

Torre degli alberi

Vini Bio prodotti da una storica famiglia lombarda ormai da secoli: i Dal Verme

I Dal Verme: quando i nobili diventano imprenditori e che imprenditori!

Certo non è una novità, la Toscana per esempio di antiche famiglie nobiliari che producono vino da sempre.

Ma la scelta di mantenere un'agricoltura mista, noi la consideriamo meritoria, più rispettose delle tradizioni e meno invasiva per il terroir. E ancor più meritoria è la scelta di condurre una vitivinicoltura biologica

Siamo in Oltrepò in una delle zone più elevate, con notevoli escursioni termiche che favoriscono la produzione di uve sane, dalle ottime qualità organolettiche, che molto favoriscono i profumi dei vini.

Solo ed esclusivamente Pint Nero, un vitigno ribelle che quando, come in questo caso, viene ben gestito, da risultati straordinari.

Torre degli Alberi è un piccolo borgo addossato a una torre trecentesca, da sempre proprietà dei Dal Verme. Originari di Verona, i Dal Verme si trasferiscono nella seconda metà del Trecento in Lombardia al servizio dei Visconti, che premiano la loro fedeltà con il feudo dell'Oltrepò Pavese, un tempo esteso tra Voghera, Bobbio e la Val Tidone.

Questa era un'antica strada del sale Genovese, che da qui proseguiva fino a Como e da lì in Svizzera lungo la Via Mala fino a Coira nella Valle del Reno.

Aveva quindi una funzione strategica e commerciale fondamentale e non acaso era una Torre di avvistamento del castello di Zavattarello. Scemato il commercio del sale dall'Ottocento, i Dal Verme, trasformano questo loro tenimento in dimora di famiglia. Inizialmente i possedimenti sono stati condotti a mezzadria con la coltivazione di cereali, foraggi e vite, finché Luchino, finita la guerra che lo ha visto impegnato anche nella Resistenza, ha integrato la produzione agricola con attività zootecnica, distinguendosi per le tecniche d'avanguardia nell'allevamento avicolo e in seguito bovino.

Ora in prima linea sono il figlio Camillo e al nipote Filippo, che hanno sviluppata con nuove attività, tra cui è rilevante la vitivinicoltura.

L'Azienda Agricola Dal Verme, a 500 mt s.l.m., è azienda storica, premiata per i 100 anni di attività.

Il paesaggio è quello tipico dell'Appennino: dolci ondulazioni, montagne sullo sfondo, boschi di pini, querce, castagni, siepi di biancospino, vigneti, prati e campi coltivati.

In azienda, a conduzione biologica, affianca attività vitivinicola finalizzata alla produzione di spumante, l'allevamento di vacche di razza Limousine allo stato semibrado.

Vi è inoltre un allevamento di galline per la produzione di pulcini di alta genetica.

Fanno da contorno alle attività aziendali svariati ettari di bosco misto, periodicamente ripulito.

La vigna è allocata su un ripido versante esposto a sud/sud-ovest, in grado di catturare i raggi solari fino al tramonto.

Prima dell'impinto del vigneto, l'area è stata pascolo per allevamento brado dei bovini, che hanno arricchito di materiale organico naturale il terreno calcareo-argilloso.

I filari a spalliera, coltivati col metodo Guyot, sono impostati per una limitata produzione di uva rispetto ad ogni singola pianta: i grappoli possono contare su un più esteso apparato radicale che favorisce una grande varietà di sapori e profumi.

Il suolo è inerbito in modo da evitare erosioni e rendere ottimali le caratteristiche organolettiche dell'uva; l'inerbimento è controllato meccanicamente senza uso di diserbanti.

La concimazione è affidata al letame prodotto in azienda. Le viti sono curate con prodotti di copertura autorizzati in agricoltura biologica, invece che con trattamenti sistemici.

Si vendemmia manualmente nelle ore più fresche della giornata, raccogliendo in piccole cassette areate; i grappoli, trasportati in cantina con camion refrigerati, vengono in seguito pressati in maniera soffice per evitare chiarifiche invasive.

Brut Oltrepò Pavese – Pinot Nero

Spumante Bianco DOC Brut Biologico – Metodo Classico

COLORE: brillante, paglierino tenue

PROFUMO: elegante, intenso, con aromi di frutta matura che si fondono a note di crosta di pane e pasticceria secca

SAPORE: pieno, decisamente sapido e piuttosto secco, con un perlage fine e un finale lungo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, risotti, pesci, dessert

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 35 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)

24 Mesi di affinamento sui lieviti

Note di degustazione

L'Oltrepò è pieno di Pinot Nero spumantizzato, ma questo di Torre degli Alberi si distingue per la maestria della spumantizzazione, senza mai dimenticare che solo con buone uve si possono fare buoni vini.

Ci piace per la sua beva piacevole, per il perlage molto fine e la sua buona persistenza aromatica

Rosé Oltrepò Pavese – Pinot Nero

Spumante Rosé DOCG – Brut Biologico – “Cruasé” – Metodo Classico

COLORE: rosa buccia di cipolla, brillante

PROFUMO: fresco, raffinato, con note di confettura che si uniscono a fragranze di pasticceria e di spezie

SAPORE: intenso, leggermente secco e sapido, con un perlage sottile ed elegante, molto persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: a tutto pasto, dagli aperitivi ai primi piatti, dai pesci ai dessert

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 35 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)

24 Mesi di affinamento sui lieviti

Note di degustazione

I Rosè sono di difficile vinificazione, se poi sono da uve di Pinot Nero, la vinificazione per certi versi si complica. Ma come nel caso del Brut, i Dal Verme non si smentiscono: ottimo prodotto, molto piacevole alla beva, regala sensazioni piacevoli, molto persistente l'aroma di grande personalità. Una bottiglia che una volta bevuta diventa difficile da dimenticare

Da farne scorta e magari dimenticare qualche bottiglia per preservarla per occasioni importanti

Pas Dosé Oltrepò Pavese – Pinot Nero

Spumante Bianco – DOCG – Pas Dosé Biologico – Metodo Classico

COLORE: luminoso, paglierino chiaro

PROFUMO: ricercato, aromatico, con note di frutta matura che si fondono a sentori minerali e di crosta di pane

SAPORE: pieno, molto secco e sapido, con un perlage fine ed elegante e una grande persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, primi piatti, crostacei e piatti a base di pesce, dessert

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 50 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)

24 Mesi di affinamento sui lieviti

Note di degustazione

Quanto di più naturale possibile. Una esemplare spumantizzazione che si adegua alle nuove tendenze dei consumatori che privilegiano sempre più vini naturali, dove il lavoro maggiore avviene in vigna e non in cantina. Possiamo usare una frase fatta? Per una volta concedetecelo: - La natura in bocca-

Consideriamo questa bottiglia il prodotto di maggior riuscita dei Dal Verme.

Possiamo considerarlo ai vertici della spumantizzazione in Oltrepò

Complimenti

Charmat

Oltrepò Pavese – Pinot Nero – Spumante Bianco DOC – Brut Biologico – Metodo Charmat lungo

COLORE: brillante, paglierino molto scarico

PROFUMO: fresco, elegante, con note fruttate che si alternano a fragranze di spezie

SAPORE: nitido, piuttosto secco e intenso, con un perlage sottile ma deciso e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, antipasti, piatti crudi di pesce o verdure, risotti, dessert

6 Mesi di affinamento sui lieviti

Note di degustazione

Uno spumante che non vuol essere quello che non è. Semplice, dalla buona bevibilità, un vino dei giorni comuni, magari per l'aperitivo quotidiano con gli amici, o per abbinarlo a spezza fame quotidiani

Ma non crediate che la qualità sia minore dei suoi fratelli Metodo Classico, è semplicemente uno spumante diverso, sia per concezione sia per la sua spensieratezza

In conclusione...la famiglia Dal Verme, ha idee chiare e lo si sente dalle scelte che ha fatto, così posizionandosi ai vertici di chi in Oltrepò spumantizza Pinot Nero

TORRE DEGLI ALBERI

Azienda Agricola Camillo e Filippo Dal Verme

Località Torre degli Alberi

27040 Ruino (Pv)

Tel. 0385 955905 – Fax 0385 955921

Cell. 335 1320166

www.torredeglialberi.it

Mail: info@torredeglialberi.it

Per chi volesse visitare l’Azienda e assaggiare lo spumante, è possibile pernottare a Torre degli Alberi in una casa in autogestione per gruppi. Per informazioni e prenotazioni Mobile 348 2315514,

info@torredeglialberi.it