

I VINI DOCG DELLA LOMBARDIA

1. Franciacorta DOCG
2. Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
3. Moscato di Scanzo DOCG
4. Sforzato della Valtellina o Sfurzat di Valtellina DOCG
5. Valtellina Superiore DOCG

1. Franciacorta DOCG

Il **Franciacorta DOCG** è uno spumante italiano rinomato, prodotto esclusivamente nel territorio della Franciacorta, in Lombardia, che si è affermato per qualità ed eleganza. Questo vino è prodotto con metodo classico, ovvero con rifermentazione in bottiglia, e si distingue per il perlage fine e persistente, caratteristica che contribuisce alla sua complessità e freschezza.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del Franciacorta variano a seconda della tipologia, ma vi sono alcuni tratti comuni:

- **Colore:** Il Franciacorta si presenta generalmente con un colore giallo paglierino, che può andare verso sfumature dorate nei prodotti più invecchiati.
- **Profumo:** Al naso si possono cogliere aromi di frutta a polpa bianca, come mela e pera, accanto a note floreali (fiori bianchi). Con l'invecchiamento si sviluppano sentori di lievito, crosta di pane e pasticceria.
- **Gusto:** In bocca è fresco, elegante e dotato di una buona struttura, con una piacevole sapidità e persistenza aromatica. Nei Franciacorta millesimati, o nei Riserva, si possono cogliere note di frutta secca e talvolta leggere sfumature minerali, frutto dell'affinamento.

Abbinamenti

Il Franciacorta si presta a numerosi abbinamenti gastronomici grazie alla sua versatilità:

- **Franciacorta Brut:** Ottimo come aperitivo e con antipasti a base di pesce, crudi di mare, crostacei e sushi.
- **Franciacorta Satèn:** La sua morbidezza lo rende ideale con piatti delicati, come risotti e piatti di pesce al forno.
- **Franciacorta Rosé:** Grazie alla struttura, è eccellente con carni bianche, salumi delicati, formaggi freschi e primi piatti con sughi a base di pomodoro o verdure.
- **Franciacorta Millesimato e Riserva:** Queste tipologie più complesse si sposano con piatti strutturati e saporiti, come risotti ai funghi, carni bianche e formaggi stagionati, fino a preparazioni tipiche della cucina lombarda.

Territorio di produzione

Il Franciacorta DOCG viene prodotto esclusivamente nell'area della Franciacorta, situata nella provincia di **Brescia**, in Lombardia, tra il Lago d'Iseo e le colline della Franciacorta. Questa zona è caratterizzata da suoli morenici, ricchi di minerali, e da un microclima unico, favorito dalla vicinanza al lago e dalle montagne circostanti. Il terreno e le condizioni climatiche contribuiscono a conferire al vino una straordinaria freschezza e complessità.

Vitigni utilizzati

Il disciplinare di produzione prevede che il Franciacorta DOCG venga prodotto utilizzando principalmente:

- **Chardonnay:** Vitigno principale che conferisce al vino eleganza, freschezza e note fruttate e floreali.
- **Pinot Nero:** Aggiunge struttura, profondità e una certa complessità aromatica, ed è essenziale per la produzione del Franciacorta Rosé.
- **Pinot Bianco:** Può essere presente fino a un massimo del 50% e dona morbidezza e rotondità, soprattutto nella tipologia Satèn.

In sintesi, il Franciacorta DOCG rappresenta un'eccellenza enologica italiana, espressione di un territorio unico e di un metodo di produzione rigoroso. La varietà delle sue tipologie permette una

grande flessibilità negli abbinamenti, rendendolo un vino raffinato e apprezzato in numerose occasioni.

2. Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

L'**Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG** è uno spumante italiano raffinato e di grande personalità, prodotto in una delle aree vinicole più storiche della Lombardia: l'Oltrepò Pavese, situato in provincia di Pavia. Questo vino, frutto della spumantizzazione con metodo classico (rifermentazione in bottiglia), si distingue per eleganza, finezza e struttura, esprimendo appieno le caratteristiche del territorio e delle uve utilizzate.

Caratteristiche organolettiche

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico offre un'esperienza gustativa unica e raffinata, con caratteristiche organolettiche che variano in funzione della tipologia e dell'invecchiamento:

- **Colore:** Si presenta generalmente con un colore giallo paglierino, con riflessi dorati che si accentuano nei prodotti più affinati. Nella versione rosé assume sfumature più intense di rosa.
- **Profumo:** Al naso emergono aromi eleganti di frutta matura, come mela, pesca e albicocca, accanto a note floreali e agrumate. Con l'invecchiamento, il bouquet si arricchisce di sentori di lievito, crosta di pane e talvolta di frutta secca e spezie dolci.
- **Gusto:** Al palato è vivace, con un perlage fine e persistente. La freschezza è bilanciata dalla struttura e dalla morbidezza. Nei Millesimati o nelle riserve si percepiscono una maggiore complessità e una piacevole sapidità, spesso accompagnate da note minerali e di tostatura.

Abbinamenti

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico è un vino che si presta a molteplici abbinamenti grazie alla sua versatilità e alla capacità di esaltare vari sapori:

- **Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut:** Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce, crudi di mare, ostriche, carpacci e tartare di pesce.

- **Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosé:** La sua struttura lo rende ideale per accompagnare carni bianche, salumi delicati, risotti alle verdure, piatti a base di funghi e formaggi di media stagionatura.
- **Oltrepò Pavese Metodo Classico Millesimato:** Grazie alla maggiore complessità, è ideale con piatti più strutturati, come risotti ai frutti di mare, paste con condimenti ricchi, carni bianche e formaggi stagionati.

Territorio di produzione

Il territorio di produzione dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG è l'Oltrepò Pavese, una zona situata nel sud della Lombardia, tra la provincia di Pavia e i confini con l'Emilia-Romagna e il Piemonte. Quest'area collinare si caratterizza per un microclima favorevole, con escursioni termiche che contribuiscono allo sviluppo aromatico delle uve, e per un suolo ricco di calcare e argilla, che conferisce mineralità e complessità ai vini.

Vitigni utilizzati

Il disciplinare di produzione dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG prevede l'uso predominante di **Pinot Nero**:

- **Pinot Nero:** È il vitigno principale, che deve essere presente almeno al 70%. Dona struttura, eleganza e complessità aromatica. È particolarmente adatto alla spumantizzazione per il suo equilibrio tra acidità e tannini e per la capacità di esprimere sfumature eleganti con l'invecchiamento.
- **Chardonnay:** Usato in percentuale minore, dona freschezza, morbidezza e aromi fruttati e floreali.
- **Pinot Grigio e Pinot Bianco:** Sono vitigni che possono essere presenti, seppure in piccola percentuale, contribuendo con freschezza e finezza.

Conclusione

L'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG rappresenta una delle migliori espressioni spumantistiche italiane, dove il Pinot Nero trova un ambiente ideale per esprimere tutto il suo potenziale. Questo spumante si caratterizza per eleganza e complessità, qualità che lo rendono adatto a momenti di

degustazione importanti e a molteplici abbinamenti gastronomici, portando in ogni calice l'identità e il fascino del territorio dell'Oltrepò Pavese.

3. Moscato di Scanzo DOCG

Il **Moscato di Scanzo DOCG** è un vino passito raro e pregiato, prodotto esclusivamente in una piccola area della provincia di Bergamo. È una delle più piccole DOCG italiane e si distingue per l'unicità del vitigno utilizzato e per le sue caratteristiche aromatiche e organolettiche intense. Questo vino dolce, complesso e longevo è tra i più prestigiosi vini da meditazione d'Italia.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del Moscato di Scanzo DOCG sono molto particolari e complesse, grazie al vitigno aromatico e al processo di appassimento:

- **Colore:** Si presenta con un colore rosso rubino intenso, che può tendere al granato con l'invecchiamento.
- **Profumo:** Il bouquet è molto complesso, con sentori di frutti rossi come ciliegia, marasca e lampone, accompagnati da note di rosa appassita, spezie dolci (come cannella e noce moscata), sfumature di erbe aromatiche e, in alcuni casi, sentori di cioccolato e liquirizia.
- **Gusto:** Al palato si rivela dolce ma mai stucchevole, con un'elegante freschezza e una struttura tannica fine che bilancia perfettamente la dolcezza. Ha una lunga persistenza aromatica, con richiami alle note speziate e fruttate percepite al naso.

Abbinamenti

Il Moscato di Scanzo DOCG è un vino che si presta principalmente ad abbinamenti con dessert e formaggi stagionati o erborinati, ma viene apprezzato anche come vino da meditazione. Ecco alcuni abbinamenti ideali:

- **Dessert:** È perfetto con dolci a base di cioccolato, torte al cacao, pasticceria secca, crostate con frutti di bosco, ma anche con dolci a base di mandorle e frutta secca.
- **Formaggi:** Si abbina molto bene con formaggi stagionati e formaggi erborinati come il gorgonzola, grazie al contrasto tra la dolcezza del vino e la sapidità del formaggio.

- **Vino da meditazione:** Grazie alla sua complessità e intensità, è spesso degustato da solo, come vino da meditazione, in piccoli sorsi.

Territorio di produzione

Il Moscato di Scanzo DOCG viene prodotto esclusivamente nel comune di Scanzorosciate, in provincia di Bergamo, in una zona collinare situata tra i 250 e i 400 metri di altitudine. Il territorio si caratterizza per un suolo calcareo-argilloso, che favorisce la crescita di uve aromatiche e conferisce al vino una nota minerale e una particolare eleganza. La zona gode di un microclima favorevole, con buone escursioni termiche tra giorno e notte, che contribuiscono allo sviluppo delle caratteristiche aromatiche e al mantenimento dell'acidità dell'uva.

Vitigno utilizzato

Il Moscato di Scanzo DOCG è prodotto esclusivamente con l'**uva Moscato di Scanzo**, un vitigno autoctono a bacca rossa. È un vitigno unico, non correlato al Moscato Bianco o agli altri moscati diffusi in Italia. Le uve, dopo la raccolta manuale, subiscono un processo di **appassimento** naturale per circa 30-40 giorni, durante il quale si concentrano zuccheri e aromi, prima di essere vinificate per ottenere un vino passito di grande struttura e intensità.

Conclusione

Il Moscato di Scanzo DOCG è una vera rarità nel panorama vinicolo italiano, un vino prezioso che esprime l'essenza del territorio di Scanzorosciate e dell'antico vitigno autoctono con cui è prodotto. La sua complessità aromatica, unita alla dolcezza equilibrata e alla lunga persistenza, lo rende una scelta perfetta per chi cerca un vino da meditazione o un abbinamento d'eccezione con dessert e formaggi di carattere.

4. Sforzato della Valtellina DOCG

Lo **Sforzato della Valtellina DOCG**, anche noto come Sfursat, è un vino rosso secco passito di grande struttura, prodotto esclusivamente in Valtellina, una zona vitivinicola montana in provincia di Sondrio, in Lombardia. Derivato da uve Nebbiolo appassite naturalmente, questo vino rappresenta una delle espressioni più intense e complesse del Nebbiolo valtellinese.

Caratteristiche organolettiche

Lo Sforzato della Valtellina è un vino di straordinaria intensità, con caratteristiche organolettiche che riflettono il lungo appassimento e la qualità delle uve Nebbiolo, chiamate localmente “Chiavennasca”:

- **Colore:** Si presenta con un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento.
- **Profumo:** Al naso offre un bouquet complesso e ampio, caratterizzato da sentori di frutta matura e appassita, come ciliegia e prugna, con note di spezie (cannella, noce moscata), cacao, liquirizia e tabacco, arricchite da sfumature minerali tipiche del territorio montano.
- **Gusto:** Al palato si rivela secco, caldo e molto strutturato, con tannini setosi e una buona acidità che bilancia la ricchezza del vino. La persistenza è lunga e avvolgente, con un finale che richiama le note di frutta appassita e spezie percepite al naso.

Abbinamenti

Grazie alla sua struttura e intensità, lo Sforzato della Valtellina DOCG è un vino che si abbina bene a piatti ricchi e saporiti:

- **Carni rosse:** Perfetto con carni rosse brasate, arrostiti e selvaggina, che ne esaltano la struttura e i profumi intensi.
- **Formaggi stagionati:** Si abbina ottimamente con formaggi di lunga stagionatura, in particolare con formaggi locali come il Bitto e il Casera, che ne valorizzano la complessità.
- **Piatti tipici valtellinesi:** È ideale con preparazioni locali, come la polenta taragna e i pizzoccheri, che richiedono vini di carattere e sostanza.
- **Vino da meditazione:** Può essere apprezzato anche da solo, grazie alla sua ricchezza aromatica e alla lunga persistenza.

Territorio di produzione

Lo Sforzato della Valtellina DOCG è prodotto esclusivamente in Valtellina, una zona montana della provincia di **Sondrio**, in Lombardia. Questo territorio è caratterizzato da vigneti terrazzati che si

arrampicano lungo i ripidi pendii delle Alpi Retiche, con un'altitudine che varia dai 300 ai 700 metri. Il suolo, prevalentemente di origine morenica e sabbioso, insieme al clima caratterizzato da buone escursioni termiche, favorisce la coltivazione del Nebbiolo, esaltandone la complessità e la freschezza.

Vitigni utilizzati

Il disciplinare dello Sforzato della Valtellina D.O.C.G. prevede che sia prodotto esclusivamente con uve:

- **Nebbiolo (Chiavennasca):** Devono essere presenti al 100%. Dopo la vendemmia, le uve sono sottoposte a un processo di **appassimento naturale** per circa 2-3 mesi, durante i quali si concentrano gli zuccheri e gli aromi, prima di essere vinificate. Questo processo consente di ottenere un vino di grande struttura, calore e intensità.

Conclusione

Lo Sforzato della Valtellina D.O.C.G. è un vino unico, che rappresenta una delle espressioni più potenti e raffinate del Nebbiolo. La combinazione tra il processo di appassimento e le caratteristiche del terroir valtellinese conferisce al vino una straordinaria profondità aromatica e una struttura robusta, rendendolo perfetto per chi ama vini intensi e complessi, ideali sia per accompagnare piatti importanti sia per momenti di degustazione meditativa.

5. Valtellina Superiore D.O.C.G.

Il **Valtellina Superiore D.O.C.G.** è un vino rosso pregiato prodotto esclusivamente in Valtellina, una delle aree viticole più importanti della Lombardia, nella provincia di Sondrio. Si ottiene da uve Nebbiolo, chiamate localmente Chiavennasca, e rappresenta una delle espressioni più raffinate di questo vitigno in un contesto montano, caratterizzato da terrazze vinicole secolari.

Caratteristiche organolettiche

Il Valtellina Superiore D.O.C.G. è un vino elegante e strutturato, le cui caratteristiche organolettiche riflettono sia la qualità del Nebbiolo sia le peculiarità del territorio valtellinese:

- **Colore:** Si presenta con un colore rosso rubino intenso, che tende al granato con l'invecchiamento.

- **Profumo:** Il bouquet è ampio e complesso, con note di frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnate da sentori floreali di violetta, che evolvono in sfumature speziate di pepe nero, tabacco, cuoio e liquirizia con l'invecchiamento.
- **Gusto:** Al palato è secco, di buon corpo e con una struttura tannica decisa ma fine. Ha una freschezza equilibrata e una buona persistenza, con un finale lungo e armonioso, che richiama le note di frutta matura e spezie.

Abbinamenti

Il Valtellina Superiore DOCG è un vino versatile che si presta a numerosi abbinamenti grazie alla sua struttura e finezza:

- **Carni rosse e selvaggina:** È ottimo con arrostiti, brasati e carni di selvaggina come cinghiale e cervo, che ne esaltano la struttura e i profumi.
- **Formaggi stagionati:** Si abbina perfettamente con formaggi di media e lunga stagionatura, come il Bitto e il Casera, tipici della Valtellina, che arricchiscono la complessità gustativa del vino.
- **Piatti tipici valtellinesi:** Accompagna bene piatti della tradizione, come pizzoccheri, brasati e polenta taragna, che richiedono vini di corpo e intensità.

Sottozone del Valtellina Superiore

Il Valtellina Superiore DOCG può riportare in etichetta una delle cinque sottozone specifiche, ciascuna con peculiarità territoriali uniche che influiscono sulle caratteristiche del vino:

1. **Maroggia**
2. **Sassella**
3. **Grumello**
4. **Inferno**
5. **Valgella**

Ciascuna di queste zone conferisce al vino caratteristiche specifiche in termini di struttura, mineralità e intensità aromatica, ma tutte mantengono la qualità e la tipicità del Valtellina Superiore.

Territorio di produzione

Il Valtellina Superiore DOCG è prodotto esclusivamente nella zona della **Valtellina**, una valle alpina situata in provincia di Sondrio, lungo le rive dell'Adda. I vigneti, posti tra i 300 e i 700 metri di altitudine, sono disposti su terrazze costruite nei secoli, caratterizzate da un suolo sabbioso e morenico che favorisce la produzione di vini eleganti e di carattere. Il clima presenta significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideali per lo sviluppo degli aromi e per una buona maturazione delle uve.

Vitigni utilizzati

Il disciplinare prevede che il Valtellina Superiore DOCG sia prodotto principalmente con:

- **Nebbiolo (Chiavennasca):** Deve costituire almeno il 90% del blend. Questo vitigno esprime al meglio la sua eleganza e struttura in un ambiente montano, dove i suoli e il clima conferiscono complessità e finezza ai vini.
- **Altri vitigni autorizzati:** Possono essere presenti, in misura non superiore al 10%, alcuni vitigni locali autorizzati, che però vengono utilizzati raramente, preferendo la purezza e l'identità del Nebbiolo.

Conclusione

Il Valtellina Superiore DOCG è un vino che rappresenta al meglio la tradizione vinicola valtellinese e le caratteristiche del Nebbiolo in una versione più elegante e meno tannica rispetto a quella piemontese. Questo vino riflette un territorio unico, fatto di vigne eroiche e terrazzamenti che esaltano il Nebbiolo, rendendolo ideale per chi cerca un vino di montagna raffinato, con una grande capacità di invecchiamento e una straordinaria capacità di abbinamento con la cucina tradizionale e piatti di alta gastronomia.