

VICENZA

# L'altro Recioto, quello di Gambellara

Tutti conoscono il Recioto di Soave, il dolce passito, molti il Recioto della Valpolicella, che invece è rosso, e pochi invece il Recioto di Gambellara. **AZIENDA** Gambellara non è distante da Soave, le uve che si coltivano sono le stesse, però i produttori di questa zona non sono mai riusciti ad eguagliare i primati dei vicini di Soave. Eccezione fatta per Angiolino Maule, caparbio viticoltore, che con una politica di grande rigore, caratterizzata da vigneti che producono pochissimo e una severa selezione al momento della vendemmia è riuscito a imporsi con vini di grande caratura. **IL VINO** Maule produce un Gambellara, vino secco, esemplare, di grande finezza del cru Sassaia, ma a noi piace ricordarlo per il suo Recioto di Gambellara, un bel vino, ottenuto da uve garganega appassite, dal colore paglierino dorato; dal ricco profumo di frutta, ampio e suadente; in bocca è dolce, ma senza eccessi, fragrante, fresco, morbido e avvolgente, un vino davvero soave. Ottimo con la colomba o al Nadalin. L'ultima annata costa in enoteca circa 18 euro la bottiglia. *(Francesco Arrigoni)*

Azienda Agricola Biancara <sup>14</sup>  
Frazione Biancara 8 Gambellara VI  
Tel. 0444.444244