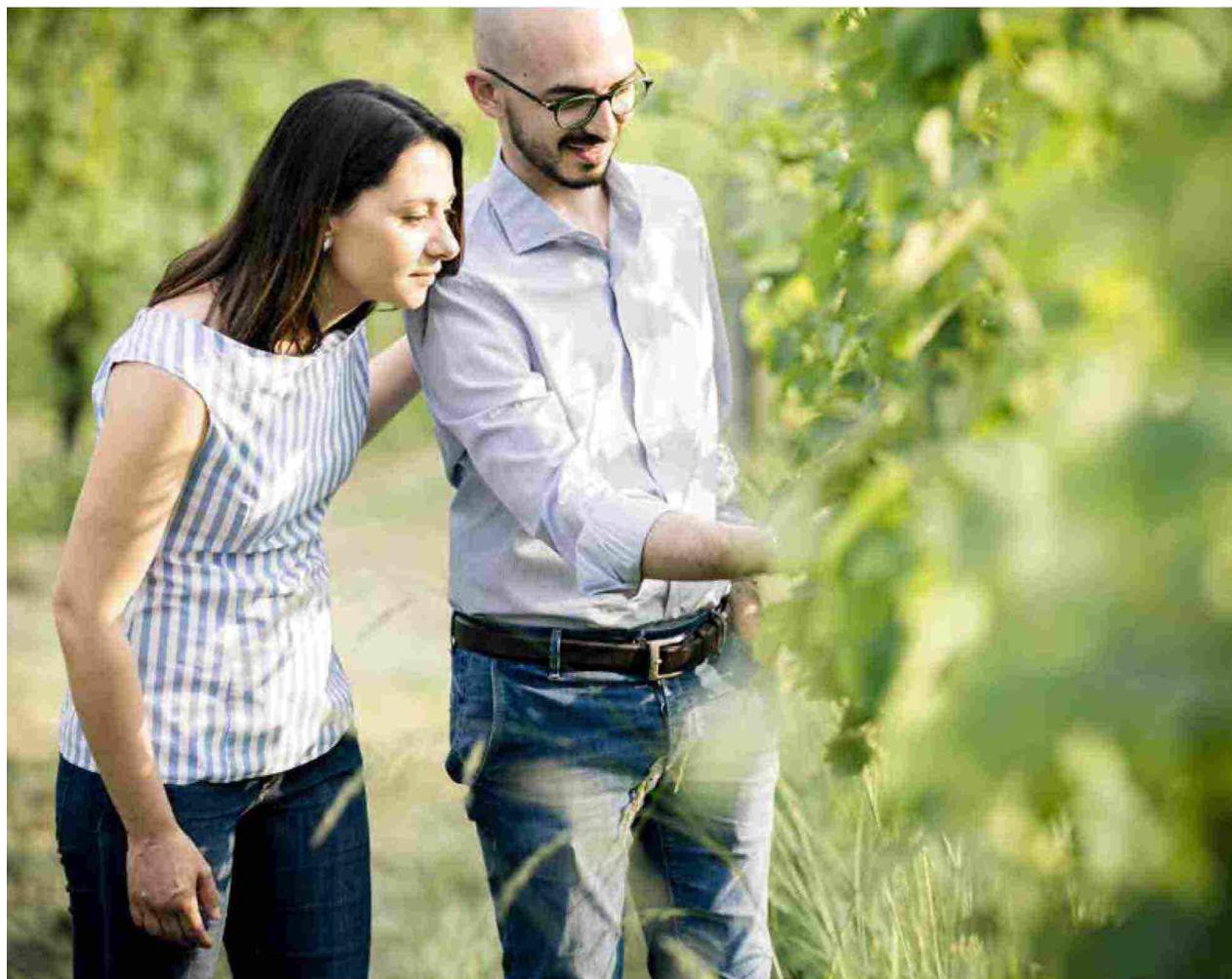


Lombardia

di Carlo Rossi



Nuovi territori crescono

Isogni son desideri; che si avverino dipende anche da circostanze fortunate e dalla tenacia dei caratteri. I cugini Mario ed Elena Danesi avevano quello di sviluppare un progetto di vita legato alla terra ereditata dai genitori, capitani d'industria nel settore dei laterizi in quel di Monte Netto: un altopiano che deve essere sembrato magico al primo arrivo, occasione di

relax agli stressati meneghini, luogo ottimale per chi ama passeggiare e immergersi nella natura appena fuori porta.

Terra di vini decisi e schietti ma anche imprevedibili, come quelli di Mario Danesi. Qui sul Monte Netto, che deve il nome probabilmente alla circostanza di essere spoglio di vegetazione, abbondano argille antiche; Mario ed Elena coi membri dello

*Il sogno della cantina
sul Monte Netto
di Mario ed Elena
due brillanti giovani italiani.
La curiosità del Belvedere
metodo classico brut,
nuova strada per l'eccellenza
di un territorio
dalle enormi potenzialità.*

staff "tecnico", ovvero il perito agricolo Francesco Tonelli (vigna) e l'enologo Giovanni Pagani (cantina) sono riusciti nell'intento di dare ali al progetto dei genitori contribuendo alla crescita della Cantina **San Michele**.

Storie di intrecci tra calcio e Monte Netto, scelto anche da Andrea Pirlo non a caso come Buen Retiro.

Incontriamo Mario che ti accoglie sempre il sorriso, modi gentili ed educati e soprattutto è sempre umile e positivo. Ci racconta della sfida che ha sotto mano: vicino alla Franciacorta, ma non Franciacorta, **San Michele** nasce su una collina a sé stante e prende forma con l'idea di valorizzare il territorio, specialmente la piccola ma preziosa DOC di Capriano del Colle. Siamo al limite settentrionale della Pianura Padana nel tratto compreso tra i fiumi Oglio e Mincio, in cui si inserisce anche Capriano del Colle, territorio costituito da apparati morenici organizzati in ampi anfiteatri risalenti a fasi di espansione glaciale databili attorno al Pleistocene medio e superiore.

Singolare orografia, a confronto con il territorio

circostante. Questo è il terroir. La cantina è attiva dal 1980: in quell'anno la famiglia Danesi, attiva nel settore dei laterizi tra Brescia e Cremona, ha rilevato a Capriano una proprietà per la propria attività industriale, con annessi territori vitati sul Monte Netto. Con 16 ettari vitati, buona parte dei quali rinnovati negli ultimi 15 anni con moderni impianti da 6.000 ceppi ad ettaro, **San Michele** rappresenta una delle realtà principali nel Consorzio del Montenetto; la produzione annua è già a quota 60 mila bottiglie, declinate in otto etichette.

Tanti i progetti per il futuro: il primo è quello finalizzato a portare l'imbottigliato a 70 mila pezzi. In programma anche l'impianto, fra due o tre anni, di un nuovo vigneto in un terreno di proprietà con esposizione a sud, ideale per la produzione di un cru che potrebbe elevare il profilo della gamma. Nella tenuta è presente anche una cascina, per la quale già si pensa alla ristrutturazione per ampliare il business al settore dell'ospitalità.

«Vorrei che i successi di alcuni nostri vini fossero prima di tutto stimolo positivo per tutti i produttori locali» mi dice Mario che è anche vicepresidente del Consorzio Monte Netto, salutandomi, anche per questo del Monte Netto sentiremo parlare sempre di più, anche da tutti quei numerosi winelover curiosi che cercano ancora qualcosa di intrigante.

«Il 50% del mercato è concentrato in provincia, la vendita diretta rappresenta il 15%. Milano è la zona più importante per noi, ma iniziamo ad affacciarci anche all'estero, siamo arrivati in Germania e negli Usa» dice Mario. Gli inviti ricevuti da Mario Danesi e Silvia Profili, che ora cura l'ufficio stampa dell'azienda, desiderosi di farmi provare qualcosa di «assolutamente diverso» mi avevano incuriosito ed affascinato. Ed il risultato della visita è stato sicuramente all'altezza.

M: Marzemino passito 100%

Antico vitigno del territorio prima ancora di quello trentino, presente nel pranzo del Don Giovanni di Mozart. Marzemino in purezza, che racconta di fragranze profonde, ricchezza al palato, una nota di misurata dolcezza e una fruttuosità a tutta prova. Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento in vasche di cemento. VOTO : 92/100.

Belvedere brut

Nuovo e giovane blend non scontato, di Trebbiano 50%, Chardonnay 50%. Profumi luminosi, nitidi e penetranti, ma misurati, tra zafferano, vaniglia e frutti estivi, la bolla è croccante, viva, mentre l'acidità agrumata accompagna la pienezza del sorso, fino ad un finale dolce e sfumato, per una sensazione di grande finezza. Ne sentiremo parlare. 94/100.

**Nubes****Montenetto di Brescia IGT Merlot**

Da uve merlot in purezza che si caratterizza per l'inconsueta armonia sin da subito, rigoroso e definito nei profumi, ove il frutto intenso è ravvivato da una punta di spezie. Sinuoso ed espressivo al palato, è facile da apprezzare nonostante la grande profondità. 90/100

Corso

Fusione aurea tra piacevolezza e struttura, dove frutta bianca e note tropicali si rincorrono con leggerezza e charme. Grandi profumi su tutto. Composizione del blend è Chardonnay 50%, Incrocio Manzoni 30%, Pinot Bianco 20%. 89/100

Otten

Figlio dell'annata 2012, del tutto particolare come condizioni climatiche «Abbiamo avuto poche, pochissime precipitazioni, durante il giorno tanto sole e notti particolarmente umide e, scoperto che alcune vigne del nostro Trebbiano era stato colpito dalla Botrytis Cinerea, abbiamo deciso di utilizzare positivamente l'evento prolungando la permanenza in pianta dell'uva sino a metà novembre, ma per non perdere freschezza nel prodotto finale abbiamo aggiunto altro Trebbiano raccolto precedentemente. Il tutto è stato poi affinato in vasche di cemento per 12 mesi e altrettanto in bottiglia» spiega Mario Danesi. 91/100

**1884**

Capriano del Colle DOC Rosso Riserva.

Deciso "di grande intensità per la riserva dove mettiamo il meglio delle nostre uve" sottolinea Mario. Note quasi balsamiche fanno da controcanto alla linearità fruttata dei profumi e alla piacevolezza di beva. con un bel palmares anche internazionale. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni, elevage in barrique di rovere francese per 18 mesi, a seguire affinamento in vasche di cemento per 6 mesi e in bottiglia per 12 mesi per questo vino il cui mix è Merlot 50%, Marzemino 40%, Sangiovese a chiudere. 93/100