



## LEVIDE, LA SCOMMESSA TRENTINA DI VALPERTO DEGLI AZZONI

Trent'anni esatti servirono al ramo dei Lancaster per avere la meglio su quello degli York, nel pieno del quindicesimo secolo. Fu la **Guerra delle due Rose**, così definita trecento anni dopo dalle pagine imperiture di un romanzo di **Walter Scott**, la risoluzione del conflitto vide poi la **Casa dei Tudor** tracciare il sentiero per l'inizio dello strapotere di quello che diventerà l'impero Britannico. Se solo avessero potuto prevedere le scelte di politica estera degli ultimi anni...

**Valperto degli Azzoni** racconta che una sua antenata era là, a contendersi il futuro di mezza Europa: "*Ma tenne per la Rosa sbagliata*", confessa alzando le spalle. L'intera storia della famiglia degli **Azzoni** è un corridoio da passeggiare a testa in su, mentre sulle pareti sfilano stemmi di casate e nobili. In origine erano i **Conti Carradori**, cognome attonimo dovuto alla professione di costruttori di carrozze (i *carratori*, appunto): furono loro ad acquistare circa duemila ettari di proprietà nel cuore delle **Marche**, il territorio che ancora oggi culla e ospita la discendenza.



Nel corso dei secoli si susseguirono famiglie e diatribe ereditarie, che pure rivelarono l'animo gentile di fratelli e sorelle e l'indole visionaria di chi riuscì poi a rinfrescare ed elevare un'azienda produttiva. **Isabella Rangoni Machiavelli**, ultima esponente di quelli che furono i **Carradori**, sposò il **Conte Aldobrandino degli Azzoni Avogadro**, da cui ebbe **Roberto**, padre degli attuali proprietari, motore amministrativo fin dagli anni '50: ne vide praticamente di ogni, dalla fine della mezzadria all'avvento della tecnologia più avanguardistica, fino alla sua scomparsa nel 2000.

Da allora le redini sono tra le dita dei suoi figli, i fratelli **Aldobrando, Filippo** e appunto **Valperto**, che proseguono, nel segno dei sogni e dell'etica del lavoro del padre, a curare il progresso e la ricerca del **Gruppo degli Azzoni**, oggi diviso tra le tre aziende familiari: **Conte Aldobrando** in Toscana, **Conti degli Azzoni** nelle Marche e **Conti Riccati** in Veneto. Legati al territorio, alla natura e alla famiglia, aperti al nuovo e soprattutto al buono, senza limiti di sorta né preconcetti. E l'ultima iniziativa ne è un esempio brillante.



Da sinistra: Valperto, Filippo e Aldobrando degli Azzoni

La passione di Valperto per le bollicine lo ha infatti spinto fino in **Trentino**, dove insieme all'enologo **Massimo Azzolini** ha dato vita al progetto **LEVIDE** (*le vigne*, in dialetto indigeno): dieci ettari vitati quasi esclusivamente a Chardonnay, in località **Ala** (TN), a seicento metri sul livello del mare. È un'ulteriore riprova della dedizione e della curiosità di **Valperto degli Azzoni**: *"Siamo in continua evoluzione, indirizzati verso la qualità, ma sempre facendo ricerca. L'impostazione che diamo, le tecniche che utilizziamo, sono figlie di studio: lavoriamo alla nostra maniera perché ci crediamo, non per seguire mode e usi"*.





La sperimentazione insieme ad Azzolini ha portato alla creazione della linea *Cime di Altilia*, che per suono e grafica vuole richiamare le cime montane limitrofe: quattro proposte per un totale di circa cinquantamila bottiglie, con sede di riferimento nel pittoresco **Maso Alesiera**, a breve di nuovo disponibile dopo profondo restauro. *“È una sfida che ha radici profonde e un orizzonte di lungo periodo, ma sono rimasto folgorato dalla viticoltura di montagna e sono contento di potermi dedicare adesso”*.

Le quattro etichette sono espressione spavalda del vitigno, declinato in un gioco di (non) dolcezze ed elegante complessità sul filo. È il nuovo capitolo di una storia secolare, che punta a non darsi limiti nel tempo.

## DEGUSTAZIONE

### BRUT MILLESIMATO

(100% Chardonnay)

88/100



Proposta d'ingresso che si apre con fragranza, sentori di forno, diretto, senza nulla da nascondere: residuo zuccherino a 5.5g/l, ricordi di pasticceria, sorso pieno e godibile.

## EXTRA BRUT

(100% Chardonnay)

89/100



Etichetta che va assottigliandosi per carattere ed eleganza, rimanendo persistente e vivace in bocca, un tuffo nei profumi montani di fiori e pietra.

## BRUT ROSÉ

(70% Chardonnay e 30% Pinot Nero)

88/100



Svolta aromatica che riporta al bosco e a frutti più acidi, pur rivelandosi avvolgente al palato e di piacevole leggerezza.

## NATURE RISERVA

(100% Chardonnay)

91/100



Chiusura notevole, almeno trentasei mesi sui lieviti, nessuna aggiunta di zuccheri ed espressività rimarchevole, con note genuine di polpa e riflessi tendenti al miele.