

co risotto alla milanese ricco di midollo. Le idee che suscita l'assaggio sono molte e apparentemente lontane, come dei crostini con pâté di fegatini o delle ostriche al naturale, ma anche un pesce balestra alla cacciatora o del lardo su pane integrale. Non resta che provare.

La degustazione

Abbiamo assaggiato le tre annate prodotte, di cui l'ultima, la 2018 uscirà prossimamente. Vini che presentano una complessità crescente, frutto della evoluzione in vetro, non rivelando, invece, note di ossidazione a livello olfattivo, solo una trasformazione nel colore. "Il 2012 era già più carico all'inizio e poi dopo due anni è diventato più scuro, mentre il 2015 è rimasto chiaro - spiega Mario -. È la bellezza di Otten, le variabili che entrano in gioco sono infinite e quindi anche i vini sono diversi annata per annata. Il 2012 è stato l'anno con le uve più attaccate dalla *botrytis*, come nel 2020. L'acidità li tiene in vita e per esempio il 2012 è diventato così a livello gustativo e poi non si è più mosso, mentre all'olfatto la complessità aumenta sempre". Non resta che raccontare le tre annate pronte, dovendo aspettare ancora tre anni per la 2020.

Otten³ 2018 Capriano del Colle Bianco Superiore Doc

12,5% vol - € 17,00

Esuberante e teso

Giallo paglierino brillante, accoglie con una fusione fruttata di mela, banana, ananas, pera, albicocca, gelso, melone bianco, cedro in una macedonia coinvolgente, percorsa da eleganti note di miele, di caramella d'orzo, di camomilla, tiglio e lavanda mentre si avverte la fragranza della torta margherita con zucchero a velo, dello zucchero filato, sfumati da cenni di sidro e frutta cotta, di intensità crescente, e da note più profonde di fico nero, di mele caramellate, di ruta e genziana. Freschissimo, sapido, secco, ha profilo verticale e una tessitura media; una vaga percezione tannica dai tratti quasi vinosi sostiene richiami salmastri che avvolgono il frutto del naso in una veste più matura,

sferzata da minerali di salgemma e da timbri di polpa di cedro.

Otten² 2015 Capriano del Colle Bianco Superiore Doc

12,5% vol

Austero e complesso

Paglierino carico luminoso, si presenta diverso, articolato e richiede attenzione. Ecco sentori di cera d'api, miele, intriganti toni minerali che ricordano la cenere di camino, e ancora crema di nocciole, con cenni di glassa di castagne, e netti timbri di tè verde. Il frutto che si presenta finalmente deciso negli aromi di pera Williams fresca, cotta e in distillato, susina, nespola e cedro, percorsi da respiri di borotalco, da nuance di ruta e genziana. Poi pennellate di gelsomino appassito con cenni di marzapane. Secco, fresco, sapido, bilanciato, di tessitura media, è dotato di un delicato grip tannico e una salinità lunga. Si ritrova tutto il naso con il frutto maturo e cotto, le sonorità di tè verde e una mineralità più chiara che diventa salgemma dai risvolti salmastri.

Otten 2012 Capriano del Colle Bianco Superiore Doc

12,5% vol

Coinvolgente e profondo

Giallo oro carico e luminoso, approccia deciso e coinvolgente nel porgere chiaro scuri non comuni, dalla gentilezza floreale di rosa e anche viola che dialoga con il fico secco alla mandorla, la prugna e l'albicocca disidratate, con arancia e chinotto, con miele di castagno, percorsi da respiri balsamici di eucalipto, dai risvolti di resina dello stesso albero. Una percezione trasversale sempre presente di crostata alle confetture scure come visciole, insieme a sentori di caramello dialogano con richiami al distillato di pera Williams, percorsi da sentori profondi di ruta e genziana. Secco, fresco e salino, di tessitura media, verticale e dalla percezione tannica e salmastra sottile e lunga, contrastata dalla succosità acida, riprende il quadro del naso con minore dolcezza, incentrato sulle percezioni di distillati di pera e mela con finale minerale di roccia bagnata.

IL TEMPO DEL VINO

