

LA BOTTIGLIA

di **Paola Mura**

Diretto e riconoscibile, un Pinot nero da bere con gli amici



PINOT NERO 2011

Giuseppe Magni
Villa d'Adda
(Bergamo)

Nelle giornate più terse si vede Milano, dalla vigna di Tassodine, sul monte Canto. C'è una chiesina, due vecchi ruderi e, intorno, il bosco. «Ho comprato il podere perché in una di quelle case era nata mia moglie. E poi volevo anche una vigna mia». Cosa piantare? Giuseppe Magni ha una passioncella per il Merlot. «Ma Francesco, quasi un vicino di casa, mi ha convinto che suolo, altitudine, 600 metri, e clima erano ideali per il Pinot nero». Francesco Arrigoni, bravo e rigoroso giornalista enogastronomico, non ha fatto in tempo ad assaggiare questo Pinot nero bergamasco, che in etichetta gli è dedicato, ma ne sarebbe, crediamo, molto contento. Azienda piccola, per ora: 4 mila ceppi di Pinot nero e altrettanti di Merlot, in regime biologico. Oltre a Giuseppe sono impegnati il figlio Andrea, il cognato Piero, l'enologo Paolo Zadra, l'agronomo Francesco Cisani e c'è anche lo zampino colto del professor Valenti. Diretto e riconoscibile, il Pinot nero: rubino trasparente, profuma di lampone, ciliegia, mora, con note floreali e balsamiche. Al palato è ricco, vivo, di fine armonia. Da bere con gli amici. In provincia di Lecco, a Castello Brianza da Pirovano, a Merate da Il tino nel bicchiere sui 12/13 euro.