

la bottiglia
di PAOLA MURA

**IL LAMBRUSCO
NATO NEL NUOVO
MILLENNIO**



CORLETO
VILLA DI CORLO
BAGGIOVARA
(MODENA)

La villa padronale è di fine Seicento. Da un secolo appartiene alla famiglia di Maria Antonia Munari, che poco prima del nuovo millennio ha deciso di vinificare in proprio le uve del suo bel vigneto (circa 32 ettari). Fino ad allora le conferiva alla cantina sociale. Siamo nel Modenese e si parla di Lambrusco. «Che, per me, deve esprimersi in profumo, frutto e struttura», dice Munari. Nel Duemila nasce Corleto, Lambrusco Gasparossa di Castelvetro: lunga macerazione a freddo sulle bucce, presa di spuma di due mesi (metodo Charmat) e via in bottiglia. Da bere intorno ai 14 gradi. Nel calice, profumi espansivi di piccoli frutti con incursioni di fiori e spezie, e gusto pieno, vivace e saporito, esaltato e non sommerso dalle bollicine. Si affiancano un Gasparossa amabile e un Sorbara. Ma il ventaglio è più largo: un'altra tenuta di famiglia, Ca' del Vento, fornisce Chardonnay, Sauvignon, Cabernet e Merlot per l'elaborazione di vini fermi e di Spumanti Metodo Classico di ottimo livello, consulenza enologica di Fabrizio Moltard. Il Corleto, a Bologna all'Enoteca italiana, a Roma da Arcioni sui 7 euro.

