

## LA VINIFICAZIONE

**UVAGGIO** Verdea 85 %, Riesling 15 %

**MACERAZIONE E FERMENTAZIONE** La raccolta delle uve viene fatta a mano in piccole cassette da 25 kg. La pressatura delle uve intere avviene in modo soffice, mediante l'ausilio di una pressa a polmone; viene effettuata subito una chiarifica con enzimi pectoitici per permettere alle fasi successive di svolgersi in totale pulizia e assenza di sostanze ossidanti. Segue la fermentazione alcolica, che si svolge in vasche d'acciaio termocondizionate a 16-20°C e dura circa 20 giorni.

**PRESA DI SPUMA** A fine fermentazione, il vino viene travasato, e riposa fino alla primavera successiva, periodo nel quale la massa entra in autoclave per la presa di spuma, operazione necessaria per dare l'effervescenza al vino.



## IL PRODUTTORE



### PIETRASANTA

**COLLOCAZIONE** Situada nel centro di San Colombano, zona collinare dove si produce l'unico vino DOC della provincia di Milano, l'Azienda Agricola Pietrasanta Vini e Spiriti occupa i rustici di un'antica casa risalente alla metà del '700, residenza della famiglia milanese Pietrasanta.

I vigneti posti in località Costa Regina ricadono su una superficie di circa 10 ettari, 5 dei quali attualmente coltivati a vigneto. Le uve impiegate per la produzione dei vini, tipiche della zona e tutte coltivate nei vigneti di proprietà, sono: Barbera, Croatina,

Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



Cabernet, Merlot, Pinot Nero e Uva Rara per i vini rossi, Verdea, Riesling, Pinot Nero, Sauvignon per i vini bianchi.

**PROFILO** Carlo Giovanni Pietrasanta, il titolare, si dedica all'azienda seguendo costantemente tutte le fasi della produzione delle uve e, in modo particolare, la vinificazione e tutte le successive pratiche di cantina. Il principale sistema di allevamento è il cordone speronato, la fittezza di impianto è di circa 5.000 ceppi/ettaro. La coltivazione è eseguita con la filosofia del basso impatto ambientale: i vigneti sono lasciati inerbiti e i trattamenti contro le malattie parassitarie vengono eseguiti solo quando le condizioni climatiche ne favoriscono l'insorgere.



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

SCOPRI IL VINO  
SUL TELEFONINO  
[mobi.vinoparlante.it](http://mobi.vinoparlante.it)



STRAPPA E CONSERVA  
LA RETROETICHETTA



2009

**VERDEA**  
**COLLINA DEL MILANESE**

indicazione geografica tipica



PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
PIETRASANTA VINI E SPIRITI S.A.S.  
SAN COLOMBANO AL LAMBRO  
ITALIA

L 90-10

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE  
**12%vol** **0,751e**

CONTIENE SOLFITI

## in Sintesi

Una rarità enologica che nasce tra le vigne della collina di Milano, promontorio che si erge dalla pianura in località San Colombano. Da uve Verdea, vitigno che la leggenda vuole introdotto in queste zone dal santo predicatore irlandese Colombano, ecco un vino che ben si presta ad accompagnare gli aperitivi che precedono i nostri momenti conviviali. A propocerlo Carlo Pietrasanta, un produttore impegnato da sempre nella valorizzazione di questo territorio, importante crocevia fin dal medioevo. **Buona degustazione!**

### LE MIE IMPRESSIONI

---

---

---

---

## IL VINO

### VISTA

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, una volta versato nel bicchiere scorre agile. Quando il vino è fermo mostra una delicata effervescenza.

### OLFATTO

È un vino che si presenta al naso con una fragrante nota fruttata di mela rinfrescata da ricordi agrumati. L'impressione di freschezza è sottolineata da un tocco erbaceo che si scompone in sensazioni floreali.

### GUSTO

Il sapore si espande rapido, con dominanza di sentori fruttati e floreali, che mostrano una rispondenza con quanto già percepito al naso. L'anidride carbonica stuzzica piacevolmente il palato generando una sottile nota amarognola. Si forma così un giocoso alternarsi di sapori dolci e fruttati con gusti amari di erbe e mandorla, che nel finale tendono a farsi prevalenti.

## A TAVOLA

### ABBINAMENTI

La delicata effervescenza è una dei punti di forza di questo in grado di accompagnare egregiamente i vostri aperitivi: finger food, fritto di verdure, focacce, pizze rustiche e antipasti di verdure.

### CONSERVAZIONE

Bisogna coglierlo nella sua piena giovinezza, quando l'esuberanza e la fragranza sono ancora ben vive. Da conservare solo fino all'estate successiva alla vendemmia, sia in casa sia in cantina, evitando di esporre la bottiglia alla luce e al calore.

### SERVIZIO

Stappare la bottiglia al momento del consumo ad una temperatura di 10-12°C; versare rapidamente in un calice abbastanza ampio (rigorosamente da evitare le flutes).



## IL VITIGNO

### VERDEA

#### ORIGINI STORICHE

Molto probabilmente le sue origini risalgono al XIII secolo in Toscana; a tal proposito viene fatta menzione dallo scrittore trecentesco Francesco Sacchetti di un'uva Sancolombana che pare essere la Verdea.

A tutt'oggi esiste una varietà denominata Colombana, coltivata in Toscana. Verdea e Colombana sono legate alla presenza del santo irlandese in Italia, Colombano, che pare averne favorito la diffusione. È un'uva a duplice attitudine, utilizzata dunque per la produzione di vino e per il consumo diretto. È ideale per l'appassimento in fruttaio.

### DIFFUSIONE

Attestata la presenza in Toscana, Emilia Romagna e Lombardia rimane l'enclave di San Colombano al Lambro l'area principale di diffusione.



## IL TERRITORIO

### AMBIENTE

La verde collina di San Colombano è un'oasi paesaggistica, rivestita di vigneti, che si trova alle porte di Milano, tra la Pianura Lodigiana e la bassa Pavese. Dal punto di vista geologico è considerata un'appendice degli Appennini, il cui cordone di collegamento è stato tagliato dal fiume Po. Si erge solitaria per 147 m. s.l.m., rompendo la piatta monotonia della Pianura Padana. Ai suoi piedi sgorgano numerose acque sorgive che si riversano nei vicini centri termali. Il sottosuolo ricco di acqua, unitamente ad un terreno che alterna zone sabbiose a zone calcaree e all'esposizione, fanno di questa collina un ambiente altamente vocato alla viticoltura.



## L'ANNATA

Nel 2009, la ripresa vegetativa della vite ha potuto contare su un'abbondante riserva idrica garantita dalle abbondanti nevicate dell'inverno precedente. La rigidità dal clima invernale ha determinato la diminuzione delle larve, responsabili della malattia della Vite (Peronospora, Oidio Muffa Grigia e Tignola ecc.ecc.), che svernano nel legno e nel terreno. La primavera molto temperata ha portato ad una buona fioritura e un anticipo delle vari fasi di sviluppo della vite. In questa zona si è giunti ad una vendemmia anticipata di qualche giorno (non eccessivamente anticipata come nel 2003 o 2007). Per la Verdea, essendo un'uva molto resistente, la fase di raccolta è arrivata ai primi di ottobre.

Scopri gli approfondimenti sul sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)