



Vino bianco Lombardia

Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Franciacorta DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Franciacorta si trova in provincia di Brescia, tra il lago di Iseo, i fiumi Oglio e Mella e le colline che si estendono intorno al comune di Rovato. Il terreno è origine glaciale, con presenza di sassi morenici e ghiaia.

La zona a denominazione controllata produce esclusivamente ottimi spumanti bianchi con il metodo della fermentazione in bottiglia.

Il nome è di origine medievale, da Franche curtes, che significa corte franca, ovvero terra esentata dall'obbligo di versare le imposte, grazie alla forte presenza di abbazie e priorati che godevano di particolari privilegi. La coltivazione della vite era già praticata nel Medioevo, diventando sistematica a partire dall'Ottocento con la produzione quasi esclusiva di rossi di poco pregio. Solo da circa quarant'anni fa iniziarono i primi esperimenti di spumantizzazione ad opera di Guido Berlucchi di Borgonato, cominciando una tradizione di spumantizzazione che tutta la Franciacorta avrebbe poi seguito. Oggi la produzione della zona è in continuo miglioramento qualitativo.

I vitigni

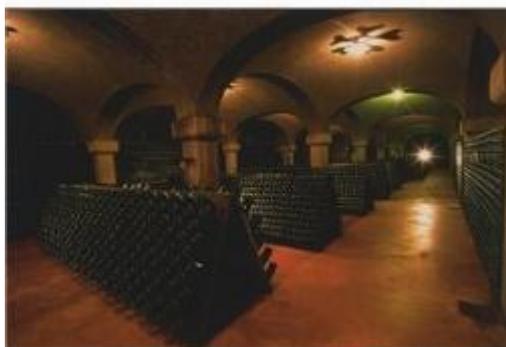
Per la produzione dello spumante Franciacorta si vinificano i vitigni Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero.

Il Pinot Bianco, nome italiano del Pinot Blanc francese, viene spesso coltivato al fianco dello Chardonnay e con esso vinificato per la produzione di vini spumanti o leggermente frizzanti in cui apporta una forte acidità. Non è un vitigno aromatico, e questo non lo fa apprezzare per la vinificazione in purezza, ma fornisce è comunque ritenuto un vitigno nobile che in determinate condizioni riesce a supportare ottimi vini come nel caso dell'Alsazia. Predilige infatti i climi freddi dove riesce ad esprimere potenzialità di tutto rispetto che nelle zone meridionali sono assenti.

Coltivato nelle zone più settentrionali, presenta un grande sostegno acido, con profumi intensi e fruttati. Più a meridione, permette di ottenere vini più delicati dove non mancano aromi di frutta chiara e agrumi con note di fieno. Quando l'acidità è più morbida non mancano note di caramello, mandorla e burro. Garantisce capacità di invecchiamento, la spalla acida, la freschezza e la struttura del vino.



Il Franciacorta DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta venne riconosciuto come DOC nel 1967 e come DOCG il 1° settembre 1995. Autorizza la produzione di vini bianchi e rosati Spumante con la base ampelografica deve essere costituita dal Pinot Bianco e Nero e dallo Chardonnay senza obblighi di quantità in percentuale per ogni vitigno. Il Pinot Nero è però escluso dalla vinificazione della tipologia Satèn o ex Crémant.

Le rese delle uve non devono essere superiori a 10 tonnellate per ettaro, e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9,5%.

È vietato l'uso del travaso isobarico o trasferimento da un contenitore ad altro con l'impiego della filtrazione o centrifuga e la fermentazione e spumantizzazione devono essere effettuate in bottiglia secondo il metodo classico.

L'imbottigliamento del vino in elaborazione è consentito a partire dal 1° febbraio successivo alla vendemmia da cui è stato ricavato il vino base più giovane e il vino spumante deve essere affinato almeno 18 mesi in bottiglia e commercializzato non prima di 25 mesi dalla data di inizio della vendemmia. I vini possono fregiarsi della menzione *Satèn (ex Crémant)*, seguendo le normative vigenti.

Il Franciacorta ha un colore paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati. L'odore si presenta come il bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, fine, gentile, ampio e composito, con un sapore sapido, fresco, fine e armonico. Ottimo vino aperitivo e fuori pasto, può essere anche abbinato ad alcuni piatti di pesce strutturati nelle sue versioni di eccellenza.

Le aziende

Barone Pizzini è una delle massime espressioni di questa denominazione, con una produzione di altissima qualità con almeno quattro vini di alto livello. Il Franciacorta Bagnadore è un perfetto assemblaggio del 50% di Chardonnay e 50% di Pinot Nero, di color oro acceso. La spuma è delicata, fine, con una presa di 3 anni. Il profumo è di frutta tropicale matura, biancospino e marna, lievemente tostati. In bocca è notevole e sapido e accompagna piatti di pesce strutturati come il trancio di spigola al tartufo. Il Satèn è uno Chardonnay in purezza di grande eleganza con aromi di frutti tropicali e mimosa avvolti nel pane caldo con note decisamente minerali. Perlage finissimo e completo, in bocca risulta molto fresco e sapido, con un finale agrumato. Dopo tre anni sui lieviti viene accompagnato in tavola al luccio brodetto alla romana. L'Extra Dry è ancora uno Chardonnay in purezza dorato brillante, con profumi di cedro, pera acerba, verbena, mandorla e pistacchio. Ottima bocca con frutti a polpa bianca e agrumi, per incontrare l'impanata di pescespada. Ancora lo Chardonnay per il Brut spumoso e fruttato, con nocciola e crosta di pane in chiusura. Bocca cremosa e strutturata, carbonica e sapida. Un grande spumante che passa due anni sui lieviti prima di accompagnare la cernia alla salvia.

Tra i grandi famosi Bellavista, con il suo Gran Cuvée Brut che conquista i cinque grappoli con un assemblaggio classico tra Chardonnay e Pinot Nero. Al naso la gamma è ampissima, con bergamotto, cera d'api e polline, avvolti nella crusca e nella nocciola. Minerale, perlage perfetto, al pari dei migliori Champagne. Deve avere accanto un piatto importante come l'astice in salsa di patate e noce moscata. Il Gran Cuvée Satèn è appena un gradino sotto, puro Chardonnay



dorato, con fresche sfumature di verbena e pompelmo, seguito dal tè verde, la mandorla e il gesso. Bocca setosa che finisce con mineralità agrumate. A tavola con l'insalata di granseola al limone. E ancora cinque grappoli con la Gran Cuvée Pas Operé e il Brut con l'impiego di tutti e tre i vitigni.

L'altro grande di Franciacorta è Berlucchi, gigantesco con la sua Cuvée Imperiale Brut Vintage da Chardonnay e Pinot Nero. Perlage finissimo, perfetto, e gamma olfattiva affascinante nel pompelmo rosa, il bergamotto, in mughetto e il pane grigliato, con accenni finili di polvere pirica. Palato ampio, strutturato, piacevolmente fresco e minerale. Serve con un piatto di rispetto, come i ravioli di fonduta ai firferli. Il Brut Cuvée Storica è uno Chardonnay con il 5% di Pinot Nero dai seducenti profumi di frutta bianca, pane caldo, noce ed erba cedrina. Palato cremoso, sapido, di ottima struttura, per le lumache di mare in sauté.

I Fratelli Berlucchi invece restano nell'eccellenza con il Brut Casa delle Colonne, con lo Chardonnay e il 20% di Pinot Nero, per un vino maestoso, con bollicine finissime e avvolgenti aromi di glicine, frutta esotica, erbe e malto d'orzo su fondi minerali. Per cinque anni sui lieviti, la bocca è incredibilmente ricca e avvolgente, solo per piatti elaborati di molluschi e crostacei.

Ma la Franciacorta è ricca di eccellenti spumanti che raggiungono i più famosi Champagne, come quelli di Bersi Serlini, Ca' del Bosco, Castel Faglia, Castaldi, Cornaleto, Ferghettina, lo splendido Saten di Enrico Gatti, Il Mosnel con il suo rosé, Majolini e Umberti con il Sublimis.

Lugana

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Lugana DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Lugana DOC comprende le provincie di Brescia e Verona, nella zona limitrofa al Lago di Garda dove la pianura si caratterizza per i fertili suoli di matrice argillosa. Le argille si fanno via via più sabbiose nella fascia più collinare, contribuendo al patrimonio organolettico del vino, con prodotti di corpo e calore, acidità e sapidità. I profumi sono vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume.

La zona possiede un microclima influenzato dalle temperate brezze del lago di Garda, ideale per la mitezza e la scarsa incidenza delle escursioni termiche tra il giorno e la notte.

I vitigni

Per la produzione di questo vino viene utilizzato principalmente il Trebbiano di Soave, conosciuto in zona con il nome di Trebbiano di Lugana o Turbiana, affiancato dagli altri vitigni a bacca bianca della regione ad eccezione delle Malvasie.

Il Trebbiano di Lugana matura leggermente più tardi del Trebbiano Toscano, verso la metà di ottobre e ha un acino medio, sferico, con buccia verdastra e punteggiata, spessa e consistente. È di vigoria medio elevata e preferisce i terreni calcareo-argillosi, anche se non ha particolari esigenze.

Se vinificato in purezza fornisce vini molto profumati con intensi aromi di mandorla amara e una buona acidità che lo rende capace di invecchiare bene o di essere utilizzato anche nella produzione di spumanti. Ha anche una buona tendenza all'appassimento e data la sua aromaticità viene anche impiegato nella produzione di qualche passito e vendemmia tardiva.



Il Lugana DOC

La denominazione di origine controllata Lugana nasce da decreto ministeriale il 28 settembre 1998 per autorizzare la produzione di soli vini bianchi nelle tipologie *Lugana*, *Lugana Vendemmia Tardiva*, *Lugana Riserva*, *Lugana Superiore* e *Lugana Spumante*.

Sono autorizzate alla produzione le province di Brescia e Verona che rispettino la base ampelografica costituita dal Trebbiano di Soave per almeno il 90%.

Il Lugana Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento ed affinamento

di almeno dodici mesi a decorrere dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve.

Il Lugana Riserva ad un periodo di invecchiamento o affinamento di almeno 24 mesi dei quali almeno 6 in bottiglia. Il periodo per entrambi di invecchiamento o affinamento decorre dal 1° ottobre dell'annata di produzione delle uve.

L'invecchiamento per il Lugana Vendemmia Tardiva è dodici mesi.

Il Lugana bianco generico ha colore paglierino o verdolino con tendenza al giallo leggermente dorato con l'affinamento. Il profumo è delicato, gradevole, caratteristico, con sapore fresco, morbido, secco o abboccato. Si abbina con molti piatti tipici, tra cui il lavarello al burro e salvia, l'anguilla alla veneta, i pesci di fiume e di lago, il luccio, ma anche gli arancini, la pizza e gli antipasti delicati.

Nel Lugana Superiore il colore è sempre paglierino o verdolino, con tendenza al giallo dorato

con l'invecchiamento e il profumo delicato. Il sapore, morbido, cambia da secco all'abboccato ed è corposo. Per lui 12% vol minimo. Ottimo con lo stoccafisso o il baccalà, i pesci di lago e i ravioli.

Il Lugana Riserva ha sempre colore paglierino, con tendenza al giallo dorato con l'invecchiamento e

profumo delicato. Anche il sapore ha le caratteristiche di secco, morbido, da secco all'abboccato, riscontrate nel precedente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è sempre di 12,0% vol.

Nel Lugana Vendemmia Tardiva il colore si fa giallo dorato con tendenza all'ambrato all'invecchiamento. Il profumo è intenso, gradevole, caratteristico con un buon sapore armonico, vellutato, dall'amabile al dolce, di corpo. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo sale a 13,0% vol.

Il Lugana Spumante ha una spuma fine e persistente, con un colore paglierino. Il profumo è fragrante e fruttato. Il sapore è fresco, sapido, fine ed armonico. Ottimo per antipasti magri, dessert o primi di pesce.

Le aziende

La Tenuta Rovaglia sfrutta il particolare microclima e i terreni di natura argillosa vicino al lago di Garda per produrre vini di grande qualità. Il Lugana Superiore Filo di Arianna è di un bel colore dorato, e un naso contraddistinto dalla frutta tropicale, l'origano e una lieve tostatura. Il sentore di legno è ben equilibrato al finale di mandorla tostata, da associare alla parmigiana di zucchine. Il Superiore Vigne Catullo è un pizzico inferiore, con sentori di vaniglia, nocciola, pera e nespola. Palato pieno e strutturato, da provare con torte rustiche di verdure.

Da Selva Capuzza un Brut Hirundo Metodo Classico dagli aromi di pesca gialla. Susina, nocciola e mollica. Fresco e polposo per il risotto ai porcini. Il Superiore Selva Capuzza invece si attesta sui profumi del limone, della nespola, del pompelmo e della mandorla. Fresco, sapisod e cremoso, con un bel finale di frutta e mandorle, si degusta accanto alla pasta alle vongole.

Oltrepò Pavese

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Oltrepò Pavese DOC bianco](#)

[I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione dell'Oltrepò Pavese DOC è posta su una fascia collinare in provincia di Pavia, dove la migliore zona per le varietà i vini bianchi si ha in alta Valle Versa e in alta Valle Scuropasso. Per le basi spumante con Pinot nero, Chardonnay e Riesling Italico, le zone di alta valle, la sponda di destra con Canevino, Volpara e Golferenzo, con le ultime due ottime vocate anche alla varietà del Moscato, ed in parte Santa Maria della Versa.

Nella zona nord-orientale, impostata in terreni a componente prevalentemente argillosa o argilloso-marnosa si ha una concentrazione di fenomeni franosi molto più alta rispetto alla parte restante di territorio impostata in formazioni

calcareae o calcareo-arenacee, che risultano generalmente più stabili.

I vitigni

Per la produzione dei bianchi vengono utilizzati numerosi vitigni tra i quali il Riesling Italico, il Cortese, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Moscato, la Malvasia di Candia e il Pinot Nero, con il Pinot Grigio che però viene vinificato sotto una propria denominazione.

Il Riesling Italico, sinonimo del Riesling originario della Germania, è una delle uve più importanti nella produzione mondiale di bianchi. Esprime caratteri del tutto personali nei vini e si contraddistingue per la sua longevità. La combinazione tra acidità ed estratti aromatici del vitigno può evolvere anche per decenni, nonostante la bassa alcolicità dei vini prodotti. Raggiunge anche elevate concentrazioni zuccherine, che lo pongono come uva di primo piano nella produzione di vini dolci, mentre la componente acida la rende un'ottima uva da spumantizzare. Ha intensi e penetranti aromi floreali, ferrosi e mielati con molte componenti minerali con profumi caratteristici di idrocarburo. Questa aromaticità è dovuta alle alte concentrazioni di



monoterpeni, anche di 50 volte superiori alla media, presenti negli acini. È un vitigno molto vigoroso, adatto a climi particolarmente freddi, con maturazione tardiva, ma ha bisogno di climi particolari e riparati per esprimersi al meglio. Coltivato in climi temperati e caldi da luogo a vini poco interessanti.

L'Oltrepò Pavese DOC bianco

La denominazione di origine controllata Oltrepò Pavese è stata istituita dal decreto ministeriale del 1970 per autorizzare una vasta produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche in versione frizzante, spumante, passito e liquoroso, in provincia di Pavia.

Le tipologie previste per la produzione di vini bianchi sono il Bianco, il Riesling, il Riesling Frizzante, il Riesling Spumante, il Riesling Superiore, il Riesling Riserva, il Cortese, il Cortese Frizzante, il Cortese Spumante, il Moscato, il Moscato Frizzante, il Moscato Spumante, il Moscato Passito, il Moscato Liquoroso, il Malvasia, il Malvasia Frizzante, il Malvasia Spumante, il Pinot Nero, vinificato in bianco, il Pinot Nero, vinificato in bianco Frizzante, lo Chardonnay, lo Chardonnay Frizzante, lo Chardonnay Spumante, il Sauvignon e il Sauvignon Spumante.

La base ampelografica per il bianco generico comprende molti vigneti, di cui il principale è il Riesling o Riesling italico per un minimo del 60% nell'assemblaggio a cui possono partecipare il Pinot nero o altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia per un massimo del 40%.

Questi vitigni a bacca bianca possono essere vinificati anche per la produzione dei vini monovarietali con una diversa base ampelografica.

Per il Riesling, anche Frizzante, Spumante, Superiore e Riserva il Riesling italico deve essere minimo l'85%, con Pinot Nero, il Pinot Grigio e il Pinot Bianco fino a un massimo del 15%.

Nel Cortese, anche Frizzante e Spumante, il Cortese deve essere minimo l'85% dell'assemblaggio.

Il Moscato, anche nelle tipologie Frizzante, Spumante, Passito e Liquoroso, deve avere minimo l'85% del vitigno corrispondente tagliato con la Malvasia di Candia aromatica per un massimo del 15%.

La Malvasia, anche nelle tipologie Frizzante e Spumante, deve essere presente per un minimo del 85% nel taglio a cui partecipano gli altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella provincia di Pavia fino a un massimo del 15%.

Il Pinot nero, vinificato in bianco e in rosato anche nelle versioni Frizzante e Spumante, deve contenere almeno l'85% del corrispondente uvaggio con il Pinot grigio, il Pinot bianco e lo Chardonnay, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

Per lo Chardonnay, anche Frizzante e Spumante la percentuale minima è sempre del 85% e il taglio si può fare con altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Pavia congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

Infine il Sauvignon, vinificato anche nella tipologia Spumante, con le stesse percentuali di assemblaggio dello Chardonnay.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondovalle e i terreni di pianura.

Nella spumantizzazione dell'Oltrepò Pavese Riesling, Cortese, Chardonnay, Moscato, Malvasia, Sauvignon, Pinot nero (vinificato in bianco) e Pinot nero (vinificato in rosato) deve essere usata la tradizionale tecnica di rifermentazione in autoclave, ovvero il metodo Charmat detto localmente metodo Martinotti.

L'Oltrepò Pavese Riesling Riserva deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

L'Oltrepò Pavese Moscato Passito non può essere commercializzato prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Per l'Oltrepò Pavese Moscato Liquoroso è ammessa l'aggiunta, prima, durante e dopo la fermentazione, di alcol di origine vinica, acquavite di vino e mosto concentrato.

Le uve Moscato per il Passito devono essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Il procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.

I vini

L'Oltrepò Pavese Bianco ha colore giallo paglierino, più o meno intenso, L'odore è intenso con sapore asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico.

L'Oltrepò Pavese Riesling ha colore giallo paglierino, chiaro, verdolino, con odore caratteristico e sapore fresco e gradevole.

L'Oltrepò Pavese Riesling Frizzante mantiene le caratteristiche organolettiche con una spuma vivace ed evanescente mentre nell'Oltrepò Pavese Riesling Spumante la spuma è fine e persistente.

L'Oltrepò Pavese Riesling Riserva e il Superiore hanno colore giallo oro con riflessi che possono tendere all'ambrato e odore caratteristico, con sapore fresco e gradevole.

L'Oltrepò Pavese Cortese è di colore giallo paglierino chiaro, con odore vinoso e sapore morbido, fresco e piacevole. Nell'Oltrepò Pavese Cortese Frizzante la spuma è vivace, evanescente, mentre per il Cortese Spumante è fine e persistente.

Il Moscato ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. L'odore è aromatico, caratteristico, intenso e delicato, con sapore dolce e vivace.

L'Oltrepò Pavese Moscato Frizzante è di colore giallo paglierino con riflessi dorati e odore aromatico, caratteristico, intenso e delicato. Il sapore è dolce, gradevole, vivace.

L'Oltrepò Pavese Moscato Spumante dolce conserva le spesse caratteristiche ma con spuma fine, persistente e dorata.

Per l'Oltrepò Pavese Moscato Passito il colore si fa dorato o ambrato, con odore aromatico, caratteristico, delicato e sapore dolce, armonico, pieno e vellutato. Il titolo alcolometrico volumico complessivo minimo deve essere di 15,00% vol.

L'Oltrepò Pavese" Moscato liquoroso resta di colore dorato o ambrato con odore aromatico intenso e sapore vellutato, secco. Il titolo alcolometrico sale a 18,00% vol.

Il Malvasia ha colore giallo paglierino con odore aromatico, caratteristico, intenso. Il sapore è secco, persistente.

Per il Malvasia Frizzante il sapore si fa gradevole e morbido e la spuma vivace ed evanescente.

Nell'Oltrepò Pavese Malvasia Spumante la spuma è fine e persistente con sapore da secco, ad amabile, a dolce.

L'Oltrepò Pavese Pinot nero vinificato in bianco ha colore giallo paglierino, verdognolo con l'odore caratteristico del Pinot e sapore fresco, sapido, fine, molto gradevole.

Nel Pinot Nero Frizzante il colore si presenta giallo paglierino, verdognolo chiarissimo, il sapore è fresco, sapido, fine, molto gradevole e vivace e la spuma vivace, evanescente.

Il Pinot nero vinificato in bianco spumante ha sempre la spuma fine e persistente.

L'Oltrepò Pavese Chardonnay è di colore giallo paglierino e l'olfatto ha una vena aromatica e sapore fresco, intenso, sapido, gradevole.

Per il Frizzante la spuma è vivace, evanescente, e per lo Spumante fine e persistente.

Il Sauvignon ha colore giallo paglierino con odore caratteristico e delicato. Il sapore è asciutto, fresco e piacevole. Lo Spumante possiede una spuma fine e persistente.

Oltrepò Pavese Metodo Classico

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico include una vasta zona della provincia di Pavia, una fascia vitivinicola collinare di confine tra la Lombardia e la Liguria che già nell'antichità vedeva gli scontri tra gli Insubri e i Romani per la conquista di queste terre. L'area può essere suddivisa in tre parti distinte. Quella "bassa" al di sotto dei 200 metri slm., quella "media" tra i 200 e i 300 metri slm., e quella "alta" al di sopra dei 350 metri slm. Troviamo anche quattro fiumi affluenti del Po che svolgono un'azione benefica sul clima freddo invernale.

È un territorio d'eccellenza per la produzione di spumante metodo classico.

I vitigni

I vitigni base per questo vino spumante sono il Pinot Nero, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Chardonnay.

Il Pinot Grigio è il sinonimo italiano dal francese Pinot Gris, molto apprezzato nel Collio, che apporta una notevole acidità ai vini, facendosi preferire in alcune zone per il taglio dei vini spumante, soprattutto in Lombardia dove si tende a vendemmiarla prima che perda acidità a causa della maturazione.

Il Pinot Nero è la grande uva nobile rossa della Borgogna, che nei climi freddi viene utilizzata anche per la spumantizzazione di grandi vini bianchi come gli Champagne in Francia o i Franciacorta nel bresciano. È un vitigno non facile da coltivare, ma possiede un suo fascino del tutto particolare con tannini e pigmenti inferiori agli altri grandi rossi, ma con intensi sentori di lampone, fragola, ciliegia e violetta che si evolvono verso toni speziati e autunnali nell'invecchiamento. Si esalta nei sapori su terreni calcarei e climi freddi, dove non matura rapidamente, cosa che causerebbe una perdita di acidità e aromi.



L'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita, già precedentemente DOC autorizzata dal 1970, è stata approvata dal decreto del 27 luglio 2007 per autorizzare la produzione di vini Spumante bianchi e rosati, elaborati con il Metodo Classico della fermentazione in bottiglia, nei territori in provincia di Pavia.

La base ampelografica si costituisce del Pinot Nero per un minimo del 70%; lo Chardonnay, il Pinot Grigio e Pinot Bianco

congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30% dell'assemblaggio per quel che riguarda l' Oltrepò Pavese Metodo Classico e l'Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosé. È autorizzata anche la tipologia Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero e Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé con il Pinot Nero che deve essere minimo l'85% dell'assemblaggio a cui partecipano lo Chardonnay, il Pinot Grigio e il Pinot Bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

I vigneti devono essere posti su terreni di natura calcarea o calcareo-argillosa e su pendici collinari ben soleggiate escludendo comunque i fondo valle e i terreni di pianura.

La produzione massima delle uve deve essere di 10 tonnellate per ettaro, e del 60% nel rapporto tra uva e vino, che sale al 65% per il Pinot Nero; devono garantire una gradazione alcolica naturale di almeno 9,5% vol.

È consentito l'arricchimento nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali e per la spumantizzazione deve essere utilizzata esclusivamente il metodo classico.

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico deve subire un periodo minimo di permanenza sulle fecce di mesi quindici, mentre per il millesimato il periodo minimo è di ventiquattro mesi.

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico possiede una spuma fine e persistente, con colore paglierino più o meno intenso. Il profumo è bouquet fine, gentile, ampio e il sapore è sapido, fresco e armonico.

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero ha sempre spuma fine e persistente, ma con colore paglierino e unghie arancio. Il profumo risulta ampio e persistente con sapore sapido, strutturato e fresco. È un vino da aperitivo, ma anche, nelle sue riuscite migliori, associabile a molti piatti di pesce e crostacei.

Le aziende

La Tenuta Rocca de' Giorgi rappresenta la realtà del Pinot nero fin dal 1880, e oggi vinifica un buon Pinot Nero all'85%, il Cuvée della Rocca, dalle note fruttate di pesca bianca e mollica di pane, in fragranza. Il palato è fresco e morbido, con un finale lievemente burroso. Come aperitivo.

Da Le Fraccie un ottimo Pinot Nero Extra Brut Cuvée Bussolera paglierino con un bel perlage fino e persistente. L'olfatto rivela intensi odori di ginestra, gelsomino, pesca bianca e mela. Morbido, fresco e vivace, con finale ammandorlato e lungo. Per il soufflé di prosciutto.

Discreta produzione per la Tenuta del Bosco con il Brut del Bosco dal perlage persistente. Gli aromi sono quelli del gelsomino, dell'ananas e del lievito. Morbido e fresco, con finale minerale, si abbina alle tagliatelle al salmone affumicato.

Travaglino rappresenta un'eccellenza con il suo Classese Brut Millesimato premiato dai cinque grappoli. Aristocratico colore e perlage, per un vino dai profumi fragranti della crosta di pane, del fieno e del glicine avvolti in sentori di miele. Al palato il gusto è soffice, con una carbonica freschezza che prelude il lungo finale sapido. Resta 36 mesi sui lieviti e accompagna piatti importanti come il filetto di cernia agli agrumi.

Bruno Verdi è un'altra azienda che produce un'elegante Pinot Nero mescolato al 30% di Chardonnay nel suo Brut Vergomberra dagli aromi intensi di nocciola e lievito. Ricco e rotondo il palato è sostenuto dalla giusta misura di anidrite carbonica, e dopo 24 mesi sui lieviti può accompagnare tutto il pasto a base di pesce.

Lombardia

In questa pagina parleremo di :

[Introduzione](#)

[Le DOC lombarde per i vini bianchi](#)

[Lugana](#)

[Oltrepò Pavese](#)

[Riviera del Garda](#)

[Valcalepio](#)

Introduzione



In Lombardia sono state approvate negli anni solo quattro denominazioni di origine controllata che riguardano i vini bianchi.

Questa regione, come già detto per quel che riguarda le DOCG, non sembra essere stata affetta dalla moda delle denominazioni per quanto riguarda i vini prodotti. In effetti è vero che questa regione italiana, che con il Veneto rappresenta il 10% di tutto il prodotto interno lordo dell'unione europea, ha molte produzioni industriali e servizi in più rispetto a molte altre regioni italiane che si sono affrettate a chiedere l'approvazione dei disciplinari anche per dare un impulso commerciale ai prodotti locali. La diversificazione dell'economia ha quindi posto un

tetto naturale, e la Lombardia sembra prediligere la valorizzazione delle denominazioni già esistenti piuttosto che nella ricerca di nuovi impulsi economici. C'è anche da dire che molto parte del territorio lombardo, a differenza ad esempio delle regioni meridionali, è occupato da produzioni industriali e non agricole, anche se quelle che si dedicano alle coltivazioni restano fra le più importanti d'Italia.

Le DOC lombarde per i vini bianchi

Le denominazioni di origine controllata che riguardano la produzione di vini bianchi in Lombardia sono attualmente quattro: Lugana, Oltrepò Pavese, Riviera del Garda e Valcalepio.

Due di esse riguardano la provincia di Brescia, a ridosso del confine veneto, terra di grandi produzioni, sia in bianco che in rosso.

Lugana



La denominazione Lugana valorizza il vitigno autoctono bresciano e veronese Trebbiano di Soave, un vitigno della famiglia dei Trebbiano di qualità superiore rispetto ai suoi parenti.

Distribuita su entrambe le provincie, è una delle poche denominazioni che riguardano esclusivamente i vini bianchi, prodotti su un territorio particolarmente ricco e nutritivo per i vigneti.

Produce tutte le tipologie di vino bianco, dal secco tranquillo al dolce passito, passando per i vini mossi. Sono vini eleganti e di qualità, che abbracciano una ampia gamma gastronomica, che

accompagnano cene di una certa rilevanza.

Oltrepò Pavese

La denominazione Oltrepò Pavese ha già quaranta anni di vita, e coinvolge una vastissima produzione di vini, con molte varietà di uva utilizzate. Negli ultimi anni ha “perso” la tipologia dello spumante ottenuto con il metodo classico che ha ottenuto una sua propria denominazione, ma mantiene comunque una produzione di buona qualità, anche se forse il disciplinare è troppo elastico, e la produzione viene divisa in troppe tipologie.

Questo fa sì che la denominazione si perda un po' tra le tantissime etichette, e le aziende fanno fatica ad emergere nel panorama nazionale. Molte cercano di produrre l'intera gamma che però prevede ben ventisette tipologie diverse. I vini al momento risultano di discreta qualità, ma restano confinati al consumo da tavola quotidiano, e nessuna delle cantine produttrici riesce ancora a produrre delle eccellenze che potrebbero far decollare l'economia vinicola dell'intera zona. Sarebbe forse il caso di iniziare a dividere più specificatamente la denominazione, come si è fatto nel caso del Metodo Classico, passato alla sua DOCG, fatto che ha certamente giovato al vino.

Riviera del Garda

La denominazione Riviera del Garda ha più di quarant'anni di storia, ma non riesce ancora ad uscire da un'economia quasi esclusivamente locale, come nel caso del Oltrepò Pavese. La produzione maggiore riguarda i vini rossi, mentre i bianchi sono un po' sottostimati. A differenza dell'altra denominazione, qui invece si punta essenzialmente tutto su un'unica varietà, il Riesling, che raramente in Italia riesce a dare quelle caratteristiche di qualità che possano imporsi sul mercato e all'attenzione dei sommelier. I vini sono freschi e leggeri, con una giusta dose di sapidità che si abbina bene con pesci di lago e formaggi. Risulta quindi una denominazione che, al pari del Oltrepò Pavese, riesce ad imporsi solo al livello locale per il consumo quotidiano durante pasti normali. Siamo ancora ben lontani da produzioni di eccellenza, e i viticoltori dovranno porre rimedi se vogliono operare nel settore elitario dei vini. Certamente i prezzi sono contenuti e le vendite ancora di buon livello. Non è quindi l'aspetto economico da migliorare, ma piuttosto la selezione degli assemblaggi.

Valcalepio

La denominazione Valcalepio invece, concentrata sulle colline del lago d'Iseo in provincia di Bergamo, è riuscita ad avere, dalla sua istituzione di una decina di anni fa, una sua piccola notorietà, e certamente riuscirà a crescere ancora. I vini sono di buona qualità, e si affidano alle usuali uve utilizzate in Lombardia, le grandi classiche Chardonnay e i vari Pinot.

Ottimi abbinamenti con piatti delicati di pesce e i crostacei. I vini riescono a sostenere bene questi piatti eleganti, pur rimanendo limitato ai gusti leggeri e non troppo aromatici.

Da queste uve viene prodotto anche un vino passito, che però risulta un po' deludente, per colpa forse di uve non propriamente adatte a conferire i necessari aromi che ci si aspettano da un vino dolce.

Riviera del Garda o Garda Bresciano

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Riviera del Garda o Garda Bresciano DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Riviera del Garda o Garda Bresciano si trova sulle colline del Garda che si affacciano nella provincia di Brescia, sul versante occidentale del Lago conosciuto come le colline Valtensi. Sono colline di natura morenica. Il lento succedersi di periodi glaciali con altri

a clima mite determinò il periodico avanzare e poi ritirarsi dei ghiacciai.

La valle del Garda venne così modellata dal ghiacciaio dell'Adamello-Brenta sul preesistente profondo solco originatosi da un'ampia frattura

della crosta terrestre; durante i periodici ritiri venivano lasciate delle colline di

depositi morenici, che ora costituiscono la morfologia principale della zona. Nei primi anni del XIX secolo il territorio venne bonificato dall'area paludosa preesistente, e poi il terreno venne

dissodato e successivamente coltivato. L'origine del lago è fluvio-glaciale, cioè prende origine

dallo scioglimento dei ghiacci del grande ghiacciaio Adamello-Brenta e poi dal lento modellamento prodotto dall'azione dei fiumi immissari. Soprattutto alla sommità delle colline e sulle porzioni alte dei versanti i terreni sono sabbiosi. C'è poi una fascia intermedia dove troviamo terreni originati da un misto di antica morena, mescolata a componenti alluvionali limo-argillose, terreni molto adatti alla produzione dei rossi. Seguono le aree un tempo paludose e quindi spesso ricchissime di sostanza organica, generalmente situate sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline o in zone di remoto allagamento nella fascia in antichità a bordo lago. Qui ottengono vini ricchi di colore, con profumi speziati e intensi, ottimo corpo, ricca trama, equilibrata consistenza e adatti al medio lungo affinamento. Infine troviamo le zone di deposito glaciolacustre, ricchissime in limi a argille, senza ciottoli e sabbia, diverse dai circostanti terreni morenici. Il suolo è pesante, freddo, ricco di calcare e altri sali. Le radici faticano a crescere in profondità, ma trovano un terreno ricchissimo che forniscono vini molto sapidi. Sono terreni adatti ai vini bianchi e anche ai Chiaretti decisi e intensi.

I vitigni

Il vitigno principale con cui si produce il bianco del Riviera del Garda è il Riesling Italico, vitigno molto vigoroso, ottimo climi particolarmente freddi in quanto matura abbastanza tardi, anche se ha bisogno di microclimi particolari e riparati per esprimersi al meglio. nei climi temperati si trova a disagio e produce vini mediocri.

Il Riesling Italico, sinonimo del Riesling originario della Germania, è una delle uve più rinomate e utilizzate nella produzione mondiale di vini bianchi. Gli aromi e i sapori sono molto caratteristici ed unici e si contraddistingue per la sua longevità, dovuta ad un'alta acidità, tanto che può evolvere anche per decenni ed è impiegato nella produzione di vini spumanti, nonostante la bassa alcolicità dei vini prodotti. Raggiunge anche elevate concentrazioni zuccherine, sfruttate

nella produzione di vini dolci. Ai vini fornisce intensi e penetranti aromi floreali, ferrosi e mielati con molte componenti minerali e profumi caratteristici di idrocarburo. Questa aromaticità è dovuta alle alte concentrazioni di monoterpeni, anche di 50 volte superiori alla media degli altri vitigni.

Il Riviera del Garda o Garda Bresciano DOC bianco



La denominazione di origine controllata Riviera del Garda o Garda Bresciano fu istituita nel lontano 21 luglio 1967 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi in molti comuni della provincia di Brescia.

La base ampelografica per i bianchi prevede l'impiego del Riesling Italico e Riesling Renano e altri vitigni fino ad un massimo del 20%.

Le rese massime non devono essere superiori alle 11 tonnellate per ettaro e si possono iscrivere all'albo soltanto i vigneti pedecollinari e collinari, di buona esposizione situati ad una altitudine non superiore ai 350 metri s.l.m. e con esclusione di terreni pianeggianti umidi.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di

Brescia e su richiesta nelle province di Verona e Mantova.

Il Riviera del Garda Bresciano o Garda Bresciano bianco presenta un colore paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Il profumo è delicato e può presentare note aromatiche, con sapore leggermente amaro. Il palato è vellutato. Si abbina bene ai formaggi a pasta morbida, alle uova sode, al pesce di lago e al pesce fritto.

Le aziende

Le aziende producono molti rossi, mentre i bianchi ancora non conoscono una notorietà a livello nazionale e il loro consumo è soprattutto locale. Ci si può rivolgere a poche aziende, tra cui l'Ente Vini Bresciani a Brescia, l'Azienda Agricola Montecorno a Desenzano del Garda, le Cantine Formentini a Ghedi e l'Azienda Agricola La Torre a Mocasina di Calvagese Riviera.

Valcalepio

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Valcalepio DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Valcalepio si trova a sud del Lago d'Iseo, in provincia di Bergamo, su territori collinari calcareo-marnosi. Le rocce qui si sono formate nell'ultimo periodo dell'Era Mesozoica, 100 milioni di anni fa circa, quando zona era occupata dal bacino marino della Tetide e i materiali si depositarono, cementificandosi, sul fondo di questo bacino. Il territorio è nella zona di cerniera tra la fertile pianura padana e le prime increspature della catena alpina. Le rocce che affiorano sul territorio sono in prevalenza sedimentarie e stratificate, di origine marina, con uno spessore totale di più di seimila

metri, raggruppate in 30 formazioni rocciose. La formazione delle rocce deriva direttamente dal fondo dell'antico mare, agente come un vasto recipiente dei detriti sia delle terre emerse, sia di quelli generati direttamente nelle profondità dagli organismi biocostruttori.

Circa i due terzi delle rocce sono di ambiente decisamente marino mentre l'altro terzo derivano da un ambiente transizionale tra mare e terra.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione del bianco di Valcalepio sono il Pinot Bianco, lo Chardonnay, il Pinot Grigio.

Il Pinot grigio ha una singolare bacca rosata ed è una mutazione gemmaria del Pinot Noir. Coltivato in Italia sin dalla fine dell'Ottocento, inizialmente in Friuli Venezia Giulia, ed oggi presente in moltissime aree del mondo e sta conoscendo una fama internazionale del grande vitigno.

Produce vini dal profumo fruttato e giovane, acidi, largamente impiegati anche nella spumantizzazione.

Il Pinot Bianco, originario francese come tutti i Pinot, ha un'elevata acidità e aromi particolarmente apprezzati nella spumantizzazione. Non è un uva aromatica e longeva, e i profumi sono piuttosto sfumati, anche se fruttati.

Il Valcalepio DOC bianco





La denominazione di origine controllata Valcalepio nasce dal decreto ministeriale del 12 aprile 2002 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi anche in tipologia Passito dal Moscato di Scalzo.

I comuni autorizzati alla produzione di questa denominazione sono tutti in provincia di Bergamo.

La base ampelografica di produzione del vino prevede l'utilizzo del Pinot bianco e Chardonnay, congiuntamente dal 55 all'80% e del Pinot grigio dal 20 al 45% nell'assemblaggio.

Per l'iscrizione all'albo dei vigneti sono idonei i terreni pedecollinari e collinari di buona esposizione, di natura preminentemente silicio-argillosa, con esclusione dei terreni esposti a nord, i fondo valle, quelli umidi e quelli a quote superiori ai 600 metri sul livello del mare.

La resa massima delle uve non deve essere superiore alle 9,0 tonnellate per ettaro, con titolo alcolometrico volumico naturale garantito minimo di 11,00% vol.

Il Valcalepio Bianco ha colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo delicato e caratteristico. Il sapore è secco ed armonico. Un ottimo vino con i gamberi del Mincio, i ravioli o i tortelli di zucca, la tinca e le minestre.

Le aziende

Il Calepino produce un discreto Valcalepio con il 70% di Chardonnay e il 30% di Pinot grigio. Il naso è ben fruttato con mela e agrumi in primo piano che lasciano poi il posto a lievi aromi di mango e fiori bianchi. Al palato è fresco e gode di una buona struttura alcolica. Da servire con la focaccia agli spinaci. Il Valcalepio Surie, sempre con lo stesso uvaggio, è leggermente superiore, con papaia, ananas e banana, seguite dalla salvia, in evidenza olfattiva. Possiede sempre una buona alcolicità, con un buon corpo morbido. Il 30% viene affinato in barrique prima di essere servito con la pasta e cavolfiore.

La Brugherata vinifica l'80% di Chardonnay e il restante di Pinot Grigio nel suo Vescovado del Feudo dai dolci aromi di frutti bianchi, agrumi e erbe aromatiche accompagnati da note minerali. Con il palato morbido e notevolmente sapido e fresco, si abbina bene alla zuppa di pesce di lago. Il Bianco Vescovado invece diminuisce del 20% il taglio dello Chardonnay per far posto al Pinot bianco. Il risultato è un tenue paglierino e lievi profumi di mela, pesca bianca e agrumi, sempre su erbe aromatiche e toni minerali. Fresco e sapido replica al palato la mineralità, per associarsi ai crostini al salmone.

Da Tallarini il buon Valcalepio Bianco Fabula con 80% di Chardonnay e Pinot grigio in assemblaggio. Il naso è dei frutti a polpa bianca, delle susine e della passione, con fieno e toni salmastri. Notevole freschezza e sapidità, da accompagnare ai vermicelli con moscardini. Sempre da Tallarini il Bianco Arlecchino con il 40% di Pinot grigio, il 30 di bianco e il restante di Chardonnay. Biancospino, mela, agrumi ed erbe aromatiche e un palato come sempre fresco e sapido di medio corpo. Tonno con pomodori e cipolle.

Le Corne ha un Bianco Messerbianco non esaltante, ottenuto dal 50% di Chardonnay e il restante lasciato ai due Pinot. Il naso è molto vanigliato, con a seguire i fiori di campo e la rosa. Fresco per lo sformato di asparagi.