

LeVide di Valperto degli Azzoni

Al ristorante Dvca a Milano **Valperto degli Azzoni** racconta il suo progetto **LeVide** che parte dall'amore per le bollicine di montagna. Valperto, insieme ai fratelli **Aldobrando** e **Filippo**, porta avanti l'eredità del padre curandone ricerca ed innovazione; oggi il Gruppo **Degli Azzoni Wines** è diviso tra le tre aziende familiari: **Conte Aldobrando** in Toscana, **Conti degli Azzoni** nelle Marche e **Conti Riccati** in Veneto.

Adesso la passione di Valperto per le bollicine lo ha portato in **Trentino**, dove insieme all'enologo **Massimo Azzolini** ha dato vita al progetto **LeVide** (*le vigne*, in dialetto locale): dieci ettari vitati quasi esclusivamente a Chardonnay, in località Ala (TN), la prima vendemmia è del 2015. Il suolo, il clima, l'esposizione sono l'ideale per far nascere una materia prima di altissima qualità senza contare le competenze acquisite in anni e anni di esperienza dell'enologo Massimo Azzolini. Dalla tipicità del suolo e del clima trae il carattere questa bollicina di montagna, nata tra le alte cime che ispira il suo nome: **Cime di Altilia Trentodoc**.



Cime di Altilia Trentodoc

Questo nuovo progetto di **Valperto degli Azzoni**, in continua evoluzione, oltre alla indiscussa qualità, punta alla ricerca e alla sostenibilità. Il Gruppo **Degli Azzoni Wines**, nel pieno rispetto del territorio e delle persone, da circa dieci anni preparano il Bilancio di Sostenibilità, un report dettagliato che va a verificare e quantificare l'impatto delle attività sui vigneti, al fine di ridurre poi le emissioni di CO2 e il consumo di acqua.

Le quattro etichette sono espressione e sfumature di uno stesso vitigno: lo Chardonnay, declinato in un gioco di eleganza, morbidezza e verticalità, sapientemente dosate in ogni calice.

Brut Millesimato: 100% Chardonnay, fragrante, fiori bianchi e pan brioche, diretto, fresco e immediato; un prodotto da stappare in qualsiasi momento.

Extra Brut: 100% Chardonnay, il bouquet è ricco e delicato, con sentori che ricordano i fiori bianchi, agrumi e pasticceria. Il gusto è fresco e vivace, con note minerali che lo rendono complesso e persistente.

Brut Rosè: 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero, qui i sentori cambiano e l'impronta del vitigno ci portano alla mente i piccoli frutti di sottobosco, ribes, lampone e fragolina, in bocca lo Chardonnay rivela la sua morbidezza suadente, ma con quella freschezza rafforzata dal Pinot Nero, perfetto con carni e preparazioni più elaborate.



Maso Alesiera Nature Riserva: 100% Chardonnay almeno trentasei mesi sui lieviti, dal carattere deciso e complesso, sentori di fiori gialli, pasticceria di Natale, agrumi canditi e un tocco di miele. Il gusto è armonico, pieno e avvolgente. Perfetto per accompagnare e valorizzare piatti a base di pesce o risotti agli agrumi.

Una bellissima espressione di bollicine di montagna dove lo Chardonnay è il re incontrastato.