costruito a Lipari, nelle Eolie, la Tenuta di Castellaro. L'azienda agricola è situata in un'oasi naturalistica e rappresenta un connubio di tradizione e modernità, arte e architettura, storia e tecnologia avveniristica, nel pieno rispetto della natura. Da questa terra vulcanica è nato l'ultimo nuovo blend che prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago: Ypsilon. Come i sette vini già conosciuti in tutto il mondo, anche questo è dedicato alla terra che ha accolto Tenuta di Castellaro.

Si tratta di un vino rosso che bilancia le componenti delle tre bacche rosse più caratteristiche della Sicilia e di Lipari, ovvero il Nerello Mascalese, il Nero d'Avola ed il Corinto Nero, varietà indigena delle Eolie, di cui Tenuta di Castellaro è tra i maggiori produttori d'Italia, dopo la selezione massale condotta alla nascita dell'azienda.

La proprietà di Tenuta di Castellaro si estende per 30 ettari, 20 dei quali vitati ad alberello, pura espressione di rispetto della tradizione, di estetica, di eccellenza e di longevità: la vigna Cosentino, che si trova a Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, dove viene prodotto l'Etna Doc l'Ottava Isola, è costituita in gran parte da vigne centenarie pre-fillossera. Nuovi progetti sono in fase di realizzazione: la nuova proprietà acquistata a Randazzo, dove verrà prodotto anche un Etna bianco Doc, e la trasformazione delle cave di caolino in parco geominerario, sono solo alcuni esempi del prossimo futuro che appartengono alla Tenuta di Castellaro, che continuerà a crescere nel rispetto della soddisfazione degli ospiti che visitano la Cantina (quasi 3000 solo lo scorso anno) e di tutti gli estimatori dell'ottimo vino.

