

Nicola Valsecchi

Sommelier

**Bolle Restaurant
Lallio (Lombardia)**



Nato nel 1992 a Monza, nonostante le origini valtellinesi cresce a Lecco, appassionandosi al mondo del bar fin da bambino. Questa passione lo porta a frequentare l'IPSSAR di San Pellegrino Terme e a coltivare le prime esperienze in hotel di lusso in Sardegna e a St. Moritz. L'amore per il mondo del vino esplose quando approdò nel 2014 al Ristorante Macelleria Motta di Bellinzago Lombardo, grazie agli insegnamenti del sommelier Oscar Mazzoleni. La prima esperienza da maître arriva a 24 anni allo Sporting Club di Monza e successivamente al ristorante Lella Michelin Al Porticciolo 84 di Lecco. Nel 2019 si sposta a Pistoia, al ristorante Il Contemporaneo; tornato in Lombardia ritorna a lavorare con Mazzoleni all'eno-bistrot di Bergamo Al Carroponate. Dal 2023 lavora al ristorante 1 stella Michelin Bolle di Lallio (BG) come Sommelier.

La Selezione

La scelta intelligente:

Cantina Ceresa | Riserva Beatrice | Lugana Dop | 2019 | Lombardia

Un vino rinfrescante ma con personalità, grazie ad un affinamento di 2 anni in tonneau. Freschezza e mineralità che, coniugate con note tropicali e calde, regalano un sorso agile e divertente.

La scoperta del Sommelier:

Bonaldi Cascina del Bosco | Accènto | Vino Bianco | 2023 | Lombardia

Ho trovato una grande espressione di bianco con un stile unico nella zona. Un assemblaggio di Pinot Bianco e Chardonnay godibile nell'immediato ma da apprezzare ancora di più nel tempo.

L'annata memorabile:

Giovanni Viberti | Riserva Briceo delle Viole | Barolo Dogg | 2014 | Piemonte

Un Barolo dalla forte espressione territoriale. Un'annata difficile, dove la mano del produttore è stata fondamentale e che oggi regala un vino di rara eleganza, botanico e dalla grande balsamicità.

Uno sguardo internazionale:

Château de Villeneuve | Le Grand Clos | Saumur Champigny Aop | 2019 | Francia

Un Cabernet Franc in un'area che mi palata per la sua raffinata parte vegetale di peperone grigio, con un esalto sempre fresco accompagnato da un tannino setoso e snello. Il mio vitigno del cuore.

Un assaggio di territorio:

Bonaldi Cascina del Bosco | Riserva Cantoalto | Valcalepio Rosso Doc | 2018 | Lombardia

Un vino che rappresenta al meglio il territorio bergamasco. Un assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot che esprime con complessità, equilibrio e potenza le caratteristiche di questi due vitigni.

Le radici nel calice:

Tenuta Scerscè | Inferno Flammande | Valtellina Superiore Docg | 2020 | Lombardia

Amo questo vino per il suo carattere femminile in un territorio duro come la Valtellina. "Flammande" è una splendida interpretazione di Chiavennasca: caldo e pieno ma allo stesso tempo fine e elegante.

Etichetta in rosa:

Ciavolich | Cerasuolo d'Abruzzo Dop | 2023 | Abruzzo

Il bouquet fruttato e floreale è un invito alla bevuta, grazie anche a una vivacità che chiama sempre un altro bicchiere. Da tradizione è il vino per gli amici, per dimostrare la qualità della vendemmia.

La scelta etica:

Barone Pizzini | Brut Naturae | Franciacorta Docg | 2020 | Lombardia

Barone Pizzini è la prima azienda in Franciacorta a entrare in regime biologico. "Naturae" è un omaggio all'amore per la terra, che coniuga la fragranza dello Chardonnay alla tensione del Pinot Nero.

Un dolce sorso:

Ugolini | Valle Lena | Recioto della Valpolicella Classico Docg | 2019 | Veneto

Ricco e esplosivo con la sua dolcezza fruttata, ma mai opulento né stancante. Naso concentrato e balsamico, la freschezza di bocca riesce ad equilibrare un grado zuccherino finemente cesellato.

Il vino al calice:

Pievalta | San Paolo | Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Docg | 2021 | Marche

Una delle varietà di uva italiana che amo di più per il suo potenziale. "San Paolo" si presenta fin da subito con ricchezza olfattiva e pienezza di bocca. Nel tempo guadagna slancio e meravigliosa complessità.

**La Selezione
dei Migliori
Sommelier della
Ristorazione
Italiana**

2^a Edizione 2024/25

**VINTELLA
ITALIA**

Vendemmie