

Collina del Milanese IGP

SCHEDA TECNICA: Con la vendemmia 1995, la zona di produzione del Doc San Colombano è anche zona ad Indicazione Geografica Tipica (IGT) “Collina del Milanese”. Con questa indicazione vengono proposti e valorizzati soprattutto i vini monovitigni: Verdea, Riesling, Malvasia, Pinot bianco e rosso, Chardonnay, Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon e Merlot: vini fermi, frizzanti, giovani, freschi e fruttati ma anche piccole partite invecchiate in botte o piccoli carati, qualche ottimo spumante, charmat e metodo classico. Si tratta di vini tipici, personalizzati, prestigio e vanto di ogni cantina, prodotti con passione e professionalità, che contengono i sapori ed i valori di un piccolo territorio collinare.

ABBINAMENTI: In tavola, i bianchi fanno buona coppia con antipasti non troppo complessi e secondi piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Il rosato si abbina con salumi e formaggi non troppo stagionati tipici della zona, mentre il rosso è perfetto con arrostiti di carni rosse, primi piatti strutturati e formaggi stagionati

ZONA DI PRODUZIONE: Zona di San Colombano

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino san Colombano e dei Sapori Lodigiani.

San Colombano DOP

SCHEDA TECNICA: Il Colombano DOP è prodotto con le uve rosse legate alla tradizione del Colle: la Croatina, dal 30 al 45%, che conferisce intensità colorante, note olfattive speziate e struttura, la Barbera, dal 25 al 40 %, che contribuisce alla vivacità del colore, alla freschezza gustativa e alla longevità e l’Uva Rara, dal 5 al 15 %, che dona al vino note delicatamente floreali. Possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altre uve rosse raccomandate. Il San Colombano DOP può essere: frizzante: colore rosso vivace, con riflessi violacei, profumi vinosi e di frutti rossi, frutti di bosco, uva. Gusto morbido, delicato, fresco, buona persistenza; fermo: colore rosso rubino carico con riflesso rosso-violacei se giovane, granati quando affinato più a lungo, gusto ricco, rotondo, gradevole e persistente; rosso riserva: colore rosso rubino intenso, riflessi granati, profumi speziati, di frutta rossa matura, confettura, vaniglia, gusto ricco, notevole struttura, piacevole astringenza, lunga persistenza. Finale ampio ed equilibrato.

RIFERIMENTI STORICI: Il primo importante riferimento legato alla coltivazione delle terre della Collina di San Colombano risale al 1371 ed è attribuito a Galeazzo Visconti, che ne iniziò la bonifica. Ma la pratica della viticoltura risale al 1500 grazie all’opera di evangelizzazione compiuta dal frate irlandese Colombano che insegna agli abitanti della zona la coltivazione della vite. Fra il XVI e il XVII secolo la vite rappresenta il fulcro dell’economia locale e nel 1800 la fama dei vini di San Colombano è riconosciuta da enologi esperti ed estimatori che li paragonano ai vini della Valtellina.

ABBINAMENTI: Il San Colombano DOP è un vino adatto ad accompagnare la cucina tipica contadina: il San Colombano frizzante si sposa con i salumi, gli antipasti non eccessivamente delicati, le minestre, le paste condite con sughi saporiti; San Colombano fermo può essere abbinato con primi piatti ricchi e secondi di carne, sia alla griglia che al forno, purché sufficientemente sostanziosi, piatti preparati con le parti povere del maiale come il cotechino e la casseula, i bolliti, i formaggi a media stagionatura e le castagne arrosto;

ZONA DI PRODUZIONE: La collina di San Colombano è un rilievo isolato, che si alza nel

mezzo della Pianura Padana di circa 75 metri tra il Lambro e l'Olona. È collocata a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la Bassa Pavese. La zona di produzione comprende i comuni di tre province: Miradolo Terme e Inverno Monteleone (Pavia), Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano (Lodi), San Colombano al Lambro che è rimasto isola milanese, dopo la costituzione della provincia di Lodi nel 1995.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.

San Colombano DOP Bianco

SCHEDA TECNICA: Questo vino è ottenuto da uve Chardonnay (min. 50%) e Pinot nero (min. 10%). È prevista la tipologia Frizzante. Colore: giallo paglierino leggermente scarico, con riflessi verdognoli, brillante e tendente al cristallino;

-Profumo: abbastanza intenso e persistente, floreale su fondo fragrante;

-Sapore: piacevolmente secco, di fresca acidità, non troppo morbido ma nell'insieme di corpo equilibrato. A persistenza aromatica finale è media e lascia la bocca pulita.

RIFERIMENTI STORICI: Il primo importante riferimento legato alla coltivazione delle terre della Collina di San Colombano risale al 1371 ed è attribuito a Galeazzo Visconti, che ne iniziò la bonifica. Ma la pratica della viticoltura risale al 1500 grazie all'opera di evangelizzazione compiuta dal frate irlandese Colombano che insegna agli abitanti della zona la coltivazione della vite. Fra il XVI e il XVII secolo la vite rappresenta il fulcro dell'economia locale e nel 1800 la fama dei vini di San Colombano è riconosciuta da enologi esperti ed estimatori che li paragonano ai vini della Valtellina.

ABBINAMENTI: Il San Colombano DOC Bianco è ideale con antipasti, pesce d'acqua dolce e piatti di carne bianca.

ZONA DI PRODUZIONE: La collina di San Colombano è un rilievo isolato, che si alza nel mezzo della Pianura Padana di circa 75 metri tra il Lambro e l'Olona. È collocata a sud di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la Bassa Pavese. La zona di produzione comprende i comuni di tre province: Miradolo Terme e Inverno Monteleone (Pavia), Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano (Lodi), San Colombano al Lambro che è rimasto isola milanese, dopo la costituzione della provincia di Lodi nel 1995.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.

Uva Verdea

SCHEDA TECNICA: La Verdea è il vitigno a bacca bianca di tradizione più lunga; vanta infatti oltre un millennio di storia. Produce un'uva fragrante dalla buccia resistente facilmente conservabile, fino all'appassimento.

RIFERIMENTI STORICI: La tradizione vuole che sia stato il Santo Colombano, un frate irlandese sceso in Italia nel VI sec., a cristianizzare questa terra sconvolta dai barbari, insegnando agli abitanti del Colle la coltivazione della vite.

ABBINAMENTI: E' tradizione conservare qualche grappolo di uva Verdea da consumare durante il pranzo di Natale, in segno di gratitudine e di buon auspicio.

ZONA DI PRODUZIONE: La Verdea è da considerare un vitigno autoctono che produce un

ottimo vino bianco fresco e fruttato.

STRADE DEL GUSTO DI RIFERIMENTO: Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani.