

Dati Chiave ^{[1][2]}

- 23'000 ha, 1'300'000 hl, 57 hl/ha, 52% DOP.
- 60% Bacca Nera
- Regione di Spumanti, della Croatina, del Chiavennasca, del Lambrusco, e del Moscato di Scanzo.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio ^[1]

Zone

- Valtellina.
- Bergamasca.
- Franciacorta & Brescia.
- Oltrepò Mantovano.
- Oltrepò Pavese (55% della produzione).

Terreno

Montagna 41%, Collina 12%, Pianura 47%.

- *Area Montana (Valtellina)*: Rocce cristalline (granito).
- *Area Prealpina (Bergamasca)*: Calcarea con ondulazioni moreniche vicino ai laghi.
- *Alta Pianura (Franciacorta e Brescia)*: Tipo morenico, originata dal trasporto di materiale fluvio-glaciale durante le fasi di espansione e ritiro dei ghiacciai.
- *Bassa Pianura (Oltrepò Pavese e Mantovano)*: Terreni alluvionali presenta depositi sabbiosi e ghiaiosi.

Clima

Moderatamente continentale con microclimi dovuti alla disposizione e ampiezza delle valli (esempio Valtellina, con temperature invernali piuttosto temperate, clima asciutto ed estati ventilate). Temperato vicino ai laghi. Le precipitazioni nevose sono presenti in tutta la regione, con apporti maggiori sulle zone prealpine. Le nebbie riguardano sicuramente tutta la bassa pianura.

Vitigni ^{[1][2]}

Allevamento Vite

Guyot singolo o multiplo, cordone speronato.

Bacca Nera 60%

- Croatina 16%.
- Pinot Nero 13%.
- Barbera 11%.
- Nebbiolo (detto Chiavennasca in Valtellina).
- Lambrusco (Marani, Maestri, Viadana, Salamino).
- Moscato di Scanzo.

Bacca Bianca

- Chardonnay 12%.
- Riesling Italicò 6%.
- Pinot Grigio 4%.
- Trebbiano di Soave ^{DNA^[5]} Verdicchio.
- Moscato Bianco.

Vini ^[4]

Pratiche

Spumanti e Vini Frizzanti (Oltrepò Pavese, Oltrepò Mantovano, Franciacorta)

DOCG (5)

Valtellina

- VALTELLINA SUPERIORE (Nebbiolo, detto Chiavennasca, min. 90%), affinamento min. 25 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 37 mesi), sottozona Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Valgella (con sottozona affinamento come riserva), epoca consumo 3-5 anni.
- SFURSAT DELLA VALTELLINA (Nebbiolo, detto Chiavennasca, min. 90%), affinamento min. 25 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno, epoca consumo 5-8 anni, *selezione dei migliori grappoli di nebbiolo, fatti appassire 3 mesi per ottenere struttura, alcool, e morbidezza.*

Bergamasca

- MOSCATO DI SCANZO (Moscato di Scanzo 100%), affinamento min. 24 mesi, epoca consumo 2-5 anni, *appassimento dell'uva per un periodo non inferiore ai 21 giorni.*

Franciacorta

- FRANCIACORTA, *grande cura nel vigneto, attenta vinificazione e maturazione dei vini-base in acciaio e in parte, spesso, in piccole botti di rovere, materia prima di grande livello.*
 - FRANCIACORTA (Chardonnay e/o Pinot Nero min 50%; Pinot Bianco max. 50%), affinamento min. 18 mesi, BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT, EXTRA-SECCO, SECCO, DEMI-SECCO.
 - FRANCIACORTA ROSÉ (Pinot Nero min 25%, e/o Chardonnay; Pinot Bianco max. 50%), affinamento min. 24, BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT, EXTRA-SECCO, SECCO, DEMI-SECCO.
 - FRANCIACORTA SATÈN (Chardonnay min 50%; Pinot Bianco max. 50%), affinamento min. 24 mesi, BRUT.
 - FRANCIACORTA MILLESIMATO (Chardonnay e/o Pinot Nero min 50%; Pinot Bianco max. 50%), affinamento min. 30 mesi, BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT, EXTRA-SECCO.
 - FRANCIACORTA RISERVA (Chardonnay e/o Pinot Nero min 50%; Pinot Bianco max. 50%), affinamento min. 60 mesi, BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT.

Oltrepò Pavese

- OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO, affinamento min. 15 mesi, anche MILLESIMATO (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-2 anni, BRUT-NATURE, EXTRA-BRUT, BRUT, EXTRA-SECCO, SECCO, DEMI-SECCO.
 - OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO (Pinot Nero min. 70%; Chardonnay e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco max. 30%), anche ROSÉ.
 - OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO (Pinot Nero min. 85%; Chardonnay e/o Pinot Grigio e/o Pinot Bianco max. 15%), anche ROSÉ.

Principali DOC (di 21 totali)

Valtellina

- VALTELLINA ROSSO (Nebbiolo, detto Chiavennasca, min. 90%), affinamento min. 7 mesi, epoca consumo 1-3 anni.

Bergamasca

- VALCALEPIO
 - BIANCO (Pinot Bianco e Chardonnay 55-80%; Pinot Grigio 20-45%)
 - ROSSO (Merlot 40-75%; Cabernet Sauvignon 25-60%), affinamento min. 12 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi).
 - MOSCATO PASSITO (Moscato di Scanzo 100%), affinamento min. 18 mesi.
- TERRE DEI COLLEONI (vini in purezza 85% a base di Chardonnay, Incrocio Manzoni, Moscato Giallo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon, Franconia, Marzemino, Merlot, Schiava), anche SPUMANTE (bacca bianca e/o Pinot Nero), FRIZZANTE, NOVELLO (Cabernet, Franconia, Incrocio terzi e Merlot).

Franciacorta & Bresciano

- CURTEFRANCA
 - BIANCO (Chardonnay min. 50%; ammessi Pinot Bianco e/o Pinot Nero max. 50%), affinamento min. 3 mesi (10 se menzione Vigna), epoca consumo 1-2 anni.
 - ROSSO (Merlot min. 25%; Cabernet Franc e/o Carmenère min. 20%; Cabernet Sauvignon 10-35%; ammessi altri max. 15%, esclusi quelli aromatici), affinamento min. 8 mesi (20 se menzione Vigna), epoca consumo 2-4 anni.
- LUGANA (Trebiano di Soave ^{DNA^[5]} Verdicchio min. 90%), anche SUPERIORE (affinamento min. 13 mesi), RISERVA (affinamento min. 25 mesi), SPUMANTE, VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 13 mesi), epoca consumo 1-2 anni (2-4 anni per la riserva).
- RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO
 - BIANCO (riesling e/o riesling italo min. 80%), epoca consumo 1-2 anni.
 - ROSSO (Groppello Gentile di S. Stefano e di Mocasina 30-60%; Sangiovese 10-25%; Barbera 10-20%; Marzemino 5-30%; ammessi altri max. 10%), anche ROSATO (chiarretto), epoca consumo 1-3 anni.

Oltrepò Mantovano

- LAMBRUSCO MANTOVANO (Lambrusco Viadanese e/o Maestri e/o Marani e/o Salamino Min. 85%; Ammessi Lambrusco di Sorbara e/o Grasperossa e/o Ancellotta e/o Fortana max. 15%), anche ROSATO, sia SECCO che AMABILE, epoca consumo 1 anno.
- GARDA COLLI MANTOVANI
 - BIANCO (Garganega max. 35%; Trebbiano Toscano e/o di Soave max. 35%; Chardonnay max. 35%; ammessi Sauvignon e/o Riesling e/o Riesling Italicò max. 15%), epoca consumo 1 anno.
 - ROSSO (Merlot max. 45%; Rondinella max. 40%; Cabernet max. 20%; ammessi Sangiovese e/o Molinara e/o Negrara max. 15%), anche ROSATO, epoca consumo 1-2 anni.
 - Altri vini in purezza 85% da Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet, Merlot.

Oltrepò Pavese

- OLTREPÒ PAVESE
 - MALVASIA (Malvasia di Candia aromatica min. 85%), anche FRIZZANTE, SPUMANTE METODO MARTINOTTI SECCO/AMABILE/DOLCE.
 - MOSCATO (Moscatò Bianco min. 85%; Malvasia di Candia aromatica max. 15%), anche DOLCE, FRIZZANTE DOLCE, SPUMANTE METODO MARTINOTTI DOLCE, PASSITO.
 - Altri vini principalmente in purezza 85% da Chardonnay, Cortese, Pinot Nero (bianco e rosato), Riesling, Sauvignon, Cabernet, Barbera.
- BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE (Croatina min. 85%; Barbera e/o Vespolina e/o Uva Rara max. 15%), epoca consumo 1-2 anni. In due versioni
 - BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE, SECCO/ABBOCCATO/AMABILE/VIVACE.
 - BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE FRIZZANTE, SECCO/ABBOCCATO/AMABILE.
- BUTTAFUOCO (Barbera 25-65%; Croatina 25-65%; ammessi Uva Rara e/o Vespolina max. 45%), affinamento min. 6 mesi, anche FRIZZANTE, epoca consumo 1-4 anni.
- SANGUE DI GIUDA (Barbera 25-65%; Croatina 25-65%; ammessi Uva Rara e/o Vespolina max. 45%), anche FRIZZANTE, SPUMANTE DOLCE, epoca consumo 1 anno, *vino dolce*.
- SAN COLOMBANO AL LAMBRO
 - ROSSO (Croatina 30-50%, Barbera 25-50%; Uva Rara max. 15%; ammessi altri max. 15%), affinamento min. 10 mesi se menzione vigna, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 1-3 anni.
 - BIANCO (Chardonnay min. 50%; Pinot Nero min. 10%; ammessi altri max. 15%), affinamento min. 3 mesi se menzione vigna.

Nota

- **Moscatò di Scanzo** [3][4]

Piccolo gioiello, prezioso anche perché raro, ottenuto con uve accuratamente selezionate e fatte appassire su graticci per qualche settimana. A rendere unica l'identità del moscatò sono soprattutto i "sas de lüna", particolare formazione calcareo marnosa di colore grigio azzurro presente nei vigneti. Di incredibile durezza e resistenza quando si trova coperta dal suolo, al riparo dagli agenti atmosferici, questa roccia si sfalda e si sgretola diventando una polvere grossolana una volta esposta al particolare microclima collinare, alla forte radiazione solare estiva, agli sbalzi termici ed alla costante ventilazione che, se pur lieve, è sempre presente. Questo processo conferisce ai primi centimetri di terreno un'alta mineralità, ma anche una scarsa disponibilità idrica (l'acqua è trattata in profondità). Inoltre, i "sas de lüna" assorbono il calore del sole durante il giorno e durante la notte lo diffondono alle piante. Tutto questo contribuisce in maniera fondamentale a definire le caratteristiche del Moscatò di Scanzo.

Il moscatò di Scanzo è uno dei vini più antichi d'Italia: la prima testimonianza scritta della sua esistenza risale al 1347 quando il giurista e letterato Alberico da Rosciate affidò al suo testamento il desiderio di lasciare in eredità una certa quantità di moscatò prodotto in terra bergamasca.

- **Franciacorta** [4]

Questo angolo di Lombardia situato tra il Lago d’Iseo e Brescia, è diventato uno dei poli più significativi della spumantistica italiana. Da notare però che il disciplinare in vigore vieta esplicitamente l’utilizzo del termine spumante nella designazione e etichettatura. Pertanto si dice “Franciacorta” e non “spumante Franciacorta”.

La grande cura nel vigneto, l’attenta vinificazione e la maturazione dei vini-base in acciaio e in parte, spesso, in piccole botti di rovere, forniscono una materia prima di grande livello. La lunga permanenza in cantina dopo la rifermentazione regala uno splendido perlage.

Il Franciacorta Satèn, così chiamato dal 1990 e solo in Franciacorta, ricorda anche nel nome la morbidezza della seta e il colore “satinato”. È un Brut prodotto solo con chardonnay e pinot bianco, elegante nel perlage e delizioso nei profumi.

Nel Franciacorta Rosé, il colore è rosa brillante.

Abbinamenti [4]

SFURSAT DELLA VALTELLINA (Nebbiolo). Profumi intensi (frutta cotta e sotto spirito, confetture di marasca e di prugna, cannella e chiodi di garofano, cacao e tabacco), robusto, caldo/alcolico, morbido.	Pasticceria secca, formaggi Bagoss o di Bitto molto stagionati, vino da conversazione.
VALTELLINA SUPERIORE (Nebbiolo). Profumi intensi (frutta rossa e confetture, spezie e cuoio), caldo, tannico, morbido, fresco/buona acidità.	Piatti tipici della cucina locale, pizzoccheri, polenta taragna con il bitto e lo stufato, fagianò arrosto e il bitto.
MOSCATO DI SCANZO. Profumo aromatico (rosa appassita, confetture frutti a bacca rossa, salvia, liquirizia, incenso, cannella, chiodi di garofano), dolce, morbido, di corpo/robusto, ottima persistenza ammandorlata.	Strachitunt erborinato, polenta e osei dolce.
FRANCIACORTA SATÈN. Profumi eleganti (frutta bianca matura, esotica, fiori bianchi, leggere sfumature di agrumi, miele, vaniglia, lievito, crosta di pane), intenso, fresco, ottima sapidità, buona morbidezza, persistenza aromatica.	Antipasti di crostacei e di molluschi, risotti ai frutti di mare o con scampi e asparagi, rombo al forno con erbe aromatiche, grigliate miste di pesce.
FRANCIACORTA ROSÉ. Profumi eleganti (note di piccoli frutti di bosco, fiori bianchi, agrumi, camomilla, gelsomino, vaniglia, nocciola tostata, lievito, crosta di pane), intenso, fresco, ottima sapidità, buona morbidezza.	Salumi raffinati, coniglio al rosmarino e capesante gratinate.
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO. Profumo complesso (sentori fragranti di lieviti e crosta di pane, frutta esotica, gelsomino, tiglio, vaniglia, burro e banana matura). Imponente impatto gustativo, sapido, poco/abbastanza morbido, buona persistenza aromatica, finale ammandorlato.	Aperitivo, tagliolini con calamaretti e basilico, risotto alle punte di asparagi di Cilavegna.
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO ROSÉ. Profumo intenso e fine (sfumature odorose di pane appena sfornato, fragoline di bosco, rosa canina, appena minerale). Grande personalità, poco/abbastanza morbido, fresco, sapido.	Insalata di gamberi e arance rosse, risotto con la zucca, riso al salto alla pavese, filetto di branzino alle erbe aromatiche.

Riferimenti

- [1] Assovini (www.assovini.it).
- [2] Dati ISTAT Lombardia (www.inumeridelvino.it).
- [3] Consorzio Moscato di Scanzo (www.consorziomoscatoiscanzo.it).
- [4] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [5] *Wine Grapes. A complete guide to 1’368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [6] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).
- [7] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).