

# Brut Millesimato Villa Domizia

## Vino elegante dal profumo evoluto

di *Andrea Lupini*

I metodo Classico è ritenuto il sistema di spumantizzazione più importante e consiste in una lentissima rifermentazione in bottiglia, in concomitanza con una prolungata maturazione dello spumante a contatto con i lieviti. La leggenda narra che questo metodo sia stato inventato nel XVII secolo da Dom

Pierre Pérignon, economo dell'abbazia benedettina di Hautvillers. La storia insegna però che già nel XIV secolo si parlava di spumante e spumantizzazione, anticipando così quello che sarebbe stato realizzato qualche secolo dopo.

Il metodo Classico è un sistema che si avvale di lunghe, delicate e costose operazioni che si possono riassumere nei seguenti passaggi: preparazione della base spumante, aggiunta dello sciroppo per la rifermentazione, imbottigliamento, presa di spuma, maturazione sulla fecce, rimozione delle fecce, sboccatura, eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio, tappatura finale ed etichettatura. Una nota particolare bisogna dedicarla all'assemblaggio dei vini base: ovvero si assemblano vini di diverse annate ottenendo così la cuvée definitiva, motivo per cui molti spumanti e champagne non riportano la data sull'etichetta. Se la cuvée è composta da vini delle stesse annate, riporterà la data e si otterrà uno spumante detto millesimato. Ci sono poi zone particolarmente vocate per la produzione di spumanti a metodo Classico. La fascia collinare bergamasca sta esprimendo interessanti prodotti in questa direzione.

I fratelli Rota sono impegnati ormai da oltre trent'anni sul fronte enoico e dal 2013 hanno messo sul mercato il loro spumante millesimato con Denominazione di origine Terre del Colleoni.

La loro avventura iniziata a Torre de' Roveri, un paese allocato sulle propaggini delle Alpi Orobie a est di Bergamo, parte dallo spunto della valorizzazione di vitigni che a Bergamo hanno trovato una entusiasmante dimora. Fra questi, assai interessante è l'Incrocio Manzoni 6.013 che, assemblato assieme allo Chardonnay, ha dato vita al loro primo millesimato.

L'affinamento avviene per oltre 36 mesi seguendo quella ormai maniacale attenzione anche ai risvolti anche salutistici, generando uno spumante che a mala pena arriva ad 80 milligrammi di solforosa per litro. Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi lucenti, il Brut Millesimato Villa Domizia ha un profumo evoluto, maturo ed elegante con ricordi di crosta di pane, lievito, miele d'acacia e vaniglia. La sua spuma cremosa lo rende elegante e la sua "evoluzione" gli dona caratteristiche che lo portano ad essere un vino di gran classe. [Cod 44690](#)

**Villa Domizia - Quattroerre**  
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)  
Tel 035 580701 - [www.quattroerre.com](http://www.quattroerre.com)

