



THE Geisha Gourmet

Home Trend(y) Wine Women Want Yummy! Wine Tutorial Il Club delle Degustatrici About me 🔍

Monte Netto, uno scampolo di vigne a due passi da Brescia tutto da scoprire

di **Geisha Gourmet**
11 MESI FA

TREND(Y)

No comments

0 shares



ABOUT ME



Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

CONTACT ME

Monte Netto è un piccolo altopiano alle porte di Brescia, racchiuso tra i territori comunali di Capriano del Colle e di Poncarale.

Qui è la coltivazione della vite a farla da padrone: è zona di produzione dei vini DOC del gruppo Capriano del Colle (Capriano del Colle rosso, Capriano del Colle rosso riserva, Capriano del Colle novello rosso, Capriano del Colle Trebbiano e Capriano del Colle Trebbiano frizzante) e degli IGT Montenetto, che forse già nel 2018 diventerà DOC. La sua particolare conformazione geologica ha consentito il mantenimento di una fauna e di una flora particolare e per questo l'area collinare e la sua fascia pedecollinare sono protette all'interno del parco regionale detto del Monte Netto.

Una denominazione praticamente sconosciuta, che però sorprende per la sua qualità. E' il caso della **Cantina San Michele**, diretta da due giovani imprenditori, Mario ed Elena Danesi. Producono 8 etichette tra rossi e bianchi, compreso uno spumante Trebbiano e Chardonnay, più un'etichetta fuori catalogo, 70.000 bottiglie e 16 ettari di vigneti, in conversione biologica, all'interno del Parco agricolo del Monte Netto. Un'azienda che ha a cuore tanto l'identità dei vitigni del territorio quanto la ricerca di nuovi vini, capace di produrre sia un Marzemino Passito, **l'M, sia un Marzemino freschissimo, il "Marzemino". Del resto in questa zona il Marzemino è presente dal 1500 ed è il vitigno sovrano, con uno stile ben definito: grande frutto e piacevolezza, a dispetto dello stile, ad esempio, trentino, più austero.** Tra i bianchi si fa notare per

complessità e originalità il Trebbiano in purezza **Otten**, vino fuori catalogo, prodotto in duemila bottiglie. Frutto di una maturazione tardiva che si spinge in parte fino a metà novembre, affina in vasche di cemento per due anni ed è un fuoriclasse assolutamente da provare.



geishagourmet

Ultimo nato, è uno spumante, diviso equamente tra Trebbiano e Chardonnay, con il primo vitigno che dà una forte impronta territoriale, conferendogli struttura e giusta acidità, mentre il secondo aggiunge eleganza e aromi fruttati. L'unico spumante con queste caratteristiche che si produca nei quattro chilometri e mezzo di vigne, boschi e cascine del Monte Netto.

«Il **Belvedere Brut, Blanc de Blancs, metodo classico**, è figlio della vendemmia 2014 – racconta Mario Danesi, che è anche vicepresidente del Consorzio del Monte Netto – una delle annate più fresche e piovose degli ultimi anni. Abbiamo fatto una vendemmia differenziata, raccogliendo lo Chardonnay a metà agosto e il Trebbiano circa due settimane dopo. Vinificazione separata per le due basi, unite successivamente. Il tiraggio è avvenuto nell'aprile del 2015, seguito da un periodo di permanenza sui lieviti di venti mesi. La sboccatura è stata fatta nel gennaio di quest'anno. Per l'inizio dell'estate, dopo sei mesi di affinamento, abbiamo avuto a disposizione uno spumante di grande livello».

Note di zafferano che si accompagnano a sentori di vaniglia, frutti estivi e agrumi sono i gusti e profumi che più saltano al naso di questo prodotto intrigante nel suo complesso, che affina 22 mesi sui lieviti.

L'azienda si sviluppa su una superficie vitata di sedici ettari, in conversione biologica, suddivisi in quattro ettari e mezzo di Marzemino, quattro di Merlot, quattro di Trebbiano di Lugana, uno e mezzo di Sangiovese, uno di Chardonnay più due vigneti di mezzo ettaro ciascuno di Incrocio Manzoni e di Sauvignon.

Una realtà da scoprire, come la sua denominazione.

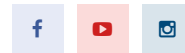
Share this:



★ Mi piace

info@geishagourmet.com

SOCIAL PROFILES



RECENT POSTS



01 Elogio della complessità (e del Pinot Nero)

di **Geisha Gourmet**

6 ORE FA



TREND(Y)

02 Vino è Musica, a Grottaglie

di **Geisha Gourmet**

3 GIORNI FA