



Contessa Alessia: il vino bianco dall'animo nobile

Gradevoli sentori fruttati, profumi floreali e lievi bollicine dovute alla rifermentazione naturale. Un brindisi con Daniele Acconci e il suo vino prodotto sulle colline lombarde di San Colombano al Lambro.



I vigneti da cui si ottiene il Contessa Alessia (Foto © Alessandra Barbazza).

Siamo sulla collina della **Val Del Re**, a **San Colombano al Lambro**, un enclave in terra lodigiana della provincia di Milano; insieme a noi c'è **Daniele Acconci**, giornalista, appassionato viticoltore e delegato **FISAR di Lodi**, che con le uve qui raccolte produce **Contessa Alessia**, un **vino bianco dal carattere brioso**, così chiamato in onore della figlia Alessia.

Le caratteristiche del terreno, che alterna zone sabbiose a zone calcaree molto permeabili, il sottosuolo ricco di minerali, la costante esposizione al sole, lo rendono ambiente ideale e vocato per la vite, qui coltivata da almeno 2000 anni. L'uva è il prodotto principale ed essenziale del luogo e i vini prodotti sono ricercatissimi per naturalezza e bontà, tanto che a **questo meraviglioso territorio, nel 1984, viene riconosciuta la DOC** e nel 1995 la **IGT (Indicazione Geografica Tipica)** "Collina del "Milanese".



Daniele Acconci in vigna e una bottiglia di Contessa Alessia (Foto © Alessandra Barbazza).

Vino Contessa Alessia: Daniele Acconci presenta il suo bianco

«Contessa Alessia ha una base ampelografica composta da Riesling, Sauvignon e Viognier ed è imbottigliato dalla **Cantina Stefano Bossi**» ci spiega il produttore Acconci. È caratterizzato da un colore **oro chiaro con riflessi verdastri**, emette profumi teneri e intensi al naso, e possiede una profonda **dolcezza olfattiva di fiori** e gradevoli sentori fruttati. È fresco, avvolto da tocchi vellutati, aromatico ed estremamente gustoso: al sorso rimane equilibrato e pulito, e le leggere bollicine, dovute alla rifermentazione naturale cui è sottoposto, solleticano il palato. Inoltre è un vino molto genuino, con soli 57 mg/l di solfiti, un quantitativo di gran lunga inferiore ai limiti previsti dal disciplinare dei vini bianchi biologici.»



Daniele Acconci degusta il suo vino (Foto © Facebook).

A tavola..con Contessa Alessia

Contessa Alessia si sposa perfettamente con i frutti di mare, i salumi nostrani e i formaggi tipici della cucina lombarda come il Grana Padano [DOP](#) e la Rاسpadùra, ed è ottimo anche in abbinamento ai [dolci](#). Insomma, è perfetto in ogni occasione, come aperitivo o vino da tavola, da sorseggiare dall'entrée fino al dessert. Un consiglio? Rivela le proprie fragranze se servito freddo, in modo tale da assaporare al meglio la sua spontaneità e la sua verve.

Azienda Agricola Bossi Stefano

Via IV Novembre, 14/4 – San Colombano al Lambro (MI)

Sito web

[FB Contessa Alessia](#)

IG Daniele Acconci

Data di creazione

06/09/2018

Autore

alessandra-barbazza