

r i f e r m e n t o

Massimo Zanichelli



t

riferimento identitario

LA SCOLCA

Metodo Classico Brut Blanc de Blancs La Scolca D'Antan 2009

Metodo Classico Brut Rosé La Scolca D'Antan 2009

Nome storico con più di un secolo di vita e tradizione; marchio prestigioso conosciuto anche fuori dai confini nazionali; simbolo del Gavi, prodotto per la prima volta nel 1919: questo, e naturalmente molto altro, è La Scolca della famiglia Soldati, oggi condotta da Chiara con il padre Giorgio. Qui non si è fatta solo la storia del vitigno cortese, ma lo si è anche interpretato in modo eclettico e radicale con un Metodo Classico – il D'Antan – capace di elettrizzare i sensi. Il Blanc de Blancs, dopo dodici anni di lenta maturazione sui lieviti (sboccatura primo quadrimestre 2022), è un apice: colore paglierino dorato intenso e luminoso; olfatto espansivo-espressivo, dotato di ariosità balsamica, agrumi bianchi e rossi (buccia di cedro e bergamotto), gelsomini e alberi in fiore, lievito evoluto ed elegante; bocca cremoso-succosa, con polpa di pesca solcata da correnti minerali, scorza di limone e arancia, persistenza fresco-tonica, progressione irradiante. Dal canto suo, la versione Rosé (sboccatura terzo quadrimestre 2021) ha un colore che vira al bronzo (c'è una goccia di pinot nero che tinge il cortese), un naso di fascinosa evoluzione tra sentori di canfore, mogani antichi, peonie, agrumi, sottobosco, e una bocca che esplose per succo e tensione, per contrasto e sapidità, con rilievo finale di piccoli frutti rossi, tamarindo e nuance esotiche.