



La Lombardia e i suoi vini

Qualità che lascia il segno

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE

 Regione
Lombardia



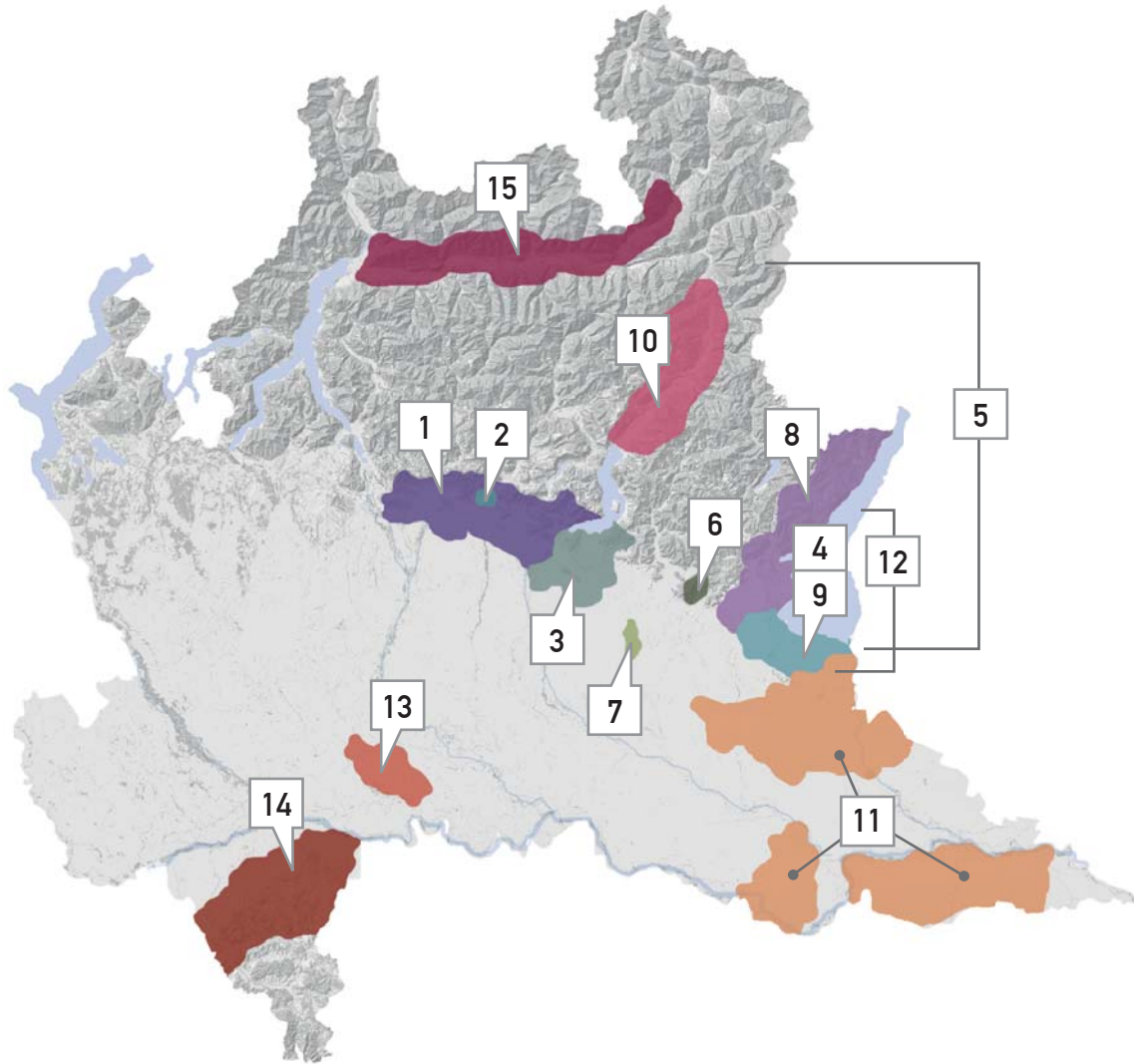
“La Lombardia e i suoi vini”, pubblicazione realizzata in collaborazione con i Consorzi vitivinicoli lombardi, offre ai lettori un’agile e completa panoramica dei vini regionali. Anno dopo anno queste pagine testimoniano l’evoluzione della produzione vitivinicola lombarda che, con 5 denominazioni DOCG, 21 DOC e 15 IGT, ha raggiunto a pieno titolo i massimi vertici nel panorama enologico nazionale e internazionale.










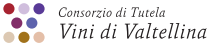





Ragione di questo successo l’impegno generoso in vigna e in cantina dei nostri produttori, la ricerca costante della qualità, l’attenzione all’immagine del prodotto, l’attività di promozione e valorizzazione svolta dai Consorzi in sinergia con le istituzioni, la capacità di innovare nel rispetto della tradizione e del territorio, risorsa feconda che nutre la vite e conferisce ai suoi grappoli profumi e aromi unici.

Dalle colline moreniche della Franciacorta, regno dell’effervescenza e del metodo classico, ai terrazzamenti eroici della Valtellina, dove il Nebbiolo ha trovato la sua seconda casa. E, ancora, dal fertile Oltrepò Pavese fino al Mantovano, attraverso San Colombano, la Valcalepio, la Brianza lecchese e la riviera del Garda. Territori diversi, eppure tutti vocati alla viticoltura tanto per i vitigni internazionali quanto per quelli autoctoni, che garantiscono alla Lombardia un’offerta eterogenea e danno un concreto valore alle parole biodiversità e sostenibilità.

L’ Assessore all’Agricoltura, Alimentazione
e Sistemi verdi di Regione Lombardia

Fabio Rolfi



1		Consorzio Tutela Valcalepio			
p. 8					
2		Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo			
p. 12					
3		Consorzio per la Tutela del Franciacorta			
p. 14					
4		Consorzio Tutela Lugana DOC			
p. 18					
5		Ente Vini Bresciani			
p. 21					
11		Consorzio Vini Mantovani			
p. 36					
12		Consorzio Garda DOC			
p. 42					
13		Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano			
p. 44					
14		Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese			
p. 48					
15		Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina			
p. 55					
			6		Consorzio Botticino
			p. 22		
			7		Consorzio Montenetto
			p. 24		
			8		Consorzio Valtènesi
			p. 28		
			9		Consorzio San Martino della Battaglia
			p. 34		
			10		Consorzio Tutela IGT Valcamonica
			p. 60	Altre denominazioni	
			p. 63	Vini IGT della Lombardia	

LE DENOMINAZIONI DI ORIGINE IN ITALIA

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e la Denominazione di Origine Controllata (DOC) di un vino sono una garanzia di qualità per il consumatore: vediamo perché. La Comunità Europea oltre trent'anni fa ha voluto creare una serie di norme che da un lato certificassero al consumatore la provenienza dei prodotti in vendita e dall'altro tutelassero quei produttori che con impegno e serietà facevano nascere dalle terre più vocate prodotti di qualità.

Recentemente la legislazione comunitaria, analogamente a quanto avviene per gli altri prodotti agroalimentari tipici, ha introdotto la distinzione tra vini a DOP (Denominazione di Origine Protetta) e vini a IGP (Indicazione Geografica Protetta). Queste due indicazioni sono un segnale di riconoscimento "internazionale", valevole in tutta l'Unione Europea che indica e certifica la qualità delle produzioni tipiche a tutela del consumatore. Inoltre ogni stato membro può utilizzare specifiche menzioni tradizionali, approvate dalla UE, per definire le proprie produzioni vitivinicole; in Italia, alle definizioni comunitarie si possono dunque affiancare o sostituire le specifiche menzioni tradizionali che caratterizzano la produzione nazionale dei vini di qualità, ovvero DOCG, DOC e IGT.

Le produzioni vitivinicole di qualità devono attenersi a quanto prescritto nei Disciplinari di produzione, ove vengono indicate nel dettaglio tutte le norme che i produttori debbono rispettare per poter indicare in etichetta la Denominazione di Origine, distinguendoli così dai "vini comuni". Le principali sono quelle che prevedono il vincolo geografico dell'area di produzione, la scelta delle varietà di uva da coltivare per ottenere un determinato

vino, i sistemi di vinificazione e imbottigliamento, fino a una analisi chimica organolettica di controllo sul vino prima della commercializzazione; fondamentale è inoltre indicare il legame che il prodotto ha con il territorio di origine e che lo rende unico e inimitabile.

Le norme contenute nei disciplinari sono decise dall'insieme dei produttori il più delle volte riuniti in un Consorzio di tutela, il quale inoltre garantisce la tutela della Denominazione da possibili usi fraudolenti, valorizza l'area di produzione e promuove presso i consumatori la conoscenza e l'immagine dei vini tutelati.

L'attività di controllo relativa al rispetto delle regole di produzione fissate dai disciplinari è invece svolta da autorità di controllo private autorizzate dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) conformi alla norma europea EN 45011; i controlli sono svolti su tutte le fasi produttive del vino, presso i viticoltori, vinificatori e imbottiglieri.



LA VITICOLTURA BIOLOGICA IN LOMBARDIA

Alla fine degli anni Novanta alcuni pionieri hanno iniziato a produrre uve biologiche, anche in Lombardia. A essi, nel corso degli anni, si sono aggiunti altri viticoltori che hanno portato il totale della superficie certificata biologica, all'inizio del 2019, a quasi 4.000 ettari sui circa 22.890 totali coltivati a vite.

Il settore vitivinicolo biologico lombardo ha registrato un importante incremento sia in termini di superfici sia del numero di operatori, in particolare nelle zone dell'Oltrepò pavese e del bresciano. In provincia di Pavia la superficie coltivata a uva biologica ha raggiunto 1.430 ettari, pari al 35% circa del totale; nel Bresciano, in particolare nella zona del Franciacorta, 2.255 ettari, 57% del totale; seguono le province di Lecco (124 ettari), di Mantova (114 ettari) e le altre con superfici inferiori ai 100 ettari ciascuna.

La scelta di produrre vini "bio" ha sicuramente delle motivazioni economiche, in quanto questo segmento di mercato, in particolare estero, negli ultimi anni ha registrato incrementi a due cifre. A esse nondimeno si accompagnano positive ricadute ambientali e un'identità "green" dei territori, spendibile anche in ambito turistico.

Regione Lombardia sostiene il processo di conversione all'agricoltura biologica principalmente attraverso 2 azioni del Piano di Sviluppo Rurale 2014/2020:

- la misura 11, che finanzia l'adozione o il mantenimento di produzione biologica attraverso un pagamento rispettivamente di 900 e 810 euro per ettaro;
- l'operazione 3.1.01 che riconosce i costi di certificazione agli operatori che per la prima volta entrano in un regime di qualità.



CONSORZIO TUTELA VALCALEPIO

Provincia di Bergamo

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 83
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
VALCALEPIO DOC 220 ETTARI
TERRE DEL COLLEONI o COLLEONI DOC 25 ETTARI
BERGAMASCA IGT 300 ETTARI



Il Consorzio Tutela Valcalepio, costituito nel 1977 da 22 soci, ne conta oggi 83 e comprende circa il 90% dei produttori di Valcalepio. Il Consorzio non ha fini di lucro ed è stato costituito per tutelare, valorizzare e difendere la produzione e il commercio della Denominazione d'Origine Controllata Valcalepio, a cui si si è aggiunta, dal 2011, la DOC Terra del Colleoni. La zona di produzione delle due DOC si trova nella provincia di Bergamo ed è compresa nella fascia collinare che va dal lago di Como al lago di Iseo.

Il ventaglio ampelografico bergamasco è decisamente vasto e variegato. I vitigni più importanti sono: vitigni a bacca bianca (Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato giallo); vitigni a bacca nera (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Incrocio Terzi n.1, Franconia, Marzemino, Schiava lombarda, Schiava meranese, Moscato di Scanzo). Sopravvivono anche alcune varietà autoctone quali: Merera, Altulina, Gafforella ed altre che ricordano la storicità della viticoltura locale.

VALCALEPIO DOC ROSSO

Il Valcalepio Rosso DOC si ottiene da uve di vitigni Cabernet Sauvignon in percentuale variabile dal 25 al 60% e, per la rimanente parte, da Merlot. Le uve vengono vinificate in purezza, ossia vendemmiate e fermentate separatamente; questo modo di procedere consente di raccogliere le due singole varietà al massimo grado di maturazione fenolica, Cabernet Sauvignon e Merlot hanno infatti due epoche di maturazione differenti. Si procede poi al taglio a freddo. A questa fase segue un invecchiamento della durata di almeno dodici mesi, dei quali almeno tre in botti di rovere. Quando il vino si affina per oltre tre anni, può portare la qualifica Riserva. Importante per la qualità finale del prodotto è inoltre l'affinamento in bottiglia, che attenua il carattere tannico del Merlot e del Cabernet Sauvignon e conferisce al vino la sua complessità sensoriale. Il colore è rosso rubino, più o meno carico, con riflessi tendenti al granato. All'olfatto offre un profumo etereo, intenso e gradevole. Il sapore è asciutto, pieno, persistente e armonico e ricorda l'amarena. La gradazione alcolica complessiva minima è di 11,5 gradi. Il Valcalepio Rosso accompagna portate di arrostiti a base di cacciagione, ma si abbina bene anche a carni rosse e bianche. La temperatura ideale per servirlo è di 16-18 °C.

Valcalepio DOC Rosso



Cabernet Sauvignon (25-60%) e Merlot



Rosso rubino, più o meno carico, con riflessi tendenti al granato. All'olfatto offre un profumo etereo, intenso e gradevole; il sapore è asciutto, pieno, persistente, secco e armonico e ricorda l'amarena.



16-18 °C



3-5 anni



Arrostiti a base di cacciagione, ma si abbina bene anche a carni rosse e bianche.

Valcalepio DOC Rosso Riserva



Cabernet Sauvignon (25-60%) e Merlot



Rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Il profumo risulta evoluto e fruttato con sentori di confettura (marasca, mora), in bocca è asciutto, caldo, pieno. È un vino strutturato e caratterizzato da un'ottima armonia e persistenza.



18-20 °C



5-10 anni



Carni rosse, con o senza intingolo; cacciagione nobile, sia di piuma che di pelo; brasati, stracotti, salmi. Formaggi di media alta stagionatura, specialmente quelli prodotti nelle valli bergamasche.

VALCALEPIO DOC BIANCO

Il Valcalepio Bianco DOC è un vino caratteristico, prodotto su terreni più leggeri della stessa zona di produzione del Valcalepio Rosso DOC. Si ottiene da uve di vitigni Pinot Bianco e Chardonnay in percentuale variabile dal 55 all'80% e da uve di Pinot Grigio per la parte restante. Le uve vengono vinificate in bianco, cioè senza il contatto delle bucce con il mosto.

Caratteristiche della lavorazione sono la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione a temperatura controllata e l'imbottigliamento del vino giovane, che contribuiscono alla caratterizzazione del bouquet e dell'aroma sottile. Il colore è giallo paglierino, più o meno intenso. Il profumo è delicato, fruttato e gradevolmente caratteristico, il sapore secco e armonico. La gradazione alcolica complessiva minima è di 11,5 gradi. Per le sue caratteristiche si abbina perfettamente ai piatti a base di pesce, ma è anche un ottimo aperitivo. La temperatura ideale di servizio è 11 °C

Valcalepio DOC Bianco



Chardonnay e Pinot Bianco (55-80%), Pinot grigio (20-45%)



Giallo paglierino, intenso, profumo delicato, fruttato e gradevolmente caratteristico. Il sapore è secco e armonico.



11 °C



2 anni



Piatti a base di pesce, aperitivi.

VALCALEPIO DOC MOSCATO PASSITO

Il Valcalepio Moscato Passito ha il pregio di essere uno dei pochi vini passiti italiani ottenuti da un vitigno a bacca rossa aromatico: il Moscato di Scanzo, varietà autoctona della provincia bergamasca. Viene prodotto da uve accuratamente selezionate in vigna e poste in appassimento per un periodo minimo di tre settimane che, in molti casi, si protrae fino a dicembre, a ridosso delle festività natalizie. Segue la vinificazione in rosso con macerazione delle bucce. La fermentazione, che procede molto lentamente, sia per le basse temperature sia per l'alto grado zuccherino, viene interrotta quando la gradazione alcolica raggiunge i 15 gradi. Il Valcalepio Moscato Passito può essere commercializzato a partire da maggio del secondo anno successivo alla vendemmia. La dizione Moscato Passito può essere integrata dal nome di uno dei seguenti comuni: Gandosso, Grumello del Monte, Cenate Sotto, Torre de' Roveri, Albano Sant'Alessandro, Carobbio degli Angeli. Il colore è rosso rubino carico. Il profumo è intenso, persistente e tipicamente aromatico. Il sapore è gradevole, dolce, armonico con un retrogusto piacevolmente speziato. Ricco di corpo, ha un intenso aroma, etereo e con sentore di rosa appassita, frutti rossi e miele d'acacia.

La gradazione alcolica complessiva minima è 17 gradi. Eccellente vino da conversazione, può essere proposto in abbinamento con pasticceria secca o con formaggi stagionati o erborinati. Da degustare a 15-18 °C.

Valcalepio DOC Moscato Passito



Moscato di Scanzo (100%)



Rosso rubino carico, profumo delicato e intenso, persistente e caratteristico. Il sapore è gradevole, dolce, armonico e piacevolmente speziato. Ricco di corpo, ha un intenso aroma, etereo e con sentore di rosa appassita, frutti rossi e miele d'acacia.



15-18 °C



3-20 anni



Vino da conversazione, pasticceria fine, formaggi.

TERRA DEL COLLEONI O COLLEONI DOC

Nasce nel 2011 per valorizzare le produzioni monovarietalì di qualità e quelle più tipiche evocate del territorio bergamasco. Terre del Colleoni o Colleoni prevede le seguenti tipologie:

- Colleoni Pinot Bianco
- Colleoni Pinot Grigio
- Colleoni Chardonnay
- Colleoni Incrocio Manzoni Bianco
- Colleoni Moscato Giallo
- Colleoni Moscato Giallo Passito
- Colleoni Schiava
- Colleoni Merlot
- Colleoni Marzemino
- Colleoni Cabernet
- Colleoni Franconia
- Colleoni Incrocio Terzi
- Colleoni Spumante





CONSORZIO DI TUTELA MOSCATO DI SCANZO

Provincia di Bergamo

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 20
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
MOSCATO DI SCANZO DOCG 31 ETTARI



L'Associazione Produttori Moscato di Scanzo, fondata nel 1982 e trasformata nel 1993 in Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo, a seguito del riconoscimento della denominazione autonoma rispetto al Valcalepio, lavora fin dall'inizio con l'obiettivo principale di migliorare le produzioni, attraverso nuovi sistemi di lavorazione finalizzati a una maggior qualificazione del prodotto.

Gli storici fanno risalire l'origine del Moscato di Scanzo attorno all'anno 1000 a.c., epoca del leggendario Ateste che, fuggendo da Troia, giunse in Veneto, espandendosi poi verso ovest fino a raggiungere il fiume Serio. Dagli Atestini venne fondato il villaggio denominato Ros (dal greco, mazzo d'uva), che con l'aggiunta del celtico Ate divenne Rosate, poi Rosciate all'inizio del XIX secolo. Caio Giulio Cesare stabilì nella zona un accampamento militare comandato, da un centurione della famiglia degli Scantii, da qui Scantius ora Scanzo. Nel 1600 Scanzo e Rosciate furono per la prima volta fusi in un unico comune, anche se verso la metà dello stesso secolo, su richiesta dei Rosciatesi il Comune venne di nuovo diviso. Con la legge di riforma territoriale del 1927, Scanzo venne nuovamente unito a Rosciate con la nuova denominazione di Scanzorosciate.

Il Consorzio di Tutela per promuovere il Moscato di Scanzo partecipa a varie manifestazioni enologiche nazionali e internazionali. Il bollino di qualità, raffigurante i due personaggi caratteristici della storia enologica di Scanzorosciate, Alberico da Rosciate e Simone da Scanzo, applicato sulle bottiglie, è garanzia

ulteriore della genuinità del prodotto. Il Consorzio, per meglio caratterizzare il prodotto, ha scelto significativamente quale contenitore caratteristico, la bottiglia “futura” da 0,5 litri.

MOSCATO DI SCANZO DOCG

Il Moscato di Scanzo è un’uva a bacca rossa, nasce in una terra particolare e fortunata, la DOCG più piccola d’Italia: solo 31 ettari di territorio collinare caratterizzato da elevate pendenze e da un’ideale esposizione a sud.

Le sue uve sono rese uniche dal microclima locale e dalle formazioni rocciose su cui crescono le viti. Il Sass de Luna è una formazione calcarea marnosa molto particolare che affiora sulle colline scanzese. E’ di incredibile durezza e resistenza, ma una volta esposta al tipico microclima collinare e agli agenti atmosferici, si sgretola diventando polvere. Il terreno acquisisce così un’alta mineralità e una scarsa disponibilità idrica: due caratteristiche fondamentali per questo tipo di uva che diventa, nel tempo, molto resistente alla siccità, più sana, profumata e ricca di aromi riconducibili alla famiglia dei Moscati. I grappoli spargoli sono allungati, alati con acini piccoli e di colore scuro, la buccia è sottile e pruinosa.

Durante la vendemmia che generalmente avviene a inizio ottobre, l’uva viene raccolta manualmente e posta in piccole cassette, avendo cura di eliminare, già sul campo, tutti gli acini rotti, acerbi o non idonei ad essere appassiti.

Dopo un ulteriore controllo grappolo per grappolo, l’uva viene posta in appassimento in essiccatoi naturali oppure in locali termoregolati. Durante l’appassimento, i controlli vengono svolti ogni giorno per verificare lo stato di salute delle uve, evitare il formarsi di muffe e monitorare il rapporto tra zuccheri e acidità.

Terminata la fase di appassimento, si procede a diraspere e pigiare le uve, con una resa massima di uva in vino del 30%. La fermentazione con macerazione delle vinacce avviene in vasche d’acciaio, così come tutte le fasi di lavorazione. Il vino dovrà riposare per almeno due anni prima di essere sottoposto ai rigidi controlli per l’approvazione della DOCG, dopo di che potrà essere messo in commercio.

Moscato di Scanzo DOCG



Moscato di Scanzo (100%)



Colore rosso rubino carico. Complesso all’olfatto, dal sentore di prugna, confettura, rosa canina, marasca, salvia sclarea e sottobosco. Già da giovane presenta note terziarie come tabacco e cioccolato che si evolvono e si amplificano con l’invecchiamento. Dal gusto equilibrato ed elegante, moderatamente dolce; morbido, vellutato, corposo con un’incredibile persistenza.



18 °C



2 anni dopo la vendemmia



Vino da meditazione; classico l’abbinamento con formaggi erborinati e pasticceria secca, originale l’abbinamento con alcuni cioccolati fondenti.



CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA

Provincia di Brescia

CANTINE ASSOCIATE: 117
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
FRANCIACORTA DOCG 2.902 ETTARI
CURTEFRANCA DOC 327 ETTARI
SUPERFICIE RIVENDICATA SEBINO IGT 29,95 ETTARI



Il Consorzio nasce il 5 marzo 1990 a Corte Franca su iniziativa di 29 produttori, con lo scopo di garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del vino Franciacorta. A identificare questo vino, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, è il nome della regione geografica dove crescono le sue vigne Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco e Erbatmat (vitigno autoctono).

Una sola espressione – Franciacorta – che definisce un territorio, un metodo di produzione e un vino.

Trasferitosi nel 1993 nell'attuale sede di Erbusco, il Consorzio Franciacorta conta più di 200 soci tra viticoltori, vinificatori, imbottiglieri, interessati alla filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. Un logo inconfondibile quello del Consorzio Franciacorta, con la efferata che si rifà alle antiche torri medievali, caratteristiche dei 19 comuni siti nel cuore della Lombardia, tra la città di Brescia e le sponde del Lago d'Iseo: Adro, Capriolo, Cazzago San Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano e Rovato. L'attività consortile si occupa della tutela e della valorizzazione del marchio del territorio Franciacorta in Italia e nel mondo, attraverso lavoro continuo dalla produzione


fino alla promozione delle attrattive paesaggistiche e culturali. Tutto questo è possibile grazie all'impegno costante dei soci per garantire in primis la qualità del prodotto.

Negli ultimi 50 anni Franciacorta ha raggiunto un ottimo grado di notorietà e un'eccellente crescita nel mercato italiano e internazionale. Ha intrapreso un preciso percorso di studi e ricerche per essere in grado di sviluppare strategie coerenti con le richieste dei consumatori, avendo sempre come faro la qualità del prodotto. L'osservatorio economico Franciacorta, primo e unico strumento di rilevazione e analisi di dati certi nel settore vitivinicolo italiano, ne è l'esempio più evidente.


FRANCIACORTA: UN VINO, UNA TERRA

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e inoltre nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione Franciacorta, abbandonando l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta. Le cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta (Non Millesimato, Millesimato, Rosé, Satèn, Riserva), ma anche Curtefranca DOC Bianco e Rosso e Sebino IGT, i vini fermi della Franciacorta.

FRANCIACORTA DOCG

 Uvaggio: Chardonnay e/o Pinot nero, è permesso l'uso del Pinot bianco fino a un massimo del 50% e Erbatmat (massimo 10%).



Caratteristiche: rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.

 Note degustative: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet caratteristico della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito, arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi). Sapido, fresco, fine e armonico.



Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec Dry, Demisec.



FRANCIACORTA SATÈN



-  Uvaggio: Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.
Caratteristiche: rispetto agli altri Franciacorta è caratterizzato da una minore pressione in bottiglia, inferiore a 4,5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa.
-  Note degustative: perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola). Una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni.
Dosaggi: Brut.

FRANCIACORTA ROSÉ

-  Uvaggio: uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero (minimo 35%) e Erbatmat (massimo 10%).
Caratteristiche: le uve Pinot nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. È prodotto con vino base Pinot nero vinificato in rosato in purezza (100%) oppure nasce dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco.
-  Note degustative: la presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare oltre che i sentori tipici del vitigno.
Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosè possono acquisire maggior personalità, complessità e raffinatezza, con periodi più lunghi di maturazione e affinamento. È il caso del Franciacorta Millesimato e del Franciacorta Riserva

FRANCIACORTA MILLESIMATO

-  Caratteristiche: la parola "millesimo" indica che le uve provengono per un minimo dell'85% da una singola annata. Il Millesimato si produce quando l'annata è particolarmente qualitativa e lo si valorizza con lunghi affinamenti. Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio.
-  Note degustative: i Franciacorta millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.
Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry.

FRANCIACORTA RISERVA



Caratteristiche: I Franciacorta Riserva sono dei Millesimati dalla particolare eccellenza qualitativa che per esprimere al massimo le loro doti olfattive e gustative devono rimanere in sosta sui lieviti per molti anni. Il Disciplinare ne impone almeno 5, quindi il Franciacorta Riserva viene immesso al consumo dopo almeno 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.



Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva, declinati solo nella tipologia Brut.

CURTEFRANCA DOC BIANCO



Uvaggio: uve Chardonnay (minimo 50%), Pinot nero e Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%.



Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato.

CURTEFRANCA DOC BIANCO CON MENZIONE VIGNA

Prodotto superiore al Curtefranca DOC, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 12 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

CURTEFRANCA DOC ROSSO



Uvaggio: Cabernet Franc e/o Carmenere, presenti anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon e Nebbiolo.



Note degustative: Colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti. Di sapore asciutto, vinoso e fruttato.

CURTEFRANCA DOC ROSSO CON MENZIONE VIGNA

Prodotto superiore al Curtefranca DOC, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 24 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.



CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC Provincia di Brescia

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 142
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
LUGANA DOC 1.500 ETTARI CIRCA



Racchiusa nel magico quadrilatero gardesano che ha nei comuni di Sirmione e Pozzolengo i propri apici verticali e in Desenzano e Peschiera quelli orizzontali (il quinto comune è rappresentato da Lonato del Garda), la denominazione Lugana si sviluppa lungo la piana morenica a sud del lago di Garda, a cavallo di due province (Brescia e Verona) e di due regioni (Lombardia e Veneto).

Raffinato bianco lacustre, il Lugana ha natali illustri; la sua origine è certificata fin dal Settecento, ma la tradizione viticola di queste terre risale quantomeno ai Romani. Si avvale del benefico microclima temperato del lago, nasce da terreni argillosi e proviene da una particolare varietà locale di Trebbiano chiamata "turbiana" che ne garantisce struttura e buona longevità; profuma di fiori di campo e agrumi ed è oggi uno dei vini italiani di maggior successo.

Nata nel 1967, la denominazione di origine controllata Lugana è la prima riconosciuta in Lombardia e una delle primissime in Italia, a testimonianza del legame storico e inscindibile tra questo bianco e il suo territorio.

Il Consorzio per la Tutela del Lugana, nato nel 1990 come istituto di vigilanza, difesa e promozione, svolge un'intensa attività di tutela e valorizzazione della denominazione di origine e di promozione del marchio attraverso la partecipazione a fiere nazionali e internazionali e l'organizzazione di eventi volti a comunicare l'immagine e la qualità del Lugana.

Il Consorzio è inoltre preposto alla salvaguardia del Lugana dalla concorrenza

sleale e dalle oscillazioni di mercato; a tale proposito, ha da tempo intrapreso una battaglia contro la tentazione, in un periodo di crisi come quello del mondo contemporaneo, dei “prezzi al ribasso”, che minano la qualità del prodotto e svisiscono l'immagine della denominazione.

LUGANA DOC

L'attuale disciplinare di produzione prevede ben cinque tipologie di Lugana: il Lugana, il Superiore, la Riserva, la Vendemmia Tardiva e lo Spumante.

Il Lugana è il motore produttivo di tutta la denominazione, il suo mattone fondamentale, l'ago qualitativo della zona: il suo volano produttivo copre quasi il 90% della DOC. Presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

LUGANA SUPERIORE

Introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1998, il Lugana Superiore, che per definirsi tale in etichetta deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno un anno a partire dalla vendemmia, presenta un profilo più variegato e complesso: il colore ha riflessi più dorati; i profumi, più articolati, offrono sentori di erbe di campo, di clorofilla, di mela matura, di agrume (mandarino in primis), uniti a note di nocciola o spezie con il passaggio nel legno (oggi sempre meno nuovo e tostato, e più grande in capacità); il palato, di maggior struttura, è sorretto da un'acidità viva e tonica, ed è attraversato da una sapidità di matrice minerale che sa conferire intriganti sfumature “salate” al vino.

LUGANA RISERVA

Il Lugana Riserva, introdotto nel disciplinare di produzione con l'ultima modifica di quest'anno, è la naturale evoluzione della tipologia Superiore: deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia, ha toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, con note affumicate di pietra focaia e riflessi balsamici, una mineralità più calda al palato, ma parimenti avvolgente, sapida e persistente.

LUGANA VENDEMMIA TARDIVA

La novità è senz'altro rappresentata dalla Vendemmia Tardiva, un Lugana diverso, più “sperimentale”, lontano però dalla dolce viscosità di un passito tradizionale. Questo Lugana viene infatti ottenuto con una “surmaturazione” in pianta attraverso una raccolta tardiva delle uve tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, senza ulteriori appassimenti in fruttajo. Queste uve più ricche e concentrate conferiscono al Lugana un profilo tendenzialmente “tardivo”, quindi più morbido e denso, ma non eccessivamente dolce, dove il residuo zuccherino viene efficacemente bilanciato dall'acidità sul modello delle Vendange Tardive alsaziane o delle Spätlese tedesche.

LUGANA SPUMANTE

La versione Spumante, introdotta nel disciplinare di produzione a partire dal 1975, rappresenta invece, al di là dell'esiguità dei numeri produttivi, una tradizione consolidata. Oggi il Lugana Spumante è prodotto sia con il metodo Charmat o Martinotti (presa di spuma in autoclave) sia con il metodo classico (rifermentazione in bottiglia). Nel primo caso il quadro organolettico è improntato a una maggiore semplicità e freschezza, con profumi primari di agrume (cedro in primis) e un perlage più cremoso e generoso, mentre nel secondo il profilo diventa più raffinato e complesso, con un bouquet più elegante e dinamico, e un perlage più aggraziato e "crocante".



ENTE VINI BRESCIANI



L'Ente Vini Bresciani rappresenta gli interessi generali comuni delle DOP, Riviera del Garda Classico, San Martino della Battaglia, Botticino, Capriano del Colle, nonché degli IGP Valcamonica, Ronchi di Brescia, Benaco Bresciano, Montenetto di Brescia.

Insieme ai Consorzi associati, dove ognuno mantiene una propria autonomia e individualità, l'Ente segue la politica delle Denominazioni, promuove la conoscenza dei vini e il loro consumo consapevole, valorizzando i territori d'origine, la storia e la capacità di interpretare il presente e il futuro di ogni singola azienda. I Consorzi associati all'Ente Vini Bresciani tutelano e valorizzano i vini DOC e IGT della propria zona, garantendone la qualità attraverso il controllo sul rispetto delle regole dei disciplinari di produzione con verifiche rigorose su tutta la filiera produttiva, affidate a un Ente Terzo di Certificazione.

Nell'ambito delle attività di supporto ai Consorzi di Tutela Vini, l'Ente Vini Bresciani si occupa della realizzazione di convegni, di attività di promozione e valorizzazione, anche commerciale, dei vini tutelati.



CONSORZIO BOTTICINO

Provincia di Brescia

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 18

**SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
BOTTICINO DOC 48 ETTARI**



Piccolissima area DOC limitrofa a Brescia è famosa nel mondo per il suo marmo, utilizzato anche per la costruzione della Casa Bianca a Washington e dell'Altare della Patria a Roma. Qui i vigneti aggrappati alle soleggiate pendici delle Prealpi sopravvivono eroicamente alle pressioni urbanistiche, salvaguardando oltre all'ambiente, anche l'inestimabile patrimonio di tradizione e cultura legati al vino. Il clima caldo e le favorevoli esposizioni dei terreni creano l'ambiente ideale per la produzione di vini rossi di notevole struttura, adatti al medio invecchiamento e a cibi ricchi e saporiti come la selvaggina e gli arrostiti.

BOTTICINO DOC E BOTTICINO DOC RISERVA

Il Botticino DOC è ottenuto da un oculato uvaggio di Barbera (min. 30%), vitigno diffuso nel mondo per le positive caratteristiche di attitudine all'invecchiamento e struttura che conferisce al vino, Marzemino (min. 20%), varietà locale che contribuisce in maniera determinante al colore, alla tipicità aromatica e al corpo, Sangiovese (min. 10%), il vitigno più diffuso d'Italia che fornisce eleganza aromatica e piacevole morbidezza al gusto e Schiava Gentile in piccola percentuale (min. 10%) per aggiungere un tocco di freschezza.

Le migliori partite di Botticino possono acquisire la denominazione Riserva se invecchiate, anche in botti di legno, per almeno due anni. Il colore è rubino carico, brillante e con riflessi granata. L'odore è spiccatamente vinoso, etereo, pieno e rotondo. Guadagna in pregio grazie a un oculato invecchiamento. Al gusto questo vino si offre giustamente

tannico, pieno e caldo. La gradazione alcolica complessiva minima è di 12 gradi. Il Botticino DOC si serve a temperatura ambiente e accompagna bene i piatti elaborati a base di carni anche molto saporite: dal maiale alla selvaggina. Vino da tutto pasto, adatto in modo particolare per arrostiti, cacciagione e salumi tipici bresciani. Per spuntini salati, lo si può gustare con scaglie di formaggi stagionati e ricchi di sapore.

Il Botticino DOC Riserva è prodotto con le uve scelte dei vigneti più antichi e con la migliore esposizione. Il vino, che è stato sottoposto ad almeno due anni d'invecchiamento, è ricco e strutturato e si presta a essere consumato nel periodo medio lungo. Servito a temperatura ambiente, può essere accostato a spiedi, piatti di carne ricchi di sapore e formaggi importanti.

Botticino DOC



Barbera (min. 30%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%), Schiava Gentile (min. 10%)



Rosso rubino carico con riflessi granati, profumo intenso, al gusto asciutto e di eccellente struttura.



18-20 °C



1-3 anni



Secondi di carne, salumi, formaggi stagionati.

Botticino DOC Riserva



Barbera (min. 30%), Marzemino (min. 20%), Sangiovese (min. 10%), Schiava Gentile (min. 10%)



Rosso rubino carico con riflessi granati, profumo intenso, al gusto pieno, rotondo, asciutto e di ottima struttura.



20 °C



2-6 anni



Secondi di carne ricchi e saporiti, selvaggina, arrostiti, spiedo bresciano, formaggi stagionati.



CONSORZIO MONTENETTO

Provincia di Brescia

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 23

SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:

CAPRIANO DEL COLLE DOC 110 ETTARI



A sud della città di Brescia, nel territorio dei Comuni di Capriano del Colle e di Poncarale, si erge nel bel mezzo della Pianura Padana un altopiano formato da terreni calcareo argillosi, il Parco del Monte Netto. Grazie alle caratteristiche dei suoli e alle ottime esposizioni, si ottengono vini molto piacevoli e da tutto pasto.

CAPRIANO DEL COLLE DOC BIANCO E BIANCO SUPERIORE

I Capriano del Colle DOC Bianco e Bianco Superiore devono essere ottenuti da Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno il 60%, che contribuisce in modo determinante ai profumi delicati floreali al gusto secco, sapido e strutturato, rendendolo adatto ad antipasti e piatti di pesce e carni bianche. Nella tipologia Frizzante il Bianco di Capriano si scopre come vino dissetante fresco e piacevole. Per questo vino si adoperano, dunque, il Trebbiano di Soave (Lugana) e/o Trebbiano toscano. Il colore è giallo paglierino, con riflessi verdognoli. All'olfatto si offre con note floreali, delicato e gradevole. Al gusto è secco e rivela una struttura particolare. La gradazione alcolica complessiva minima è di 11 gradi. Perfetto per accompagnare antipasti, piatti di pesce e portate con rane e lumache. Si presta anche ad affiancare i tradizionali casonsei.

La tipologia Superiore si ottiene dal medesimo uvaggio indicato per il Capriano del Colle DOC Bianco. Il vino a denominazione di origine controllata Capriano del Colle con la menzione Superiore deve essere sottoposto un periodo di invecchiamento obbligatorio

di almeno dodici mesi, anche in botti di legno. Il colore è giallo paglierino con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento. Il profumo è delicato e molto gradevole. Il sapore è armonico e corposo con eventuale percezione di legno. La gradazione alcolica complessiva minima è di 12 gradi. Si tratta di un vino che si accompagna tranquillamente a piatti di pesce, carni bianche, formaggi, diventando un vino da tutto pasto per pietanze delicate.

Capriano del Colle DOC Bianco



Trebbiano di Soave (Lugana) e/o Trebbiano toscano (almeno 60%)



Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato, sapore secco, fresco, armonico.



14 °C



Giovane



Dall'aperitivo al pesce, vino da tutto pasto per pietanze delicate.

Capriano del Colle DOC Bianco Superiore



Trebbiano di Soave (Lugana) e/o Trebbiano toscano (almeno 60%)



Giallo paglierino, profumo delicato, sapore secco, fresco, armonico.



10 °C



Giovane




Dall'aperitivo al pesce, vino da tutto pasto per pietanze delicate.

CAPRIANO DEL COLLE DOC ROSSO E ROSSO RISERVA


Il Capriano del Colle DOC Rosso è ottenuto dal sapiente uvaggio di Marzemino, localmente denominato Berzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%), dal quale nasce un vino delicato, morbido e di buon corpo, adatto alle carni rosse, ai secondi bresciani, ai formaggi e ai salumi nostrani. La caratteristica peculiare di queste uve è quella di essere cresciute e maturate da piante coltivate su terreni argillosi in vigneti che godono di un'esposizione particolarmente favorevole. Il colore è rosso intenso. All'olfatto si presenta etereo, ampio, leggermente vinoso e caratteristico. Al gusto è secco, pieno e vellutato. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi.


Il Capriano del Colle DOC Riserva è il fior fiore della produzione di quest'area e si produce con lo stesso uvaggio indicato per il Capriano del Colle DOC Rosso, dalle migliori selezioni di uve rosse, vinificate e successivamente sottoposte a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi, possibile anche in botti di legno. Si tratta di un vino ampio, avvolgente, giustamente tannico, di ottima ed elegante struttura. La gradazione alcolica complessiva minima è di 12 gradi. Si presta a essere servito con secondi piatti di carne sottoposti a lavorazioni complesse come arrosti, carni rosse saporite e al tipico spiedo bresciano.

Capriano del Colle DOC Rosso

 Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%)


 Rosso rubino carico, profumo ampio, sapore fresco ed equilibrato, morbido e di media struttura.

 18-20 °C

 1-3 anni

 Primi saporiti, carni bianche speziate e carni rosse.

Capriano del Colle DOC Rosso Riserva

 Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%)

 Rosso rubino intenso con possibili riflessi granati, profumo complesso, al gusto avvolgente e strutturato, elegante.

 20 °C

 2-5 anni


 Carni rosse, pietanze speziate, arrostiti.

CAPRIANO DEL COLLE DOC NOVELLO


Il Capriano del Colle DOC Novello si produce con la macerazione carbonica di uve da vitigni Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%). Il procedimento della macerazione carbonica consiste nel chiudere in botti le uve che vengono raccolte a mano e trasportate in piccole cassette. L'anidride carbonica liberata all'inizio della fase di fermentazione provoca la "macerazione" delle bucce e favorisce la liberazione di profumi assai delicati. Si tratta di un vino giovane e fruttato, che sprigiona delicati profumi di frutti di bosco. Il colore è rosso brillante, arricchito da riflessi violacei. Al gusto è fresco, rotondo ed equilibrato. La gradazione alcolica complessiva minima è di 11 gradi.

Il Capriano del Colle DOC Novello accompagna i piatti tipici della stagione autunnale ed è particolarmente consigliato con le caldarroste. Piacevole bevuto anche da solo, ben si accompagna ai primi piatti saporiti, ai piatti di carne e ai formaggi a media stagionatura.


Capriano del Colle DOC Novello

 Marzemino (min. 40%), Merlot (min. 20%), Sangiovese (min. 10%)

 Rosso intenso con riflessi violacei, profumo fresco e floreale, gusto morbido e piacevole.

 16-18 °C






 Giovane

 Castagne, primi con pomodoro, secondi di carne bianca, formaggi a media stagionatura.

CAPRIANO DEL COLLE DOC TREBBIANO

Il Capriano del Colle DOC Trebbiano deve essere ottenuto da Trebbiano di Soave o Trebbiano di Lugana e/o Trebbiano Toscano per almeno l'85% che contribuisce in modo determinante ai profumi delicati floreali e gradevoli e al gusto secco, sapido e strutturato, rendendolo adatto ad antipasti e piatti di pesce e carni bianche. Il colore è giallo paglierino anche con riflessi verdognoli. L'odore delicato e gradevole. La gradazione alcolica minima è di 11 gradi. Si accompagna molto bene a piatti di pesce, secondi a base di carni bianche, casonsei bresciani e in genere a piatti non particolarmente complessi o conditi.






Capriano del Colle DOC Trebbiano

-  Trebbiano di Soave (Lugana) e/o Trebbiano toscano (almeno 85%)
-  Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato, sapore secco, fresco, armonico.
-  14 °C
-  Giovane
-  Piatti a base di pesce, carni bianche, vino da tutto pasto per pietanze delicate.

CAPRIANO DEL COLLE DOC MARZEMINO

Il Capriano del Colle DOC Marzemino deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di Marzemino al 100%. Il colore è rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. All'olfatto si presenta delicato, gradevole ampio e leggermente vinoso. Il sapore è secco, armonico e fresco con eventuali percezioni di legno. La gradazione alcolica minima è di 11,50 gradi. Si accompagna a primi saporiti, carni bianche speziate, formaggi stagionati e carni rosse.

Capriano del Colle DOC Marzemino

-  Marzemino (100%)
-  Rosso rubino, profumo ampio leggermente vinoso, sapore secco, fresco, armonico.
-  18 °C
-  1-5 anni
-  Primi saporiti, carni bianche speziate, carni rosse non particolarmente condite.



CONSORZIO VALTÈNESI

Provincia di Brescia

DENOMINAZIONI DI ORIGINE TUTELATE:

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC: BIANCO, CHIARETTO, ROSSO, ROSSO SUPERIORE, GROPPELLO

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 92

SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI: 800 ETTARI



In quest'area limitrofa al lago di Garda, di cui le splendide colline della Valtènesi rappresentano il fulcro produttivo, la qualità dei vini prodotti come DOC fino dal 1967 è cresciuta fino a meritarsi, nel 2017 l'ambito riconoscimento rappresentato dalla menzione "Classico" inserito nel nome della denominazione. Il termine Classico racchiude in sé significati che nel mondo del vino hanno grande valore: "tradizione", poiché l'accezione Classico viene concessa solo alle zone di più antica coltivazione della vite; "qualità", poiché l'importanza dell'attribuzione a un vino del termine Classico impone che tutti i produttori siano coscienti che dalle loro terre e cantine debbono nascere vini di alto pregio; "passione" per la terra, l'ambiente e il duro lavoro di campagna, dato che solo da vigneti rispettati e curati con ogni attenzione possono nascere le pregiate uve base per questi mirabili vini.

Con la vendemmia 2017 il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento della DOC Riviera del Garda Classico, con la sottozona Valtènesi, che nell'area identifica maggiormente il territorio d'origine. Nella zona gardesana i vigneti sono parte integrante ed essenziale del paesaggio e dell'ambiente di una delle aree a maggior afflusso turistico d'Italia. L'ambiente agricolo vive un proprio delicato, rispettoso e particolare equilibrio con il resto della natura tanto da trasformarsi in ambiente "turistico", pronto ad accogliere in ogni istante chi si inoltra nella campagna o fra le colline alla ricerca di inaspettate e piacevoli sorprese, lontano

dal turismo chiassoso ma vicino alle meraviglie naturali del lago più grande d'Italia e del suo entroterra. Il Disciplinare di produzione (le norme da rispettare per poter produrre un vino a Denominazione di Origine) valorizza appieno le tradizioni locali, proponendo diverse tipologie di vini che, mantenendo elevati standard qualitativi, rispecchiano la variegata realtà viticola ed enologica collinare.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO SOTTOZONA VALTÈNESI

I vini a denominazione di origine Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi nelle tipologie Rosso, Rosso riserva e Chiaretto devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale da un minimo del 30% da vitigni Groppello (nei tipi Gentile e/o Mocasina). Il Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi è il vino che più si identifica con il proprio territorio di origine e che in maggiore misura esprime il concetto di "terroir". Si produce un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Dopo un invecchiamento di almeno due anni si ottiene il Rosso Riserva, prodotto più ricco, intensamente speziato di spezie dolci, corposo, di ottimo spessore gustativo, sempre molto avvolgente ma dalla tannicità morbida, adatto al medio invecchiamento, da abbinare a piatti saporiti di carni rosse, al tipico spiedo bresciano, a molti secondi della cucina regionale lombarda.

Nella tipologia Chiaretto il Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi viene vinificato con una particolare lavorazione, che consiste nel mantenere solo per breve tempo il contatto delle bucce con il mosto in fermentazione per non caricare più di tanto la gradazione del colore e ottenere così un vino dal colore rosato "petalo di rosa" con riflessi rubino o lievemente aranciati. Il Chiaretto si differenzia dagli altri rosé per la sua sorprendente armonia floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una discreta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e da una struttura eccezionale. Per le sue peculiarità è indicato anche come aperitivo e per il fuori pasto. Vino dalla prorompente tipicità, si adatta perfettamente a parecchi piatti delicati ed estivi, a pesce saporito, a carni bianche anche abbastanza speziate, ad antipasti, verdure cotte e salumi dolci. Per i vini rossi della sottozona Valtènesi l'immissione al consumo potrà avvenire solo a partire dal 1 settembre successivo alla vendemmia, mentre per la tipologia Chiaretto l'immissione al consumo avviene dal 14 febbraio successivo alla vendemmia, in concomitanza con la festa degli innamorati di S. Valentino.

Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi DOC Chiaretto



Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.



Rosato più o meno inteso con riflessi rubino o lievemente aranciati; profumo intenso con eventuali sentori floreali e fruttati; sapore da secco ad abboccato, sapido, fine caratteristico.



8-12 °C








Giovane








Vasta scelta di abbinamenti, dagli antipasti, alle verdure cotte, ai piatti estivi delicati a base di pesce o carni bianche.

Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi DOC Rosso

-  Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.
-  Rosso rubino, anche intenso, brillante con eventuali riflessi granati con l'invecchiamento; odore vinoso, da giovane anche fruttato in seguito anche speziato; sapore sapido, fine ed equilibrato.
-  14-20 °C
-  1-3 anni
-  Primi saporiti, piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura.

Riviera del Garda Classico sottozona Valtènesi DOC Rosso Riserva

-  Groppello (Min.30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.
-  Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso e profumato di spezie dolci, gusto ricco, morbido ed avvolgente, di buona consistenza, giustamente tannico con fondo leggermente ammandorlato.
-  18-20 °C
-  2-5 anni
-  Piatti di carne saporiti ed elaborati, spiedo bresciano e selvaggina.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC BIANCO

È composto per il 50% da uve Riesling Renano ed Italico (min. 50%). Si tratta di un vino secco, dal carattere energico e nobile che assume aromaticità delicate più o meno intense a seconda delle percentuali dei due vitigni. Il colore è brillante, paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Ha un profumo fresco, delicato e di grande finezza. Al palato risulta armonico, vellutato, con leggera nota salina ed eventuale retrogusto leggermente ammandorlato. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. Si sposa bene con cibi raffinati come pesce di lago e di mare, crostacei, frutti di mare, sformati di verdure e piatti di riso. Si adatta perfettamente, in generale, alla cucina dai gusti delicati.

Riviera del Garda Classico DOC Bianco



Riesling Renano e/o Italice (min. 50%)



Giallo paglierino con possibili riflessi verdognoli, profumo fresco e delicatamente aromatico, delicato con note floreali. Sapore armonico, vellutato, retrogusto ammandorlato.



8-10 °C



1-2 anni



Antipasti delicati, piatti di pesce, sfornati di verdure, formaggi dolci.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC ROSSO E ROSSO SUPERIORE

Ottenuto da vinificazione congiunta di Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.

Sposa varietà locali (Groppello e Marzemino) e varietà diffuse a livello internazionale (Barbera e Sangiovese) per cogliere in una sintesi di particolare tipicità il meglio delle potenzialità viticole ed enologiche della zona. Il Riviera del Garda Classico Rosso è un vino di buona struttura, dal colore rosso rubino carico, brillante. Il profumo è vinoso, caratteristico. Può essere fruttato da giovane e speziato da vecchio. Il sapore è sapido, fine, con salinità caratteristica. La gradazione alcolica minima complessiva è 11 gradi.

Quando supera i 12 gradi ed è affinato almeno un anno, assume la denominazione di Superiore e regge un invecchiamento di alcuni anni. Se giovane, si presenta come ricco complemento a pranzi non eccessivamente impegnativi, mentre nella tipologia Superiore si presta ad accompagnare i piatti di carni rosse o selvaggina, lo spiedo bresciano fino ai più elaborati piatti della grande cucina nazionale e internazionale.

Riviera del Garda Classico DOC Rosso



Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.



Rosso rubino brillante, profumo vinoso, fruttato da giovane, assume note speziate con l'affinamento, al gusto sapido, di media struttura, leggermente ammandorlato.



18-20 °C








1-3 anni



Primi saporiti, piatti di carne di media consistenza e gustosi, formaggi di media stagionatura.






Riviera del Garda Classico DOC Rosso Superiore

-  Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.
-  Rosso rubino intenso, profumo ampio, speziato, fruttato, gusto pieno, rotondo, strutturato.
-  18-20 °C
-  1-5 anni
-  Per pietanze saporite e ricche, carni elaborate, selvaggina, spiedo bresciano.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO

Proviene dalle stesse uve rosse del Riviera del Garda Classico Rosso, ma viene sottoposto a una particolare lavorazione, che consiste nel mantenere solo per breve tempo il contatto delle bucce con il mosto in fermentazione per non caricare più di tanto la gradazione del colore e ottenere così un vino dal colore rosato “petalo di rosa” e riflessi rubino. Il Chiaretto si differenzia dagli altri rosé per la sua sorprendente armoniosità floreale e di frutti di bosco, accompagnata da una discreta acidità che determina una grande freschezza di sensazioni gustative e da una struttura eccezionale. Per le sue peculiarità è indicato anche come aperitivo e per il fuori pasto. Vino da bersi giovane per apprezzarne appieno la prorompente tipicità, si adatta perfettamente a parecchi piatti delicati ed estivi, a pesce saporito, a carni bianche anche abbastanza speziate, ad antipasti, verdure cotte e salumi dolci.

Riviera del Garda Classico DOC Chiaretto

-  Groppello (min. 30%), Marzemino, Barbera, Sangiovese da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 70%, ciascuno dei quali non può concorrere più del 25%.
-  Da rosa petalo di rosa a rosato cerasuolo, profumo intenso, ricco di fini note floreali e fruttate, gusto fresco, spiccatamente sapido, accattivante.
-  8-12 °C
-  Giovane
-  Vasta scelta di abbinamenti, dagli antipasti, alle verdure cotte, ai piatti estivi delicati a base di pesce o carni bianche.

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC GROPPELLO

Il Gropello è ottenuto dall'omonima uva, considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi, sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda; se ne riconoscono tre biotipi di pregio, il Gentile, il Mocasina e il Santo Stefano. È il vino più tipico della zona, un rosso delicato e di pronta beva, speziato con note fruttate, vellutato e piacevole, che si accompagna a primi saporiti, a piatti di carne di tutti i tipi e a formaggi di media stagionatura. Scegliendo i vigneti migliori e talvolta a seguito di attenta cernita delle uve, la gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi.

Riviera del Garda Classico DOC Gropello



Gropello Gentile e/o Mocasina e/o Santo Stefano



Rosso rubino di media intensità, profumo delicatamente speziato, dolce con note fruttate, sapore vellutato, di media struttura



18-20 °C



1-2 anni



Primi sostanziosi, trippa, carni bianche e rosse.





CONSORZIO SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA

Provincia di Brescia

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 8
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 28 ETTARI



San Martino della Battaglia è una zona di grandissimo interesse per le famose vicende storiche che l'hanno segnata, una piccola nicchia geopedologica e climatica, al confine tra le colline moreniche e l'entroterra a sud del Lago di Garda, parzialmente coincidente con Lugana e Riviera del Garda Classico, dove il Tocai friulano o meglio il Tuchì (sinonimo riconosciuto e autorizzato per il territorio) ha trovato il suo ambiente di elezione, tanto da essere sopravvissuto nel tempo a tutte le influenze esterne che hanno diffuso in zona anche altre varietà bianche e rosse. Il motivo della conservazione del Tuchì da parte dei viticoltori da parte dei viticoltori locali si deve sicuramente ricercare nelle soddisfazioni qualitative che questo vitigno fornisce e non certo per l'aspetto quantitativo delle produzioni, sempre molto limitate. Proprio sui colli talvolta quasi completamente sassosi il vitigno si è perfettamente adattato ed esprime il massimo delle sue potenzialità; grazie alle basse produzioni e alle raffinate tecniche di vinificazione si ottengono vini dalle piacevolissime caratteristiche aromatiche.

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC

È un vino bianco secco, prodotto con uve Tuchi. Ha un colore giallo citrino con sfumature calde, dorate e tenui riflessi verde pallido. Il profumo è invitante, intenso e tipico, dall'inconfondibile gusto fresco con fondo gradevolmente amarognolo. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11,5 gradi. La modesta acidità rende questo vino adatto ad aperitivi, antipasti, prosciutto crudo, risotti non piccanti, piatti leggeri e dal gusto delicato, con i quali esalta la finissima e armoniosa aromaticità del Tocai.

San Martino della Battaglia DOC



Tocai Friulano (sinonimo Tuchi)



Giallo citrino tenue tendente al dorato con l'affinamento, profumi fini, delicati e floreali, gusto leggero, tenue acidità.



10-12 °C



1-2 anni



Aperitivi, antipasti, pesce e pietanze dal gusto delicato.

SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC LIQUOROSO

Questo vino, come il San Martino della Battaglia DOC, viene prodotto con uve Tuchi. Si ottiene aggiungendo alcol al vino mosto naturale, proveniente da uve con gradazione minima di 12 gradi e affinandolo per almeno sei mesi. Il risultato è un vino liquoroso di eccezionale pregio, dal colore caldo e dorato, il cui profumo è ampio, morbido, pieno e corposo. In esso sono enfatizzati i toni floreali insieme a note del miele, della frutta secca, dei canditi. Presenta equilibri e contrasti inaspettati tra gusti che si esaltano a vicenda. Il grado alcolico complessivo minimo è di 15 gradi. Questo vino è perfetto nell'abbinamento con dolci secchi e formaggi piccanti, come gli erborinati o il gorgonzola. Splendido da solo, come vino da meditazione.

San Martino della Battaglia DOC Liquoroso



Tocai Friulano (sinonimo Tuchi)



Giallo dorato, profumo intenso ed ampio con note di miele e frutta secca, elegante ed avvolgente al gusto, persistente.



12-14 °C



1-1,5 anni



Vino da meditazione, può essere abbinato a formaggi erborinati o pasticceria secca.



CONSORZIO VINI MANTOVANI

Provincia di Mantova

Le terre mantovane vantano un'antica tradizione vitivinicola, basti sapere che Virgilio, il poeta romano cantore della natura e nativo mantovano, oltre duemila anni fa già narrava nella quinta Bucolica della selvatica Vitis Labrusca che ricopriva di grappoli una grotta. La variegata produzione vinicola mantovana copre tutte le tipologie, espressione di due terroir ben distinti per conformazione e produzioni: i Colli Mantovani con i pregiati vini dai vitigni internazionali a nord di Mantova; la grande zona del Lambrusco Mantovano nella pianura a sud. Solo chi conosce da generazioni pendii, fondovalle e pianure, è in grado di valutare i punti migliori per i nuovi vigneti.



GARDA COLLI MANTOVANI DOC
NUMERO AZIENDE ASSOCIATE:
9 + 1 CANTINA SOCIALE
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA
ALL'ALBO DEI VIGNETI:
510 ETTARI PER LA DOC
310 ETTARI PER L'IGT ALTO MINCIO

LAMBRUSCO MANTOVANO DOC
NUMERO DI AZIENDE ASSOCIATE:
5 + 4 CANTINE SOCIALI;
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA
ALL'ALBO DEI VIGNETI: 319 ETTARI;
PROVINCIA DI MANTOVA IGT: 375 ETTARI
QUISTELLO IGT: 940 ETTARI
SABBIONETA IGT: 11 ETTARI

I Colli Mantovani rappresentano una catena di natura morenica che delimita il lago di Garda solcata dal fiume Mincio. Costellati di borghi, castelli medievali e antiche dimore erano noti già dal Medioevo per i rinomati vini che nel '400 la famiglia regnante Gonzaga faceva recapitare a corte. Risalgono al 1535 le lettere in cui Isabella d'Este narra di "rarissime e perfette uve", di "vini preziosissimi portati in vasi d'argento". Oggi la raffinata produzione di vini bianchi ha raggiunto un alto livello tecnologico mentre quella dei vini rossi è focalizzata su tecniche tradizionali che esaltano le caratteristiche dei vitigni. Oltre mille ettari di vigneti coprono la zona collinare nei comuni di Ponti sul Mincio, Monzambano, Volta Mantovana, Cavriana, Solferino e Castiglione delle Stiviere. Il Garda Colli Mantovani ha ottenuto la DOC nel 1976 ma di grande pregio sono anche l'IGT Alto Mincio e l'IGT Provincia di Mantova, oltre agli spumanti metodo classico.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC RUBINO

Il Garda Colli Mantovani DOC Rubino si produce con uve da vitigni Rondinella (40%), Merlot (45%) e Cabernet (massimo 40%). Per le sue caratteristiche, è preferibile consumarlo giovane. Le uve che concorrono alla produzione di questo vino provengono da piante coltivate su terreni morenici profondi ricoperti da strati argillosi superficiali. Il colore, come suggerisce il nome, è rubino chiaro, che invecchiando tende al cerasuolo. All'olfatto colpisce il sentore gradevole, vinoso e delicato. Il gusto è leggermente e gradevolmente amarognolo, asciutto e armonico. La gradazione alcolica minima complessiva è 12 gradi.

Il Garda Colli Mantovani DOC Rubino si abbina perfettamente a piatti tipici della cucina mantovana, come i tortelli di zucca o gli arrostiti lungamente cotti.

Garda Colli Mantovani DOC Rubino



Rondinella (40%), Merlot (45%) e Cabernet (max. 40%)



Rosso rubino tendente al cerasuolo, odore vinoso delicato, sapore asciutto, armonico, leggermente amarognolo.



16-18 °C



1-3 anni



Carni rosse, brasati e selvaggina.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC CHIARETTO

Il Garda Colli Mantovani DOC Chiaretto viene prodotto con le stesse uve adoperate per il Garda Colli Mantovani DOC Rubino e deve il suo particolare colore rosato allo speciale procedimento di vinificazione, con macerazione parziale delle vinacce. Le bucce degli acini vengono tenute nel mosto fino a quando non è raggiunta l'intensità di colorazione desiderata. All'olfatto questo vino risulta delicato e gradevole. Il gusto è leggermente e piacevolmente amarognolo, armonico e asciutto.

La gradazione alcolica complessiva minima è 11,5 gradi. Per le sue caratteristiche, il Garda Colli Mantovani DOC Chiaretto accompagna in tavola antipasti, risotti e piatti con pesce di lago o carni bianche.

Garda Colli Mantovani DOC Chiaretto



Rondinella (40%), Merlot (45%) e Cabernet (max. 40%)



Rosato, brillante con profumo delicato, fruttato, ricorda gli agrumi (cedro); sapore morbido con sentore di mandorla.



13 °C



Entro 1 anno








Carni bianche e pesce.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC BIANCO

Il Garda Colli Mantovani DOC Bianco si produce con uve da vitigni Trebbiano giallo, Trebbiano toscano (35%), Garganega (35%), Chardonnay (35%). Le uve adoperate per la produzione di questo vino vengono da viti coltivate su terreni con struttura ghiaiosa. Per apprezzare al meglio le caratteristiche del Garda Colli Mantovani DOC Bianco è opportuno consumarlo giovane. Il risultato è un vino di colore giallo paglierino, che all'olfatto si presenta sapido, asciutto e armonico. Il gusto mantiene una gradevole nota leggermente amarognola ed è armonico e asciutto. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11,5 gradi. Questo vino si presta ad accompagnare antipasti, portate a base di pesce, piatti delicati ed a base di rane.






Garda Colli Mantovani DOC Bianco

-  Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano (35%), Garganega (35%), Chardonnay (35%) Giallo paglierino, con odore delicato caratteristico;
-  sapore asciutto, sapido, armonico.
-  10-12 °C
-  1 anno
-  Antipasti, portate a base di pesce e piatti delicati.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC MERLOT

Il Garda Colli Mantovani DOC Merlot viene prodotto con l'impiego esclusivo di uve di Merlot. Il colore è rosso rubino, ma con l'invecchiamento tende al granato. L'odore è caratteristico e intenso, vinoso e delicato. Con l'invecchiamento diventa etereo. Si tratta di un vino di buon corpo, che al gusto si presenta sapido, giustamente tannico, asciutto e armonioso. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11,5 gradi. Questo vino deve essere servito a temperatura ambiente (comunque compresa tra i 16 e i 18 °C) e si presta ad accompagnare piatti a base di carni rosse o selvaggina e arrostiti di vario tipo.

Garda Colli Mantovani DOC Merlot

-  Merlot (100%)
-  Il colore è rosso rubino, ma con l'invecchiamento tende al granato.
-  16-18 °C
-  1-3 anni
-  Carni rosse, selvaggina, arrostiti

GARDA COLLI MANTOVANI DOC CABERNET

Il Garda Colli Mantovani DOC Cabernet viene prodotto con uve da vitigni Cabernet Sauvignon (86%) e Cabernet Franc (15%). Il procedimento di lavorazione prevede una macerazione lunga e l'invecchiamento in botti di legno. Il colore è rosso rubino, con sfumature granata che vengono acquisite con l'invecchiamento. All'olfatto si offre vinoso, intenso, con un profumo gradevole e caratteristico. Il gusto è lievemente erbaceo, caratteristico e armonico, che rivela un vino di corpo, giustamente tannico. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11,5 gradi. Questo vino si presta ad accompagnare in tavola pietanze a base di carni rosse, brasati, arrosti e piatti cucinati con la selvaggina.

Garda Colli Mantovani DOC Cabernet



Cabernet Sauvignon (85%) e Cabernet Franc (15%)



Rosso rubino, con sfumature granata che vengono acquisite con l'invecchiamento. All'olfatto si offre vinoso, intenso, con un profumo gradevole e caratteristico. Il gusto è lievemente erbaceo, caratteristico e armonico, che rivela un vino di corpo, giustamente tannico.



18 °C



1-4 anni



Pietanze a base di carni rosse, brasati, arrosti e piatti cucinati con la selvaggina.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC CHARDONNAY

Il Garda Colli Mantovani DOC Chardonnay si lavora con uve di vitigni Chardonnay coltivati su terreni di struttura ghiaiosa. Il colore è paglierino e il profumo fine, lievemente fruttato e caratteristico. Al gusto è asciutto e talvolta morbido. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. Questo vino si presta ad accompagnare in tavola antipasti, pietanze dal gusto delicato e piatti cucinati con pesce di lago o con le rane.

Garda Colli Mantovani DOC Chardonnay



Chardonnay (100%)



Il colore è paglierino e il profumo fine, lievemente fruttato e caratteristico. Al gusto è asciutto e talvolta morbido.



12 °C



1-2 anni



Antipasti, pietanze delicate, pesce di lago, rane.

GARDA COLLI MANTOVANI DOC SAUVIGNON

Il Garda Colli Mantovani DOC Sauvignon è prodotto con sole uve di vitigno Sauvignon. Il colore è giallo chiaro dorato, il profumo è delicato e armonico. Al gusto si rivela un vino di corpo, asciutto e vellutato. La gradazione alcolica minima complessiva è di 11 gradi. Questo vino si presta ad accompagnare antipasti sostanziosi, primi piatti importanti e portate a base di pesce.

Garda Colli Mantovani DOC Sauvignon



Sauvignon (100%)



Giallo chiaro dorato, profumo delicato e armonico. Al gusto si rivela un vino di corpo, asciutto e vellutato.



12 °C



1-2 anni



Antipasti, primi piatti, pesce.



La secolare esperienza e tradizione viticola dell'area del Lambrusco Mantovano DOC risale al tempo dei Benedettini. I monaci della splendida Abazia del Polirone intorno al Mille nei loro tenimenti di San Benedetto Po e dell'Oltrepò Mantovano stabilivano agli affittuari un imponente vinicolo e grazie alla contessa Matilde di Canossa favorirono l'insediamento di comunità religiose nelle terre con opere di bonifica e disboscamento, diffondendo la coltivazione della vite. Anche nel Rinascimento le botti mantovane viaggiavano sulla strada d'Alemagna. La pianura mantovana è sempre stata regno del Lambrusco Mantovano, che nel 1987 ha conseguito il riconoscimento DOC. Il Lambrusco Mantovano è prodotto in due sottozone distinte e separate dal fiume Po: il Viadanese Sabbionetano e l'Oltrepò Mantovano. Sono inoltre presenti anche tre tipologie di Lambrusco IGT di notevole pregio: Sabbioneta, Quistello e Provincia di Mantova.

LAMBRUSCO MANTOVANO DOC

Il Lambrusco Mantovano è vino di lunga tradizione e di reputazione consolidata, sebbene si tratti di una delle più recenti acquisizioni tra i vini DOC della Lombardia. Si tratta di un vino frizzante, da rifermentazione naturale, alla quale deve la spuma evanescente. Si ottiene per almeno l'85% con uve di vitigni autoctoni Lambrusco Viadanese e Grappello Ruberti, oltre a Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino. Il restante 15% può provenire da uve Sorbara, Grasparossa, Ancellotta e Fortana. Il Lambrusco Mantovano viadanese-sabbionetano è più corposo, intensamente viola e persistente, mentre il Lambrusco dell'Oltrepò Mantovano è più articolato nella gamma del bouquet. Entrambi possiedono le specificità conferite dai terreni argillosi, ricchi di umidità e strappati al dominio delle acque, che conferiscono sfumature diverse di chilometro in chilometro. Il colore intenso varia da rosso rubino o granato ma può essere vinificato anche in bianco o rosé. Oltre a corpo e intensità, vi si ritrova un profumo fruttato e vinoso, con note di viola e ribes. Il gusto è armonico, sapido, asciutto o amabile. La piacevole acidità pulisce il palato e invita all'abbinamento con pietanze dalla base grassa, come lasagne e paste ripiene, carni e affettati di suino, formaggi a pasta dura e mostarda, pesce d'acqua dolce, ricette in agrodolce. La gradazione alcolica complessiva varia da 10,5 a 12° ne consente un consumo anche nel periodo estivo se raffrescato.

Lambrusco Mantovano DOC



Lambrusco Viadanese, Grappello Ruberti, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, da soli o congiuntamente (min. 85%). Possono concorrere alla produzione nella misura massima del 15% anche il Lambrusco Grasparossa, Ancellotta e Fortana.



Rosso rubino più o meno intenso o granato; spuma frizzante evanescente; odore vinoso, fruttato talvolta con sentore di viola o ribes; sapore leggermente acidulo asciutto o amabile.



12-16 °C



Entro 1 anno



Vino da aperitivo. Eccellente con piatti a base di maiale, piatti saporiti e anche impegnativi (consigliato nel brodo delle tagliatelle e agnoli).



CONSORZIO GARDA DOC

Provincia di Brescia e Mantova

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 2.237 (1.719 IN VENETO E 57 IN LOMBARDIA)

SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI: 31.000 ETTARI (27.889 ETTARI IN PROVINCIA DI VERONA E 3.211 ETTARI IN PROVINCIA DI MANTOVA E DI BRESCIA)



Da qualunque punto lo si guardi, il lago di Garda appare lo specchio di una storia millenaria, di cultura e sapiente trasformazione e valorizzazione di materie prime di altissima qualità. Questo bacino, il più grande d'Italia, è il fulcro di denominazioni d'eccellenza, che si susseguono tra castelli, piccoli pittoreschi porticcioli e borghi in cui il tempo sembra essersi fermato.

DOC GARDA: UN BACINO DI DIECI ECCELLENZE

In questi declivi ricamati di vigneti, in un entroterra che regala suggestioni uniche, ha le sue radici la Doc Garda, un'area di produzione prevalentemente collinare attorno al lago, che si estende dalla Valtènesi alla Valpolicella, dalle rive del Mincio al capoluogo scaligero.

Riconosciuta nel 1996, la Doc Garda è nata con lo scopo di valorizzare i vini varietali provenienti dalle produzioni di 10 denominazioni dell'area gardesana, tra la Lombardia e il Veneto. La superficie vitata di questa denominazione è pari a 31.000 ettari, la maggior parte dei quali coltivati in provincia di Verona (27.889) mentre i rimanenti 3.211 ettari si dividono tra le province di Mantova e Brescia.

I VITIGNI E LE TIPOLOGIE

In questo grande anfiteatro naturale, trovano terreno fertile tutti i vitigni coltivati nell'areale veronese, dell'alto mantovano e del benaco bresciano con particolare rappresentatività per le cultivar Garganega, Chardonnay, Pinot grigio, Corvina e Merlot. Nella produzione delle tipologie bianco, rosso e rosè, oltre ai cinque vitigni più rappresentativi è possibile utilizzare le varietà tradizionalmente coltivate nelle dieci denominazioni.

LO SPUMANTE DOC GARDA: UN PROGETTO DI STILE

Un territorio con una storia così importante ha saputo maturare nei secoli la capacità di interpretare i gusti del suo tempo. Non lo dimostrano solo castelli e pievi di grande valore architettonico, ma anche un'enogastronomia che - dall'olio al pesce di lago - è riuscita a conservare la sua identità e autenticità. L'enologia, elemento trainante dell'economia e del turismo locale, non poteva esimersi da questo ruolo e si è assunta, nel tempo, la responsabilità di essere nel mondo uno dei migliori biglietti da visita per la sua area di produzione.

Questa sensibilità si è accompagnata alla capacità dei produttori di interpretare le esigenze del consumatore moderno, sposando le sue filosofie di consumo, tra cui l'attenzione alle bollicine da degustare a tutto pasto o in un momento come l'aperitivo, icona contemporanea dell'italian style. Questo nuovo orizzonte, maturato in un contesto di attenzione all'ambiente e valorizzazione del patrimonio paesaggistico locale, è una delle sfide più importanti del Consorzio di Tutela che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione "GARDA".





CONSORZIO VOLONTARIO VINO DOC SAN COLOMBANO

Province di Milano e Lodi

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 12
SUPERFICIE RIVENDICATA:
SAN COLOMBANO DOC: 50 ETTARI
COLLINA DEL MILANESE IGT: 90 ETTARI



Il Consorzio Volontario Vini DOC San Colombano, che riunisce i produttori titolari delle più importanti aziende dei paesi collinari, nasce nel 1987. Compie attività promozionali, di consulenza tecnica e di controllo sui vini dei produttori associati. Il San Colombano è l'unico vino DOC della Città metropolitana di Milano, che può fregiarsi della presenza di un prodotto di alta qualità, a simboleggiare tradizione, storia e natura. Infatti, a San Colombano queste peculiarità si ritrovano rispettivamente in un vino di classe e lunga tradizione, in un paese dalle lunghe e gloriose reminiscenze storiche - la presenza del maestoso Castello medievale di Belgioioso, costruito dal Barbarossa, ne è il più affascinante esempio - e nella splendida, incontaminata Collina viticola, riconosciuta come Parco Collinare, area DOC ricca di vigneti, con una strada panoramica perfetta per la corsa e la bicicletta.

Le denominazioni rappresentate sono: San Colombano DOC nella versione rosso e bianco; IGT Collina del Milanese.

SAN COLOMBANO DOC ROSSO E ROSSO RISERVA

Il San Colombano DOC Rosso viene prodotto con uve Croatina (30-50%), che conferisce intensità colorante, note olfattive speziate e struttura, Barbera (25-50%), che contribuisce alla vivacità del colore, alla freschezza gustativa e alla longevità e Uva Rara (max. 15%), che dona al vino note delicatamente floreali. Può essere prodotto nella tipologia Tranquillo, oppure Vivace o Frizzante; inoltre può recare in etichetta la menzione della Vigna di origine e il termine Riserva.

Dopo l'affinamento per un periodo variabile da pochi mesi - per la tipologia Rosso - a oltre due anni - per la tipologia Riserva - il vino viene imbottigliato e commercializzato. Le partite di uve provenienti dai vigneti migliori e con le rese più contenute, possono essere selezionate e il vigneto di provenienza può essere riportato in etichetta, a patto che il toponimo compaia a catasto. In questo caso si otterrà il San Colombano Rosso Vigna che potrà essere commercializzato a 12 mesi dalla vendemmia.

Per le sue caratteristiche di eleganza e corposità Il San Colombano DOC Rosso può essere prodotto anche nella tipologia Riserva, per la quale si prevede un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 12 in recipienti di legno e che deve recare in etichetta la vigna di origine. Il San Colombano DOC Vivace o Frizzante è un vino di ottima intensità colorante con spuma di colore vivace, più o meno abbondante e allegra, talvolta a lungo persistente e si serve in bicchiere a calice alla temperatura di 16-18 °C.

San Colombano DOC ROSSO



Croatina (min. 30-50%), Barbera (min. 25-50%) e Uva Rara (max. 15%)



Colore ricco, con riflessi violacei se molto giovane, porpora o rosso rubino se di media evoluzione; profumo intenso e composito, con distinti sentori di mora, marasca e mandorle, talvolta di spezie dolci. Il sapore è secco e molto sapido, pieno e vigoroso, con un fondo piacevolmente ammandorlato. È un vino di buona struttura, vinoso, armonico, caldo e profumato.



17-20 °C



1-3 anni



Primi piatti conditi con sughi di carne oltre che con cacciagione, carni speziate, brasati, arrosti di carni bianche e rosse, piatti molto strutturati, gorgonzola.

San Colombano DOC ROSSO RISERVA



Croatina (min. 30-50%), Barbera (min. 25-50%) e Uva Rara (max. 15%)



Rosso rubino intenso, riflessi granati, profumi ampi e speziati, di frutta rossa matura, confettura, vaniglia, spezie dolci, gusto ricco, notevole struttura, piacevole astringenza, lunga persistenza.



18-20 °C



2-8 anni



Cacciagione, brasati, arrosti di carni bianche e rosse anche speziati, piatti molto strutturati, formaggi stagionati.

San Colombano DOC Vivace o Frizzante



Croatina (min. 30-50%), Barbera (min. 25-50%) e Uva Rara (max. 15%)



Limpido con spuma di colore intenso, più o meno abbondante e allegra, talvolta a lungo persistente. Il suo profumo è ben pronunciato, vinoso e distinto, con soavi sentori di piccoli frutti e marasca; il sapore è secco senza eccessi, morbido ma vivace, con gradevole fondo di mandorle e marasca. La persistenza e la sapidità sono medie e la sensazione aromatica, pulita e garbata che permane giustamente in bocca.



16-18 °C



1-2 anni



Antipasti di salumi, frittate varie, verdure fritte, risotti, anguille in umido, carpe, cassoeula, busecca, grana lodigiano.

SAN COLOMBANO DOC BIANCO

Questo vino è ottenuto da uve Chardonnay (min. 50%) e Pinot nero (min. 10%) ed è prevista la tipologia Frizzante. Il colore è giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino. Il profumo è abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante. Il sapore è piacevolmente secco, di fresca acidità, non troppo morbido ma nell'insieme di corpo equilibrato. La persistenza aromatica finale è media e lascia la bocca pulita. Si serve in bicchiere a calice alla temperatura di 8-10 °C. Questo vino in genere si consuma giovane e fresco e accompagna bene antipasti, pesce d'acqua dolce e piatti di carne bianca.

La versione con la menzione Vigna, dalle caratteristiche più intense, propone un vino adatto al medio affinamento, ampio, morbido, strutturato, elegante.

San Colombano DOC Bianco



Chardonnay (min. 50%) e Pinot Nero (min. 10%)



Giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino. Il profumo è abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante. Il sapore è piacevolmente secco, di fresca acidità, non troppo morbido ma nell'insieme di corpo equilibrato. La persistenza aromatica finale è media e lascia la bocca pulita.



8-10 °C



1-3 anni



Antipasti, pesce d'acqua dolce e piatti di carne bianca, aperitivi.

San Colombano DOC Bianco Vigna



Chardonnay (min. 50%) e Pinot Nero (min. 10%)

Giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino; il profumo è abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante. È un vino adatto al medio affinamento, ampio, morbido, strutturato, elegante.



12-14 °C

1-3 anni

Aperitivi, antipasti, sformati di verdure, pesce d'acqua dolce e piatti di carne bianca.





CONSORZIO TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE

Provincia di Pavia

NUMERO AZIENDE ASSOCIATE: 179 + 1700 SOCI VITICOLTORI
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
13.269 ETTARI



L'azione di tutela e di valorizzazione sul territorio della denominazione è svolta dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, che ha sede operativa a Torrazza Coste (PV). Il Consorzio, nato come associazione volontaria nel 1961 e istituito nel 1977, riunisce attualmente 179 aziende, con oltre mille soci viticoltori. Con i dettami previsti dalla Legge 61/2010 il Consorzio ha nominato un ente terzo per il controllo della produzione mentre svolge direttamente le attività per la tutela, la valorizzazione e la promozione.

Nel 2012 ha ottenuto l'incarico Erga Omnes per la promozione e la vigilanza dell'intera denominazione.

La valorizzazione dei vini dell'Oltrepò è attuata dal Consorzio tramite la realizzazione e la partecipazione ad eventi e manifestazioni del settore di scala locale, regionale, nazionale e internazionale. Allo scopo di comunicare le proprie attività, il Consorzio ha da tempo attivato il sito Internet www.vinoltrepo.org e sue pagine su Facebook, Twitter e Youtube.

LA SUPERFICIE VITATA

L'Oltrepò è una zona vocata per eccellenza alla produzione di uva e di vino: infatti la sua storia viticola ha un passato di almeno 2000 anni. Le zone morfologiche che caratterizzano l'Oltrepò sono sostanzialmente due: i terreni della zona collinare bassa, costituiti da rocce sedimentarie marine, con una rilevante componente

argillosa, e quelle più alte di origine gessosa, entrambi comunque perfetti per estrinsecare al meglio le caratteristiche tipologiche dei diversi vini bianchi, spumanti e dei vini rossi che vi si producono.

La superficie a vite di 13.269 ettari, su un totale regionale di 24.000, rappresenta circa il 55% della superficie vitata della Lombardia; la percentuale sale al 70% se si considera la rappresentatività della D.O. "Oltrepò Pavese" (11.102 ettari) rispetto alle altre D.O. lombarde (15.843 ettari).

Con i circa 500.000 ettolitri di vino DOC e DOCG, a cui si aggiungono oltre 470.000 ettolitri di vino a IGT, prodotto mediamente ogni anno, l'Oltrepò, con i suoi 42 comuni tutti situati in zona collinare, costituisce la terza area DOC più importante d'Italia.

La DOC comprende un numero significativo di tipologie di vino: dal tradizionale Bonarda, ottenuto con uve Croatina, ad altri rossi storici quali il Buttafuoco, il Sangue di Giuda, il Rosso e il Rosso riserva costituiti da uvaggi di Croatina, Barbera e altri vitigni locali quali Uva Rara e Vespolina; dai bianchi tradizionali quali il Riesling o l'aromatico Moscato. Ma sicuramente da sempre un ruolo centrale è quello del Pinot nero, vitigno complesso e versatile che trova nell'Oltrepò la zona di eccellenza italiana di particolare vocazione nelle sue tipologie più aristocratiche: rosso e nobili spumanti DOCG Oltrepò Metodo Classico tra i quali la tipologia Cruasé ne è l'apice.

PINOT NERO

Il Pinot nero è passato dai circa 600 ettari coltivati fino alla metà del '900 ai circa 2.800 ettari attuali con dato tendenzialmente in aumento. È presente in tutto l'Oltrepò, anche se è coltivato soprattutto in Valle Versa, Valle Scuropasso e alta Valle Coppa.

I genotipi originari del Pinot nero erano già coltivati in Oltrepò dai Romani, che probabilmente lo portarono nel sud della Francia. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati proprio sulle colline d'Oltrepò. Il Pinot nero che conosciamo oggi deriva comunque da selezioni francesi e apparve nel panorama cispadano intorno alla metà del 1800 dove, dopo l'avvento della fillossera, furono selezionate le attuali varietà di Pinot nero.

Il primo dato certo relativo alla produzione di spumante in Oltrepò risale al 1870 quando l'ing. Domenico Mazza di Codevilla diede inizio alla produzione dello "Champagne" d'Oltrepò, termine gentilmente concesso dai colleghi d'Oltralpe. Già allora la base era rappresentata da vino Pinot ottenuto da uve Pinot nero. Fu ai primi del 1900 che su iniziativa di alcune aziende spumantistiche il Pinot nero si estese in forma importante nell'Oltrepò Pavese: da allora altri produttori cominciarono a specializzarsi sulla strada della lenta fermentazione in bottiglia. La tradizione è continuata fino ad oggi con il riconoscimento, nazionale e internazionale, dell'Oltrepò quale territorio d'eccellenza per la produzione di spumante metodo classico da uve di Pinot nero, oggi finalmente DOCG.

La storia del Pinot nero vinificato in rosso in Oltrepò Pavese è più recente: nonostante sin dalla stesura del primo disciplinare negli anni '70 fosse prevista questa tipologia, solo nell'ultimo decennio i numeri sono diventati significativi. Ciò è dovuto forse alla difficoltà da sempre riscontrata nella coltivazione di un'uva destinata alla produzione di un vino complesso come questo: forme di allevamento, densità di impianto e rese per ettaro non adeguate rendevano impossibile la produzione di Pinot nero rosso di qualità e preposti all'invecchiamento. Difficoltà, queste, ormai superate grazie a gran parte delle aziende locali, che stanno puntando su criteri di coltivazione molto ristretti e appropriati alle norme introdotte dal nuovo disciplinare (che prevede un minimo di 95% di uve Pinot Nero e la possibilità anche di una versione 'riserva') e a un prodotto di riferimento internazionale com'è quello dell'Oltrepò Pavese.

OLTREPÒ METODO CLASSICO DOCG

Ottenuto con la tradizionale rifermentazione in bottiglia, ripropone tutto il fascino delle bollicine. Dal colore rosato buccia di cipolla più o meno intensa nella versione Rosé (Cruasé) al giallo paglierino nella versione bianca, con perlage fine e persistente. Ottenuto dalla vinificazione delle uve Pinot nero (min. 70%), ha un caratteristico e gradevole sapore di lievito e frutta fresca; il sapore è fresco, armonico, piacevole e particolarmente stuzzicante. Va gustato come aperitivo e a tutto pasto in particolare con menù a base di pesce, crostacei o carni bianche. Va servito a una temperatura di 8-10 °C.

Oltrepò Metodo Classico DOCG



Pinot Nero (70%); con la menzione del vitigno in etichetta, la percentuale minima di Pinot Nero sale all'85%.



Colore paglierino più o meno intenso con perlage fine. Ha un bouquet proprio della fermentazione in bottiglia; gentile, ampio e persistente.



8-10 °C



Aperitivo per occasioni eleganti e anche a tutto pasto se il menù è a base di pesce, crostacei o carni bianche.



Oltrepò Metodo Classico Rosé DOCG

Pinot Nero (70%); con la menzione del vitigno in etichetta, la percentuale minima di Pinot Nero sale all'85%.



Colore rosato buccia di cipolla fino al cerasuolo intenso con perlage fine e persistente. Ha un caratteristico e gradevole odore fruttato intenso; il sapore è fresco, armonico, piacevole e particolarmente stuzzicante.



8-10 °C



3-4 anni



Tutto pasto oltre ad aperitivi, pesce, crostacei e carni bianche.

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Grande vino rosso elegante, di colore rosso rubino con sfumature amaranto, è ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot nero (minimo 95%). Di grande eleganza, intenso, netto, si contraddistingue per le cadenze fruttate di marasca e ribes nero, di fiori secchi ma anche di sottobosco, di liquirizia e spezie, con un sapore di grande equilibrio, di media-buona struttura e di lunga persistenza. Ottimo sulle carni in genere, ben accompagna formaggi invecchiati. Si serve a temperatura di cantina.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC



Pinot Nero (min 95%)



Rosso rubino con sfumature amaranto; di grande eleganza, intenso, netto, si contraddistingue per le cadenze fruttate di marasca e ribes nero, di fiori secchi ma anche di sottobosco, di liquirizia e speziati, con un sapore di grande equilibrio, di media-buona struttura e di lunga persistenza.



Temperatura di cantina



5-10 anni








Ravioli, carne in genere, formaggi stagionati, pesce elaborato.



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Vino dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, intenso e brillante, si ottiene dalla tradizionale vinificazione in rosso di uve Croatina (dall'85% al 100%) e altri vitigni, Barbera, Uva Rara, Ughetta, fino ad un massimo del 15%. Fine, franco e vinoso, si caratterizza per intensi profumi di marasca e mora ha un corpo leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica. La tipologia più riconosciuta è quella vivace. Si gusta nella sua giovinezza accostandolo liberamente ad ogni raffinata elaborazione gastronomica, in particolare a primi piatti con sughi di carne o di funghi, formaggi e salumi. Si serve fresco.






Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

-  Croatina (85-100%) e altri vitigni, come Barbera, Uva Rara e Ughetta (max. 15%)
-  Rosso rubino carico, fine franco e vinoso, si caratterizza per intensi profumi di marasca e mora; ha un corpo leggermente tannico e di medio-lunga persistenza aromatica.
-  Temperatura di cantina
-  2-3 anni
-  Primi piatti con sughi di carne o di funghi, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate.

OLTREPÒ PAVESE BARBERA DOC

Vino in gioventù di colore rosso rubino intenso, diventa successivamente granato acceso. Si ottiene dalla vinificazione di uve Barbera (dall'85% al 100%) e altri vitigni, fino ad un massimo del 15%. Fine, intenso e pulito, possiede penetranti profumi vinosi e fruttati con sentori di marasca e di viola; un sapore un po' tannico, asciutto, corposo con media persistenza aromatica. È previsto anche Frizzante. Lo si apprezza accostato a primi piatti saporiti, ad arrostiti, selvaggina, bolliti misti, salumi caldi e piatti tipici della cucina regionale. Si serve alla temperatura di cantina.

Oltrepò Pavese Barbera DOC

-  Barbera (85%-100%) e altri vitigni (max 15%)
-  Rosso rubino intenso, diventa successivamente granato acceso; fine, intenso e pulito, possiede penetranti profumi vinosi e fruttati con sentori di marasca e di viola; sapore un po' tannico, asciutto, corposo con media persistenza aromatica.
-  Temperatura di cantina
-  2-3 anni
-  Primi piatti saporiti, arrostiti, selvaggina, bolliti misti, salumi caldi e piatti tipici della cucina regionale.

OLTREPÒ PAVESE ROSSO DOC

Vino dall'intenso colore rosso rubino carico, è ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni, Uva Rara, Ughetta e Pinot nero, fino ad un massimo del 45%. Intenso, pulito, penetrante, si contraddistingue per le cadenze di frutta sotto spirito e floreali che ben si amalgamano a sentori speziati, per un sapore pieno e leggermente tannico. Ottimo con primi piatti con sugo di carne, brasati e formaggi stagionati. Si serve a temperatura di cantina.

Oltrepò Pavese Rosso DOC



Croatina (25%-65%), Barbera(25%-65%) e altri vitigni, Uva Rara, Ughetta e Pinot nero (max. 45%)



Rosso rubino carico. Intenso, pulito, penetrante, si contraddistingue per le cadenze di frutta fresca e floreali che ben si amalgamano a sentori speziati, per un sapore pieno e leggermente tannico.



Temperatura di cantina



5-10 anni



Primi piatti con sugo di carne, brasati e formaggi stagionati.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING DOC

Vino dal gradevole colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, è ottenuto dalla vinificazione delle uve Riesling italico e Riesling renano. Di aroma delicato, si distingue per il netto profumo di mela renetta e per il sapore fresco e delicato, leggermente amarognolo con buona persistenza. Nella versione "ferma" si differenzia nelle tipologie Superiore e Riserva (quest'ultima con affinamento di almeno 24 mesi). È previsto anche nelle versioni Frizzante e Spumante metodo Martinotti. Eccellente come aperitivo, accompagna antipasti magri, primi piatti delicati, frittate, crostacei, verdure, pesci bolliti e le carni bianche. Si serve a 10 °C (a 8 °C lo Spumante).

Oltrepò Pavese DOC



Riesling Italico e Riesling Renano



Dal giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli al giallo dorato; di aroma delicato, si distingue per il netto profumo di mela renetta e per il sapore fresco e delicato, leggermente amarognolo con buona persistenza. Con l'invecchiamento esprime sensazioni di spezie e minerali.



8-10 °C



2-5 anni








Aperitivi, antipasti magri, primi piatti delicati, frittate, crostacei, verdure, pesci bolliti e carni bianche.

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Ottenuto esclusivamente in una piccola e vocata zona dell'Oltrepò Pavese, nei comuni di Bosnasco, Montù Beccaria, Pietra de' Giorgi e Cigognola, è un vino dolce dal colore rosso rubino acceso con riflessi violacei, prodotto dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni, Uva Rara, Ughetta e Pinot nero, fino ad un massimo del 45%. È fine, penetrante, intenso, vinoso, fragrante; è contraddistinto da leggeri sentori di confettura e fiori appassiti, da un persistente sapore dolce e carezzevole e da un corpo morbido ed equilibrato. È previsto solo nelle versioni Vivace, Frizzante e Spumante. Esprime il meglio di sé gustato in compagnia di formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellata. Delizioso con le fragole e le pesche. Si serve a 12 °C.






Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC

-  Croatina (25%-65%), Barbera (25%-65%) e altri vitigni, Uva Rara, Ughetta e Pinot nero (max 45%)
-  Vino dolce dal colore rosso rubino acceso con riflessi violacei. È fine, penetrante, intenso, vinoso, fragrante, è contraddistinto da leggeri sentori di confettura e fiori appassiti, da un persistente sapore dolce e carezzevole e da un corpo morbido ed equilibrato.
-  12 °C
-  1-2 anni
-  Formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellata, con fragole e pesche.

OLTREPÒ PAVESE MOSCATO DOC

Vino dolce dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, è ottenuto dalla vinificazione di uva Moscato bianco (min. 85%). Di aroma intenso, fragrante, quasi penetrante, è riconoscibile per il netto profumo aromatico di fiori e frutta fresca (pesca e albicocca); è di buona struttura, coinvolgente, armonico, fresco con una lunga persistenza. È previsto nelle versioni Vivace, Frizzante e Spumante metodo Martinotti. Particolarmente vocata è la zona denominata "Volpara". Accompagna mirabilmente il dessert e la pasticceria finissima. Splendido sui dolci grassi e farciti. Si serve a 8 °C.

Oltrepò Pavese Moscato DOC

-  Moscato Bianco (min. 85%)
-  Giallo paglierino con riflessi dorati; di aroma intenso, fragrante quasi penetrante, è riconoscibile per il netto profumo aromatico di fiori e frutta fresca (pesca e albicocca); è di buona struttura, coinvolgente, armonico, fresco con una lunga persistenza.
-  8 °C
-  1-2 anni
-  Dessert e pasticceria finissima.



CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DI VALTELLINA

Provincia di Sondrio

NUMERO AZIENDE IMBOTTIGLIATORI ASSOCIATE: 52
SUPERFICIE TUTELATA ISCRITTA ALL'ALBO DEI VIGNETI:
800 ETTARI



Secoli di storia e tradizione nella coltivazione della vite fanno della Valtellina una terra dal fascino antico. Oggi come ieri, nell'attraversare la vallata si rimane affascinati dallo straordinario effetto paesaggistico disegnato da terrazzamenti vitati sostenuti da migliaia di chilometri di muretti a secco, la cui arte di costruzione è stata riconosciuta recentemente come "*patrimonio immateriale Unesco*". Nelle piccole porzioni di terra riportata tra le rocce maturano uve nebbiolo che regalano un vino fine, piacevole, bevibile in diversi contesti. L'innata eleganza e la particolare fragranza rappresentano un prezioso biglietto da visita della provincia di Sondrio, grazie al forte legame che i vini hanno saputo instaurare con il proprio territorio. A guardia di questa realtà, avvolta da un'atmosfera di altri tempi, c'è il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, fondato nel 1976 per proteggere e promuovere la tipicità della viticoltura locale.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

Ha una produzione di 8 tonnellate e un affinamento minimo di 24 mesi. Se viene invecchiato oltre i 36 mesi in cantina, può fregiarsi della menzione Riserva. La gradazione alcolica al consumo è di 12,5 gradi. Può avere anche la denominazione di sottozone quali: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG MAROGGIA

L'ultima in termini di riconoscimento (2002) delle cinque sottozone. Il nome sembra che derivi da Malaroggia, che evoca un fiume con zona circostante impervia e inospitale. Nella realtà il territorio di Maroggia si presenta come un luogo ameno e soleggiato, posto su un pendio del versante retico alpino nel comune di Berbenno in Valtellina. Verso la metà del Quattrocento, san Benigno De' Medici si fermò a Maroggia, dove fu ospitato e ristorato con il vino locale, che apprezzò e definì vinum firmum et dulce (vino corposo e amabile). Di colore rosso rubino con riflessi granati, il Maroggia ha profumo etereo, sapore asciutto, armonico, vellutato e giustamente tannico. Prodotto in quantità limitata, nasce da uve selezionate provenienti dai ripidi pendii della zona Valtellina Superiore DOCG Maroggia.

Valtellina Superiore DOCG Maroggia



Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia (10%)



Rosso rubino con riflessi granati, profumo etereo, sapore asciutto, armonico, vellutato e giustamente tannico.



18 °C



3-5 anni



I vini di Valtellina hanno una grande versatilità nell'abbinamento dei piatti.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA

È il vino rosso storicamente più conosciuto della Valtellina, con una buona presenza sui mercati internazionali. Ha origine nella zona a ovest di Sondrio, da Castione Andevenno fino al capoluogo e il suo nome deriva dalla chiesetta della Sassella (da sasso, rupe). La base del vino è costituita da uva Nebbiolo (denominata localmente Chiavennasca, biotipo del Nebbiolo) al 90%, ma possono concorrere all'uvaggio anche altri vitigni (10%) idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia. È di colore rosso rubino tendente al granata; ha un profumo intenso e persistente che viene esaltato con l'invecchiamento. Al gusto risulta secco, austero, armonico, leggermente tannico. Raggiunge la maturità dopo un invecchiamento di tre-cinque anni e può essere conservato in bottiglia per molti anni. Se viene invecchiato oltre 36 mesi in cantina, può fregiarsi della menzione Riserva.

Valtellina Superiore DOCG Sassella



Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia (10%)



Rosso rubino tendente al granata, profumo intenso e persistente che viene esaltato con l'invecchiamento. Al gusto risulta secco, austero, armonico, leggermente tannico.



18 °C



3-7 anni



Si sposa bene con diversi piatti grazie alla versatilità dei vini di Valtellina.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG GRUMELLO

È un grande vino rosso prodotto a nord est della città di Sondrio e prende il nome dal castello di Grumello, che dal secolo XIII domina la vallata. La base del vino è costituita per il 90% da uva Nebbiolo. Il colore è rosso rubino tendente al granata; ha un profumo sottile, intenso e caratteristico, che si affina con l'invecchiamento. Presenta un sapore secco, austero, armonico, vellutato. La prevalenza delle varietà Rossola e Pignola fra le uve secondarie di questa zona gli conferisce una particolare sfumatura di mandorla. Come tutti i Valtellina Superiore, si presta a una lunga conservazione. Nella perimetrazione della sottozona è inserita un'area molto omogenea denominata Dossi Salati, che conferisce all'uva un contenuto di microelementi tali da determinare una maggiore sapidità al vino.

Valtellina Superiore DOCG Grumello



Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia (10%)



Rosso rubino tendente al granata, profumo sottile, intenso e caratteristico, che si affina con l'invecchiamento. Presenta un sapore secco, austero, armonico, vellutato. La prevalenza delle varietà Rossola e Pignola fra le uve secondarie di questa zona gli conferisce una particolare sfumatura di mandorla.



18 °C



3-5 anni








I vini di Valtellina dimostrano una grande versatilità nell'abbinamento dei piatti.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO

Il caratteristico nome trae origine, con molta probabilità, dall'asperità dei vigneti e dalle temperature assai elevate che durante il periodo estivo si raggiungono nei piccoli colli terrazzamenti siti negli anfratti rocciosi. La zona di produzione di questo vino, subito a est del Grumello, è sicuramente la più impervia delle cinque sottozone. Il colore del vino è rosso rubino intenso tendente al granata e ha un persistente profumo caratteristico che si ammorbidisce con la maturazione. Il suo sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico.

Valtellina Superiore DOCG Inferno






-  Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia (10%)
-  Rosso rubino intenso tendente al granata e persistente profumo caratteristico che si ammorbidisce con la maturazione. Il suo sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico.
-  18 °C
-  3-7 anni
-  I vini di Valtellina dimostrano una grande versatilità nell'abbinamento dei piatti.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA

La Valgella, il cui nome deriva dal latino vallicula, piccola valle, è situata nei comuni di Chiuro e Teglio, a nord est di Sondrio. È la più estesa fra le sottozone DOCG Valtellina Superiore.

Di colore rosso rubino tendente al granata, si differenzia dagli altri Valtellina Superiore per la maggiore morbidezza iniziale, che non esclude uguale tenuta all'invecchiamento. All'olfatto si offre etereo e delicato e ha un sapore secco, armonico, morbido e rotondo. È apprezzato per le fresche sensazioni floreali che lo rendono gradevole anche giovane.


Valtellina Superiore DOCG Valgella

-  Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia (10%)
-  Rosso rubino tendente al granata, con maggiore morbidezza iniziale, che non esclude uguale tenuta all'invecchiamento. All'olfatto si offre etereo e delicato. Ha un sapore secco, armonico, morbido e rotondo. È apprezzato per le fresche sensazioni floreali che lo rendono apprezzabile anche giovane.
-  18 °C
-  3-5 anni
-  I vini di Valtellina dimostrano una grande versatilità nell'abbinamento dei piatti.

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG


È sicuramente il vino più ambito dell'enologia valtellinese: lo Sforzato (in dialetto Sfursàt) deve il suo nome a un'antichissima pratica di appassimento dell'uva Nebbiolo. I grappoli più sani e maturi, dopo attenta scelta vengono distesi su graticci o in apposite cassette e fatti appassire in locali asciutti e ben ventilati. A partire da dicembre, le uve appassite, che hanno subito un calo del 35-40% del loro peso originario, con conseguente concentrazione dei succhi e sviluppa di sostanze aromatiche, vengono vinificate in rosso. Anche per lo Sforzato la base del vino è costituita al 90% da uve Nebbiolo e per il 10% da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia. Il colore è rosso granato scuro e il profumo intenso e caldo. La gradazione alcolica complessiva minima è di 14 gradi.

Sforzato di Valtellina DOCG

 Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

 Rosso con riflessi granato scuro, profumo intenso e caldo con sentori speziati.

 18° C


 5-7 anni

 I vini di Valtellina dimostrano una grande versatilità nell'abbinamento dei piatti.

ROSSO DI VALTELLINA DOC


Il vino Valtellina viene prodotto nelle zone con terreni più profondi e in località situate ad altitudini più elevate, fino a 700 metri sul livello del mare. È quindi possibile riscontrare alcune diverse sfumature nei profumi, nel colore, nella sapidità. La base del vino è costituita per almeno il 90% da uve Nebbiolo (Chiavennasca) e altri vitigni (10%) idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia. Può essere di medio corpo e destinato al consumo nell'anno successivo alla vendemmia, oppure di carattere più importante con eccellente struttura, da invecchiare anche per diversi anni. Ha un colore rosso vivo quando è giovane e maturando assume riflessi granati. Il suo profumo è sottile, persistente e dal caratteristico sentore di viola. Al gusto è asciutto, leggermente tannico. È un vino da tutto pasto.


Rosso di Valtellina DOC

 Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

 Colore rosso vivo quando è giovane, maturando assume riflessi granati. Il suo profumo è sottile, persistente, e dal caratteristico sentore di viola. Al gusto è asciutto, leggermente tannico.

 16-18 °C

 1-3 anni

 È un vino da tutto pasto.

ALTRE DENOMINAZIONI

PROVINCIA DI BRESCIA

CELLATICA DOC E CELLATICA DOC SUPERIORE

Nell'ambito dei territori dei comuni di Cellatica, Collebeato, Gussago e Rodengo Saiano, in provincia di Brescia, la viticoltura, praticata su pendenze talvolta addirittura impervie dei colli, rappresenta un fattore determinante per la salvaguardia del territorio e per l'armonia del paesaggio.

Il Cellatica nasce dalla vinificazione congiunta di più varietà di uve: Marzemino (min. 30%) e Barbera (min. 30%), insieme a piccole percentuali di Incrocio Terzi, vitigno originato dall'incrocio tra Barbera e Cabernet Franc (min. 10%), e di Schiava Gentile (min. 10%). Sono varietà a diversa vocazione enologica, che combinate in modo sapiente e secondo tradizione intervengono nella produzione del Cellatica DOC, contribuendo ciascuna con le proprie particolari attitudini alle caratteristiche finali del prodotto.

Il Cellatica è un vino molto piacevole, da tutto pasto, ricco, ben strutturato e non pesante, anzi elegante ed equilibrato. Il colore è rosso rubino, elegante al naso, intenso, di media struttura. Le selezioni più importanti, complesse e strutturate vengono affinate almeno un anno e destinate alla tipologia Superiore, vino invecchiato per legge almeno un anno, adatto al medio invecchiamento, da abbinarsi a piatti di carne sostanziosi e speziati, selvaggina e spiedo bresciano.



Cellatica DOC

Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%) e Incrocio Terzi (min. 10%)



Rosso rubino, elegante al naso, intenso, di media struttura.



18-20 °C



1-3 anni



Secondi di carne, anche speziati ed elaborati.



Cellatica DOC Superiore

Marzemino (min. 30%), Barbera (min. 30%), Schiava Gentile (min. 10%) e Incrocio Terzi (min. 10%)



Rosso rubino intenso, con possibili riflessi granati, profumo ampio ed avvolgente, gusto asciutto, pieno, di buona struttura e complesso.



20 °C



1-5 anni



Secondi di carni rosse, arrostiti, spiedo bresciano, selvaggina.

PROVINCIA DI PAVIA

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Ottenuto esclusivamente in una piccola e vocata zona dell'Oltrepò Pavese, nei comuni di Stradella, Broni, Canneto Pavese, Montescano, Castana, Cigognola e Pietra de' Giorgi, il Buttafuoco è un vino dall'intenso colore rosso rubino. Si ottiene dalla vinificazione di uve Croatina (dal 25% al 65%), Barbera (dal 25% al 65%) e altri vitigni (Uva Rara e/o Ughetta), fino ad un massimo del 45%. Di buona intensità e penetrante, presenta un netto e delicato profumo di confettura di ribes con sfumature speziate, che prosegue in un sapore particolarmente robusto, netto e corposo. È storicamente prodotto e riconosciuto come grande vino da invecchiamento. Si serve a temperatura di cantina.



Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC

Croatina (25%-65%), Barbera (25%-65%) e altri vitigni, Uva Rara e/o Ughetta (max 45%)

Rosso rubino vivace con riflessi violacei; di buona intensità e penetrante, presenta un netto e delicato profumo di confettura di ribes con sfumature speziate, che prosegue in un sapore particolarmente robusto, netto e corposo.



Temperatura di cantina



5-10 anni



Formaggi stagionati, cacciagione.

CASTEGGIO DOC

La zona di produzione della DOC Casteggio, che si inserisce all'interno della più vasta area dell'Oltrepò Pavese, comprende la fascia vitivinicola collinare del comune di Casteggio e dei comuni confinanti. La DOC Casteggio è ottenuta da uve dei vitigni Barbera (minimo 65%) e Croatina, Uva Rara, Ughetta (Vespolina), Pinot Nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 35%. La Denominazione è riservata solo al vino sottoposto a un periodo di affinamento obbligatorio complessivo di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno dodici mesi di invecchiamento obbligatorio in botti di rovere di qualsiasi capacità e almeno sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Il "Casteggio", anche nella versione "Riserva" è un vino fermo, di colore rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento, al naso si percepiscono fragranze di frutti rossi, viola e spezie, in bocca si presenta secco, armonico, di grande corpo e struttura.

Casteggio DOC



Barbera (minimo 65%) e Croatina, Uva Rara, Ughetta (Vespolina), Pinot Nero, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 35%



Rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento; profumo intenso, etereo, delicato e sapore secco, corposo, armonico.



18°



Salumi, primi piatti con ragù o salsiccia, secondi di carne.



VINI IGT DELLA LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

BERGAMASCA

Tipologie: Bianco, Rosso, Novello, Moscato, Rosato, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Croatina, Franconia, Marzemino, Incrocio Terzi, Moscato di Scanzo, Schiava Grossa, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato giallo.

Zona di produzione: Predore, Sarnico, Viadanica, Adrara San Rocco, Adrara San Martino, Foresto Sparso, Villongo, Gandosso, Credaro, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, Carobbio degli Angeli, Zandobbio, Trescore Balneario, Luzzana, Entratico, Vigano San Martino, Borgo di Terzo, Cenate Sopra, Cenate Sotto, San Paolo d'Argon, Gorlago, Albano Sant'Alessandro, Torre de Roveri, Scanzorosciate, Villa di Serio, Pradalunga, Nembro, Alzano Lombardo, Ranica, Torre Boldone, Bergamo, Ponteranica, Sorisole, Villa d'Almè, Almenno San Salvatore, Almenno San Bartolomeo, Palazzago, Caprino Bergamasco, Cisano Bergamasco, Pontida, Villa d'Adda, Carvico, Sotto il Monte Giovanni XXXIII, Mapello, Ambivere, Barzana, Almè, Paladina, Valbrembo, Mozzo.

PROVINCIA DI BRESCIA

BENACO BRESCIANO

Tipologie: Bianco, frizzante, passito, rosso, novello. Tipologie: Vini bianchi: Chardonnay, Pinot bianco, Riesling Renano, Riesling Italice, Trebbiano di Soave, Trebbiano Toscano, Pinot grigio, Incrocio Manzoni; Vini rossi: Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Pinot nero, Rebo.

Zona di Produzione: Bedizzole, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone del Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe del Garda, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Prevalle, Puegnago del Garda, Roè Volciano, S. Felice del Benaco, Salò, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine.

MONTENETTO DI BRESCIA

Tipologie: Bianco, Rosso, Novello, Chardonnay, Pinot bianco, Trebbiano, Barbera, Marzemino, Sangiovese, Cabernet, Merlot. Zona di produzione: Azzano Mella, Borgosatollo, Capriano del Colle, Castenedolo, Flero, Poncarale.

RONCHI DI BRESCIA

Tipologie: Bianco, Rosso, Novello, Chardonnay, Pinot bianco, Trebbiano, Invernenga, Barbera, Marzemino, Merlot, Schiava, Sangiovese, Cabernet, Passito.

Zona di produzione: Botticino, Brescia, Cellatica, Collebeato, Concesio, Nuvolento, Nuvolera, Rezzato, Villa Carcina, Nave, Caino, Bovezzo.

SEBINO

Tipologie: Rosso, Novello, Riesling, Merlot, Pinot nero, Pinot grigio, Passito.

Zona di produzione: Adro, Brione, Capriolo, Castegnato, Cazzago San Martino, Coccaglio, Collina di S. Anna a Brescia, Cortefranca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Paderno F., Palazzolo sull'Oglio, Paratico, Passirano, Polaveno, Provaglio d'Iseo, Rodengo Saiano, Rovato.

VALCAMONICA

Tipologie: Bianco, Rosso, Marzemino, Merlot, Passito.

Zona di produzione: Berzo Demo, Cedegolo, Cevo, Sellero, Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cerveno, Losine, Niardo, Ceto, Braone, Breno, Malegno, Civate, Camuno, Bienno, Berzo Inferiore, Esine, Piancogno, Darfo Boario Terme, Gianico, Artogne, Piancamuno, Ossimo, Prestine, Angolo Terme.

PROVINCE DI COMO E LECCO**TERRE LARIANE**

Tipologie: Bianco, anche frizzante e passito; Rosso, anche frizzante, passito e novello; Rosato, anche Frizzante e Novello.

Zona di produzione: tutta la Provincia di Como a esclusione dei Comuni di Blessagno, Bregnano, Carbonate, di quelli della Valle d'Intelvi, Cavargna, Cirimido, Claino con Osteno, Cusino, Dosso del Liro, Garzeno, Germasino, Laino, Limido Comasco, Livo, Locate Varesino, Lurago Marinone, Mozzate, Peglio, Ponna, Ramponio Verna, Rovellasca, Rovello Porro, San Bartolomeo e San Nazzaro Val Cavargna, Stazzona, Turate, Val Rezzo, Veniano; tutta la Provincia di Lecco ad esclusione dei Comuni di Barzio, Carenno, Casargo, Cassina e Crandola Valsassina, Cortenova, Cremeno, Erve, Esino Lario, Introbio, Margno, Moggio, Monterone, Pagnona, Perlasco, Pasturo, Perledo, Premana, Primaluna, Taceno, Tremenico.

PROVINCIA DI MANTOVA**PROVINCIA DI MANTOVA**

Tipologie: Bianchi, anche nella versione Frizzante e Passito; Rossi, anche nella versione Frizzante, Passito e Novello; Rosati, anche nella tipologia Frizzante.

Zona di produzione: intero territorio amministrativo della Provincia di Mantova.

SABBIONETA

Tipologie: Bianchi, anche nella versione Frizzante; Rossi, anche nella versione Frizzante e Novello; Rosati, anche nella tipologia Frizzante.

Zona di produzione: intero territorio amministrativo dei comuni di Sabbioneta, Viadana, Commessaggio.

QUISTELLO

Tipologie: Bianchi, anche nella versione Frizzante; Rossi, anche nella versione Frizzante e Novello; Rosati, anche nella tipologia Frizzante.

Zona di produzione: intero territorio amministrativo dei comuni di Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso.

ALTO MINCIO

Tipologie: Bianchi, anche nella versione Frizzante e Passito; Rossi, anche nella versione Frizzante, Passito e Novello; Rosati, anche Frizzante.

Zona di produzione: intero territorio amministrativo dei comuni di Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino.

PROVINCE DI MILANO, PAVIA E LODI

COLLINA DEL MILANESE

Tipologie: Bianchi, anche nelle versioni frizzante, passito e Verdea, particolare varietà ottenuta grazie alle caratteristiche microclimatiche della zona; Rossi, anche nelle versioni frizzante e novello; Rosati, anche nella versione frizzante.

Zona di produzione: San Colombano al Lambro (MI), Graffignana e Sant'Angelo (LO), Miradolo Terme, Inverno e Monteleone (PV).

PROVINCIA DI PAVIA

PROVINCIA DI PAVIA

Tipologie: Bianchi, anche nella versione Frizzante e Passito; Rossi, anche nella versione Frizzante, Novello e Passito; Rosati, anche nella tipologia Frizzante. Barbera, Croatina, Riesling, Cortese, Moscato, Malvasia, Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Vespolina, Uva Rara, Müller Thurgau, Merlot, Nebbiolo.

Zona di produzione: comprende gli interi territori dei seguenti comuni i provincia di Pavia: Bagnaria, Borgo Priolo, Borgoratto M.lo, Bosnasco, Brallo di Pregola, Broni, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Casteggio, Cecima, Cigognola, Codevilla, Corvino S.Q., Fortunago, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Menconico, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montesegale, Montù Beccaria, Mornico Losana, Montebello d.B., Oliva Gessi, Pietra dè Giorgi, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Rocca dè Giorgi, Rocca Susella, Romagnese, Rovescala, Ruino, San Damiano al colle, Santa Giuletta, Santa Margherita Staffora, Santa Maria d.V., Stradella, Torrazza Coste, Torricella Verzate, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Volpara, Zavattarello, Zenevredo, Arena Po, Casanova Lonati, Barbianello, Albaredo Arnaboldi, Camposinoso, Miradolo Terme, Inverno e Monteleone.

PROVINCIA DI SONDRIO

ALPI RETICHE

Tipologie: Bianchi, Rossi anche nella tipologia Novello, Rosati, Rosati Frizzanti, Passiti, da Vendemmia Tardiva, Spumante Metodo Classico, anche nella tipologia Rosé.

Zona di produzione: Sondrio, Albosaggia, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Cercino, Chiavenna, Cino, Civo, Dazio, Dubino, Faedo, Gordona, Mantello, Mello, Menarola, Mese, Morbegno, Postalesio, Traona, Montagna in Valtellina, Piateda, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Prata Camportaccio, Piuro, Tresivio, Bianzone, Chiuro, Sernio, Teglio, Tirano, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

PROVINCIA DI VARESE

RONCHI VARESINI

Zona di produzione: intero territorio amministrativo dei comuni di Albizzate, Angera, Arcisate, Arsago Seprio, Azzate, Barasso, Bardello, Besano, Besnate, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Bodio Lomnago, Brebbia, Bregano, Brunello, Buguggiate, Cadrezzate, Cairate, Cantello, Caravate, Carnago, Caronno Varesino, Casale Litta, Casciago, Castelseprio, Castiglione Olona, Castronno, Cazzago Brabbia, Clivio, Comabbio, Comerio, Crosio della Valle, Daverio, Galliate Lombardo, Gavirate, Gazzada - Schianno, Golasecca, Gornate Olona, Inarzo, Induno Olona, Ispra, Jerago con Orago, Laveno Mombello, Leggiuno, Lonate Ceppino, Lonate Pozzolo, Lozza, Luvinata, Malgesso, Malnate, Mercallo, Monvalle, Morazzone, Mornago, Osmate, Ranco, Saltrio, Sangiano, Sesto Calende, Solbiate Arno, Somma Lombardo, Sumirago, Taino, Ternate, Tradate, Travedona - Monate, Varano Borghi, Varese, Vedano Olona, Venegono Inferiore, Venegono Superiore, Vergiate, Viggìu', Vizzola Ticino.



Consorzio Tutela Valcalepio
www.valcalepio.org



Consorzio di Tutela
Moscato di Scanzo
www.consorziomoscatoDISCANZO.it



Consorzio per la Tutela
del Franciacorta
www.franciacorta.net



Consorzio Tutela Lugana DOC
www.consorziolugana.it



Ente Vini Bresciani
www.entevinibresciani.it



Consorzio Vini Mantovani
www.vinimantovani.it



Consorzio Garda DOC
www.gardadocvino.it



Consorzio Volontario
Vino DOC San Colombano
www.sancolombanodoc.it



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
www.vinoltrepo.it



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina

Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina
www.vinidivaltellina.it



AS.CO.VI.LO.
Associazione Consorzi Vini Lombardi
segreteria@ascovilo.it

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI



Strada del Vino e dei Sapori di Valtellina
www.stradadelvinovaltellina.it



Strada dei Sapori delle Valli Varesine
www.stradasaporivallivaresine.it



Strada del Vino e dei Sapori
 della Valcalepio
www.valcalepio.org



Strada del Vino Franciacorta
www.stradadelfranciacorta.it



Strada del Vino Colli dei Longobardi
www.stradadelvinocollideilongobardi.it



Strada dei Vini e dei Sapori del Garda
www.stradadeivini.it



Strada dei Vini e Sapori Mantovani
www.mantovastrada.it



Strada del Riso e dei Risotti Mantovani
www.stradadelrisomantovano.it



Strada del Tartufo Mantovano
www.stradadeltartufo.it



Strada del Gusto Cremonese
 nella Terra di Stradivari
www.stradadelgustocremonese.it



Strada del Vino San Colombano
 e dei Sapori Lodigiani
info@stradasaporilodigiani.it



Strada dei Vini e dei Sapori
 dell'Oltrepò Pavese
www.viniesaporioltrepo.it



Federazione Strade del Vino
 e dei Sapori di Lombardia
www.viniesaporidilombardia.it

Ringraziamenti

AS.CO.VI.LO. - Associazione Consorzi Tutela Vini Lombardi

Consorzio Tutela Valcalepio

Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo

Consorzio per la Tutela del Franciacorta

Consorzio Tutela Lugana DOC

Ente Vini Bresciani con i Consorzi associati: Botticino, Montenetto,
Valtènesi-Garda Classico, San Martino della Battaglia, Valcamonica

Consorzio Vini Mantovani

Consorzio Garda DOC

Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano

Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina

Fotografie

Consorzi di Tutela Vini

Archivio ERSAF/REGIONE LOMBARDIA

Michele Rossetti (pag. 6)

Progetto grafico

Rezia Design di Marco Brigatti

© Regione Lombardia - novembre 2019

www.regione.lombardia.it
www.buonalombardia.it