

# I VITIGNI DELLA LOMBARDIA

La Lombardia è una regione vinicola che vanta una grande varietà di vitigni, sia autoctoni che tradizionali, utilizzati per produrre una gamma diversificata di vini. Ecco una panoramica dei vitigni lombardi che hai richiesto:

## 1. Barbera



Il Barbera è uno dei vitigni più noti e diffusi in Lombardia, soprattutto nella zona dell'Oltrepò Pavese. Pur essendo originario del Piemonte, si è adattato perfettamente ai terreni calcarei e collinari lombardi.

- Caratteristiche: I vini sono di colore rosso rubino, freschi e vivaci, con un buon equilibrio tra acidità e alcolicità. I profumi sono fruttati, con note di ciliegia e prugna, e talvolta una leggera speziatura. Al gusto, la Barbera è un vino rotondo, con tannini morbidi e una buona persistenza.
- Abbinamenti: Si abbina perfettamente con piatti di carne rossa, arrosti, formaggi stagionati e risotti con funghi.

## 2. Nebbiolo



Il Nebbiolo è famoso per essere il vitigno di alcuni dei più grandi vini d'Italia, come il Barolo e il Barbaresco. In Lombardia è coltivato principalmente nella Valtellina, zona che gode di un clima alpino ideale per questo vitigno.

- Caratteristiche: I vini Nebbiolo sono di colore rosso granato, con sentori complessi di fiori secchi, frutti rossi (come ciliegia e lampone), spezie e terra. Al palato sono tannici, strutturati e con una grande acidità, con un lungo potenziale di invecchiamento.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne, brasati, formaggi stagionati e piatti ricchi di umami.

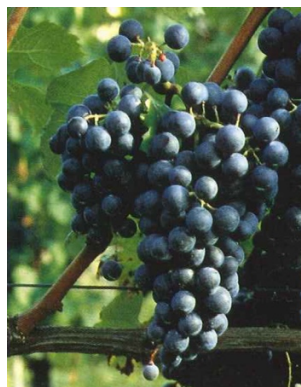
### 3. Bonarda



Il Bonarda è un vitigno autoctono lombardo, particolarmente diffuso nell'Oltrepò Pavese, dove è utilizzato anche per produrre vini frizzanti.

- Caratteristiche: I vini prodotti con Bonarda sono di colore rosso rubino intenso, con aromi di frutta matura, soprattutto ciliegia e prugna, e una leggera speziatura. Hanno una struttura media e un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza.
- Abbinamenti: Si abbina bene con piatti di carne, salumi, antipasti e pasta al ragù.

### 4. Uva Rara



L'Uva Rara è un vitigno tradizionale della zona dell'Oltrepò Pavese e viene spesso usato per produrre vini freschi, fruttati e leggeri.

- Caratteristiche: I vini di Uva Rara sono di colore rosso rubino, con un profumo di frutta rossa e fiori. Al palato risultano freschi, morbidi e di buona acidità.
- Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne bianca, antipasti e risotti.

## 5. Lambrusco



Il Lambrusco è un vitigno che, sebbene più associato all'Emilia Romagna, è coltivato anche in alcune zone della Lombardia, specialmente nella Bassa Lodigiana.

- Caratteristiche: I vini di Lambrusco sono freschi, frizzanti, di colore rosso rubino brillante, con profumi di frutta rossa fresca, come ciliegia e fragola, e una leggera nota floreale. Il gusto è vivace e spesso con una leggera nota di dolcezza.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti salati, come salumi, pasta fresca e piatti tipici della cucina lombarda.

## 6. Croatina



La Croatina è un vitigno autoctono della zona dell'Oltrepò Pavese e viene utilizzato per produrre sia vini rossi secchi che spumanti.

- Caratteristiche: I vini di Croatina sono di colore rosso rubino, con un profumo di frutti di bosco e una leggera speziatura. Al palato sono morbidi, con tannini ben integrati e una buona acidità.
- Abbinamenti: Si abbina bene con piatti di carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

## 7. Sangiovese



Il Sangiovese è un vitigno internazionale che trova un habitat favorevole anche in Lombardia, in particolare nelle zone del Lugana e in alcune aree dell'Oltrepò Pavese.

- Caratteristiche: I vini di Sangiovese sono freschi, con un profumo di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, e un'acidità vivace. Al palato sono equilibrati, con tannini morbidi e una buona struttura.
- Abbinamenti: Si abbina a piatti di carne, pasta al ragù e formaggi semi-stagionati.

## 8. Gropello



Il Gropello è un vitigno autoctono coltivato principalmente nella zona del Lago di Garda.

- Caratteristiche: I vini di Gropello sono leggeri e freschi, con una buona acidità. Presentano note di frutta rossa, come ciliegia e lampone, e talvolta anche una lieve speziatura.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce, risotti e piatti leggeri a base di carne bianca.

## 9. Moscato di Scanzo



Il Moscato di Scanzo è un vitigno autoctono tipico della zona di Scanzo, in provincia di Bergamo, ed è noto per la sua produzione di vini dolci e aromatici.

- Caratteristiche: I vini sono di colore rosso rubino e hanno un aroma ricco e complesso, con sentori di frutta matura, fiori e spezie. Al palato sono dolci, ma ben equilibrati dalla freschezza.
- Abbinamenti: Si abbina perfettamente con dolci al cioccolato, pasticceria secca e formaggi erborinati.

## 10. Pignola



La Pignola è un vitigno autoctono, più raro rispetto ad altri, coltivato in alcune zone della Lombardia, come la Valtellina.

- Caratteristiche: I vini di Pignola sono di colore rosso rubino, con profumi fruttati di ciliegia e spezie. Al palato sono morbidi, con tannini eleganti e una buona acidità.
- Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne, arrostiti e piatti tipici della cucina lombarda.

## 11. Rossola Nera



La Rossola Nera è un vitigno a bacca rossa autoctono della zona dell'Oltrepò Pavese. Viene spesso utilizzato in assemblaggio con altri vitigni.

- Caratteristiche: I vini di Rossola Nera sono freschi, con un profumo di frutta rossa e una leggera nota floreale. Al palato risultano morbidi, con tannini ben bilanciati e una buona acidità.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di carne bianca, risotti e antipasti.

## 12. Vespolina



La Vespolina è un vitigno autoctono coltivato principalmente nel Piemonte, ma presente anche in alcune zone della Lombardia, come la Valtellina.

- Caratteristiche: I vini di Vespolina sono di colore rosso rubino, con profumi di frutti rossi, fiori e spezie. Al palato sono tannici, ma con una buona freschezza e una struttura equilibrata.
- Abbinamenti: Si abbina bene con piatti di carne rossa, arrostiti, formaggi stagionati e piatti saporiti.

---

Questi vitigni lombardi, alcuni autoctoni e altri adattati nel corso del tempo, contribuiscono alla diversità e alla qualità della produzione vinicola della regione. Ogni vitigno esprime le caratteristiche del territorio e delle tradizioni locali, con un'ampia varietà di vini che spaziano dai più freschi e leggeri a quelli più complessi e strutturati.