

SAN MICHELE

Otten 1, 2, 3: uguale e diverso, figlio della botrite

Otten rappresenta un progetto in divenire: l'obiettivo è produrre un grande vino bianco che possa raccontare l'alchimia tra clima e terreno di un particolare territorio come quello dell'altopiano del Monte Netto. Un Capriano del Colle Doc Bianco che nasce da uve trebbiano bottrizzate nelle annate 2012, 2015 e 2018

Otten, trebbiano al 100%, è un vino nato grazie a particolari condizioni climatiche che hanno permesso lo sviluppo nei grappoli della *botrytis cinerea* e che sprigiona un'incredibile complessità di aromi, floreali e speziati. Otten rappresenta un progetto in divenire che ha l'obiettivo di produrre un grande vino bianco che possa raccontare la singolare alchimia tra clima e terreno di un particolare territorio come quello dell'altopiano del Monte Netto, 10 chilometri a sud di Brescia: forte del suo isolamento è considerato un terroir particolare e ricco di potenzialità. Il progetto di Otten nasce da due giovani visionari, Mario Danesi, vicepresidente del Consorzio Monte Netto, e la cugina Elena Danesi, in seno all'azienda di famiglia, San Michele, a Capriano del Colle (Bs), che produce 70 mila bottiglie e vanta 16 ettari di vigneto. La muffa nobile, in Lombardia, è spesso un momento straordinario e quando nel settembre 2012 è comparsa la *botrytis* su molti grappoli di trebbiano, la si è voluta celebrare con un vino eccezionale, credendo che sarebbe rimasto unico, invece sono arrivate quattro vendemmie bottrizzate in otto anni. "Il risultato sono quattro vini nervosi, vibranti, sfaccettati, longevi, in grado di rivelare una gamma inesauribile di profumi - si entusiasma Mario Danesi - Li abbiamo numerati perché, al di là delle caratteristiche dell'annata, sono completamente diversi tra loro".

Otten 1 nasce alla fine della vendemmia 2012 quando si decise di lasciare i migliori grappoli di trebbiano sui filari, per cercare una leggera surmaturazione e dare una sfaccettatura in più al Netto, uno dei vini classici dell'azienda, un Capriano del Colle Doc Bianco ottenuto con trebbiano al 70%, pinot bianco e chardonnay. Durante quel periodo ci fu uno sviluppo



inaspettato di muffa nobile su molti grappoli. "Abbiamo proceduto alla vinificazione e aggiunto il vino ottenuto da Trebbiano bottrizzato a una vasca di Trebbiano vinificato in purezza. A primavera 2013 gli assaggi ci hanno fatto capire che il vino, pur mantenendo le caratteristiche delicate, floreali e dinamiche del Netto, aveva un qualcosa in più: una complessità e una ricchezza mai assaggiate prima. Allora lo abbiamo chiamato Otten, cioè Netto scritto al contrario, uguale e diverso allo stesso tempo". Nel 2014, il primo lotto di 2 mila bottiglie è stato messo in commercio e ha avuto un sorprendente successo. La pulita e luminosa personalità del Netto veniva arricchita da un ventaglio aromatico speziato di zafferano e curcuma, per arrivare all'albicocca candita, con una sapidità piena e invitante, mentre l'acidità si sposava a una struttura compatta e avvolgente.

Otten 2 nasce nel 2015 e, pur mantenendo la struttura avvolgente e l'originalità del primo, aggiunge un dinamismo nuovo, dovuto allo svolgersi delle spezie dolci e degli agrumi, uniti a un'acidità scattante, che ne fanno un altro vino, trascicante e profondo. Infine, Otten 3 è nato a ottobre 2018 e ha reso ancor più chiaro come ogni Otten sia un vino a sé: dopo un 2012 di dolcezza e spezie, un 2015 adamantino e scattante, il 2018 ha un'inconfondibile struttura e densità, un naso tropicale, salmastro, tra pera e ananas, dal sorso succoso, rinvigorito da un frutto pieno e maturo. E ora sta per arrivare Otten 4...

