

Incrocio Terzi .Zero

Villa Domizia punta sul Bio



Il vitigno Incrocio Terzi n.1 dà vita a questo vino rosso prodotto con uva ottenuta da una varietà nata per volontà di Riccardo Terzi, incrociando il Barbera e il Cabernet. Per questo vino si utilizza il logo europeo Bio



di **Andrea Lupini**

I vitigno Incrocio Terzi n.1 dà vita a un interessante vino rosso prodotto con uva ottenuta da una varietà nata per volontà di Riccardo Terzi, viticoltore bergamasco a Monasterolo di Sotto il Monte (Bg), incrociando il Barbera e il Cabernet. La paternità certa lo rende a tutti gli effetti un vino autoctono bergamasco. Punto Zero, è il nome dedicato a questo vino dalla Villa Domizia, marchio ammiraglio dei fratelli Rota, titolari dell'azienda. L'Incrocio Terzi si annovera fra le quattro tipologie principali nel vigneto di Rosciate a Scanzorosciate (Bg).

Vigneto di quasi 10 ettari reimpiantato per due terzi nel 2014 e fin da subito convertito in agricoltura sostenibile tanto da arrivare poi alla certificazione del biologico proprio un paio di anni fa. Le uve accuratamente selezionate vengono pigiate e subiscono una macerazione di circa 10 giorni, segue un periodo di affinamento di circa sei mesi in vasca e di altri sei mesi in bottiglia. Ha portamento vigoroso, con buona produzione di grappoli che sono piramidali e di media compattezza. È un vino che risulta essere molto intrigante in fase di valutazione sensoriale, di

colore rosso rubino intenso, profumo con note fruttate riconducibili ai frutti rossi con leggere annotazioni vegetali e con note speziate finali. Al retrotatto emergono i fruttati con buona persistenza e leggere note di rosa e viola. Al gusto si presenta strutturato e pieno, intenso, morbido con una lunga persistenza. Vino da tutto pasto, facilmente abbinabile ottimo per piatti di carne e formaggi. Nota particolare per il .Zero è la bassissima quantità di anidride solforosa totale presente. Nel vino l'anidride solforosa è presente nelle due forme libera e totale, la solforosa totale è la somma delle due frazioni SO₂ libera e SO₂ combinata.

Nel vino biologico è consentito un limite massimo di solfiti inferiore a quello dei vini "tradizionali". Infatti, per il vino biologico vigono le seguenti soglie: 100 mg/l per i vini rossi. 150 per i vini bianchi e rosati, in pratica 50 mg in meno per ogni categoria, rispetto ai livelli attuali dei vini tradizionali. Per l'Incrocio Terzi di Villa Domizia, la solforosa totale è inferiore ai 10 mg. Non solo, per questo vino è stato possibile utilizzare il logo europeo Bio permesso solo per le aziende certificate da un ente autorizzato. Per ottenere questa certificazione bisogna rispettare i contenuti del regolamento che prevedono una serie di restrizioni nell'utilizzo di determinate pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti durante la fase di vinificazione. [👉 cod 96179](#)

Villa Domizia

☎ 035 580701

🌐 www.villadomizia.net