

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

IL PIGNOLETTO DEI COLLI BOLOGNESI



AIS MILANO • 10 MARZO 2017

♥ 2 👁 588 ➦ 0



[uva-pignoletto_colli-bolognesi](#)

Il Pignoletto dei Colli Bolognesi



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Gli esami genetici non lasciano più dubbi: il Pignoletto, vitigno tipico delle zone del bolognese, ha rivelato caratteristiche del tutto simili a quelle del Grechetto gentile o Grechetto di Todi, varietà diffusa nel centro Italia.

Come sia giunto in questa zona non è dato di sapere e anche una datazione precisa della sua presenza sul territorio non è stata ancora individuata.

Sembrano infatti non inerenti le citazioni di Plinio il Vecchio che nel suo trattato "Naturalis Historia", del I secolo d.C., cita un vino chiamato "Pino Lieto" non molto apprezzato, in verità, in quanto "non è abbastanza dolce per essere buono"; gli antichi romani, infatti, preferivano vini decisamente dolci.

Verso la metà del Seicento vi sono riferimenti ad "Uve Pignole", dalla forma dell'acino, che sono coltivate nelle colline della provincia bolognese ma, anche in questo caso, probabilmente si tratta di altri vitigni. Nell'Ottocento si hanno invece le prime notizie, più attendibili, circa un vitigno coltivato nelle zone a nordovest di Bologna.

Per le sue pregiate caratteristiche organolettiche, è considerato una delle eccellenze dei Colli Bolognesi dove ha anche meritato una Denominazione di Origine Controllata e Garantita interamente dedicata.

Istituita nel 1997, come Denominazione di Origine Controllata è stata trasformata, nel 2011, in DOCG assumendo il nome di "Colli Bolognesi Classico Pignoletto".

Il vino deve essere prodotto con almeno il 95% di uve Pignoletto; il vitigno predilige i terreni collinari calcarei, argillosi con un buon drenaggio e un clima con buone escursioni termiche.

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi che tendono al verdolino; il profumo è delicato, fruttato di frutta a polpa bianca (mela, pera, pesca) ed esotica con note di fiori di biancospino. È secco e asciutto in bocca, ricco di acidità, quasi aromatico, di buon corpo e con una buona persistenza. Piacevolmente sapido conclude con un finale ammandorlato.

Al di fuori della zona della DOCG, il Pignoletto è un vitigno utilizzato di altre DOC emiliane nelle quali sono contemplate, oltre che la versione ferma e secca, anche produzioni di vino frizzante o passito.

Nella tradizione locale si abbina alla Mortadella di Bologna IGP accompagnata dalle classiche tigelle, pagnotte di farina lievitate e cotte nell'apposito stampo, o dal gnocco fritto. Il Pignoletto, nella versione ferma è inoltre indicato per i classici tortellini, con ripieno di maiale, prosciutto mortadella e Parmigiano Reggiano, oppure per il pesce, le carni bianche o le verdure.

Nella versione frizzante, per le sue doti di freschezza e sapidità, è ottimo come aperitivo mentre la versione passita, grazie al residuo zuccherino, ben si sposa con la pasticceria secca e le creme.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano colli bolognesi Pignoletto vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

SAN LEONARDO, UN TAGLIO BORDOLESE NEL CUORE DEL TRENTINO