

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



FOOD & WINE

TERRE DEL COLLEONI: VINI MONOVARIALI



AIS MILANO • 30 MARZO 2018

♥ 0 👁 198 ➦ 0



CC0 Creative Commons, via Pixabay

Terre del Colleoni: vini monovarietali



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Nella provincia di Bergamo sono presenti due Denominazioni di Origine Controllata: Valcalepio DOC, istituita nel 1976, e Terre del Colleoni o Colleoni DOC istituita nel 2011 e dedicata ai vitigni tradizionalmente coltivati nel territorio ed espressi in monovitigno.

L'area geografica coperta dalla Denominazione Terre del Colleoni comprende l'intero territorio amministrativo di una settantina di comuni della provincia di Bergamo; si tratta della fascia centrale della provincia, a est e a ovest del capoluogo, anch'esso incluso nell'area.

La denominazione è dedicata a uno dei personaggi più noti della zona, il condottiero Bartolomeo Colleoni, leggendario personaggio nato sulla sponda bergamasca del fiume Adda a Solza verso la fine del Quattrocento e morto nel castello di Malpaga nel 1475 dopo aver vissuto una vita avventurosa.

Le tipologie ammesse dalla Denominazione sono 14 alcune delle quali dedicate alle varietà autoctone: Colleoni Pinot Bianco, Colleoni Pinot Grigio, Colleoni Chardonnay, Colleoni Manzoni Bianco, Colleoni Moscato Giallo, Colleoni Moscato Giallo Passito, Colleoni Schiava, Colleoni Merlot, Colleoni Marzemino, Colleoni Cabernet, Colleoni Franconia, Colleoni Incrocio Terzi, Colleoni Novello e Colleoni Spumante.

Le tipologie dedicate ai vitigni pinot bianco, chardonnay, incrocio Manzoni e pinot grigio possono essere vinificate anche nelle versioni spumante o frizzante.

Il Colleoni Spumante può essere prodotto con uso di uve chardonnay e/o pinot bianco e/o pinot nero e/o incrocio Manzoni e/o pinot grigio. Se realizzato con il "metodo classico" della rifermentazione in bottiglia, il periodo di permanenza sui lieviti è pari ad almeno 15 mesi che viene elevato a 24 in caso di indicazione del millesimo in etichetta.

Il Colleoni Moscato Giallo può essere prodotto anche nella versione passita; in questo caso le uve devono essere sottoposte ad appassimento in ambiente naturale o condizionato per un periodo non inferiore ai 45 giorni.

Le uve franconia, merlot, cabernet e incrocio Terzi possono essere elaborate con il procedimento della macerazione carbonica al fine di ottenere il vino Colleoni Novello.

I vini di tutte le tipologie comprese nella Denominazione devono essere prodotti utilizzando almeno l'85% del vitigno indicato; il restante 15% può essere costituito da uve di vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Lombardia.

Le rese per ettaro sono fissate in 120 quintali in caso di vitigni a bacca bianca e di 130 quintali in caso di vitigni a bacca rossa.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.
