PANIZZARI – EL VIN DE MILAN

L'Azienda agricola Panizzari nasce alla fine dell'Ottocento dall'amore di nonno Angelo per il vino dei colli di San Colombano.
Di generazione in generazione, la passione è cresciuta, diventando esperienza e professionalità.
Grazie allo sviluppo dei nostri vigneti e alle ricerche qualificate, siamo riusciti a rafforzare la nostra produzione e la qualità dei nostri vini, in modo da soddisfare una clientela sempre più numerosa, preparata e attenta alle caratteristiche dei prodotti vinicoli.
I nostri vini, pur restando fedeli ai metodi di lavorazione artigianale, si sono evoluti conservando la personalità e il carattere tipici della tradizione vitivinicola banina.

TERRITORIO

"Io non conosco altro luogo, che in postura si poco elevata,
si vegga intorno si vasto prospetto di nobilissime terre"

(Francesco Petrarca – 1353)

La collina di san Colombano al Lambro, una prominenza isolata nel mezzo della pianura padana, è un territorio ricco di storia e passione per la vite e il vino. Secondo la leggenda fu proprio il santo Colombano a insegnare a gli abitanti del colle, immersi nel più profondo paganesimo, la coltivazione della vite intorno all'anno 600. La collina si eleva dal livello del mare di circa 140 metri. Ha un'estensione da est ad ovest, di 7 km, per una larghezza di circa 2 km. È amministrata da tre province: Pavia, la parte sud-ovest, con i comuni di Miradolo Terme e Inverno Monteleone, Lodi, la parte nord-ovest, con i comuni di Graffignana e Sant'Angelo Lodigiano, Milano, la parte ad est, con il **comune di San Colombano al Lambro che è rimasto "isola milanese", dopo la costituzione della provincia di Lodi nel 1995**.
Il "San Colombano" è l'unico vino Doc prodotto in provincia di Milano.

LE UVE DA NOI PRODOTTE

I vitigni da noi coltivati sono prevalentemente quelli della tradizione delle nostre zone vitivinicole, in particolare per le uve rosse. In controtendenza rispetto al mondo vinicolo, la nostra azienda predilige mantenere le proprie radici storiche. Infatti la maggior produzione (circa il 65%) è data dai vitigni di Barbera, Croatina e Uva Rara, componenti del San Colombano Doc Rosso. Per le uve bianche la maggior produzione è coperta dal vitigno Verdea, una tipologia autoctona vinificata solo a San Colombano; le altre uve prodotte nei nostri vigneti sono, di colore rosso, il Pinot Nero e un poco di Cabernet, mentre a bacca bianca la Malvasia di Candia, il Riesling e lo Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Tutte le uve da noi prodotte provengono da coltivazioni a basso impatto ambientale paragonabili ad un prodotto biologico; le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e vinificate presso la nostra azienda. La raccolta parte dai vitigni precoci: il primo fra tutti è lo Chardonnay, vitigno a bacca bianca, che matura all'incirca tra la metà e la fine di agosto. Poi si raccoglie il Pinot Nero e, da settembre a metà ottobre circa, si parte con la Malvasia di Candia, il Riesling, la Barbera, la Croatina, l'Uva Rara e per ultima la Verdea. Una piccola parte di Malvasia, quella che cresce nei vigneti più vocati, viene vendemmiata a metà ottobre per poter produrre il …Meditando…, un passito di grande effetto. Questa viene poi posta in appositi graticci per l'appassimento dove resta fino a Natale. Successivamente viene pigiata e il mosto ottenuto viene immesso in apposite barriques per almeno 2 anni. E' un prodotto unico nel suo genere perchè non si aggiungono alcool o mistelle, ma il grado alcolico viene prodotto solo in modo naturale, dalla ingente quantità zuccherina che si ottiene con l'appassimento.

VINI ROSSI DELLA LINEA SAN COLOMBANO

San Colombano Doc Tranquillo

Vinificato dalle tre uve principali del disciplinare del San Colombano DOC rosso, ovvero Barbera, Croatina e Uva rara. Si presenta vigoroso e strutturato, dal colore rosso rubino con riflessi porpora. Il profumo è intenso e piacevole con sentori di mora marasca.

Abbinamento: salumi, arrosti e stufati.

16-18°C - 12% Vol

San Colombano DOC Riserva

Ottenuto delle tre uve principali del disciplinare del San Colombano DOC rosso, ovvero la Barbera, Croatina e Uva rara. Si presenta vigoroso e strutturato, dal colore rosso rubino con riflessi porpora. Presenta un profumo intenso con note tostate ed ammandorlate. Dal sapore secco e sapido.

Abbinamento: selvaggina da pelo, brasati e arrosti delicati e carni rosse strutturate.

17-20°C - 14,5% Vol

San Colombano DOC Frizzante

Vino DOC rosso a fermentazione naturale, ottenuto dalle uve del disciplinare del San Colombano. È tradizionalmente il rosso dell'ultima vendemmia. Armonico nell'insieme, si presenta giovane e brioso dal colore rosso rubino.

Abbinamento: risotto alla milanese con osso buco, risotto lodigiano con salsiccia di maiale. Ottimo anche con baccalà in umido.

16-18°C - 12% Vol

Bonarda IGT

100% uve Bonarda coltivate nelle nostre vigne. La vinificazione effettuata secondo tradizione, ma con tecnologie moderne, dà origine a un vino dal colore rosso carico e dal profumo intenso che conserva il caratteristico sapore pieno, aromatico, morbido e vivace.

Abbinamento: ideale accompagnato ad arrosti e brasati, adatto anche a tutto pasto.

18-20°C - 11,5% Vol

Altea IGP

Vino ottenuto dalla sprimitura soffice di uve malvasia di candia in purezza.
Presenta un profilo aromatico ampio e complesso, spiccano sentori agrumati, fruttati e floriali.
In bocca si presenta fresco e minerale, persistente e di ottima lunghezza.
Abbinamenti: grandi piatti di pesce e carni bianche.

8-10 °C - 12% Vol

Lilius IGP

Vino ottenuto dalla spremitura soffice delle migliori uve chardonnay.
Presenta un profilo aromatico complesso, fruttato e morbido.
In bocca è voluminoso ed estremamente rotondo, persistente e fresco.
Abbinamenti: grandi piatti di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:

6-10 °C - 13% Vol

VINI BIANCHI DELLA LINEA SAN COLOMBANO

Verdea IGT Frizzante

questo vino, ottenuto al 100% da uve Verdea, un vitigno autoctono vinificato solo a San Colombano, viene prodotto secondo la tradizione applicata alle moderne tecnologie. Si ottiene un vino leggero, piacevole al palato e fruttato di ottima freschezza. La naturale fermentazione con metodo charmat corto, ne esalta gli aromi ed i profumi delicati.
Abbinamento: ottimo come aperitivo insieme alla mitica raspadura lodigiana o con un pezzetto di grana padano, si abbina ad antipasti magri, pesci bianchi di mare e acqua dolce.

8-10°C - 11% Vol

MALVASIA IGT Frizzante

Vino ottenuto al 100% da uva Malvasia, dal colore giallo paglierino tenue col caratteristico aroma di moscato.
Abbinamento: ottimo come aperitivo, si sposa gradevolmente a salumi magri, carni bianche e a pesce di acqua dolce.

8-10°C - 11,5% Vol

CHARDONNAY VINO SUMANTE BRUT

Questo fine spumante, ottenuto da uve chardonnay prodotte nei nostri vigneti, è il risultato di una lunga fermentazione di 9 mesi in grandi tini con metodo charmat. Dal profumo intenso, fresco e fruttato ne risalta il gusto pieno e armonico.
Abbinamento: ottimo con dolci e dessert, accompagna egregiamente piatti di pesce. Eccellente come aperitivi.

6-7°C - 12,5% Vol

DOLCEGOCCIA SPUMANTE

Ottenuto dalla pigiatura di uve prodotte nei nostri vigneti di tipo Malvasia e Moscato. Sapientemente dosate e vinificate con la massima cura, dando origine ad un prodotto di grande delicatezza, dai profumi accentuati.
Abbinamanto: ottimo come vino da dessert, può essere invitante anche come aperitivo.

6-8°C - 11% Vol

LINEA MILANO

ROSSO MILANO

vino,ottenuto da uve Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon, dal colore rosso intenso, dal gusto leggermente morbido e di notevole armonia.

Abbinamento: e' un vino adatto a tutti i piatti gustosi e tipici soprattutto agli arrosti e brasati.

18-20°C - 13% Vol

MILANO DRY Rosé

Spumante ottenuto da un'accurata miscela di uve rosse Barbera e Pinot Nero. Al naso risulta fruttato e intenso. Il colore brillante dai riflessi violacei.

Abbinamento: Eccellente come aperitivo, accompagna egregiamente dolci e dessert

6-7°C - 12% Vol

BIANCO MILANO

Vino ottenuto da uve Chardonnay e Trebbiano, dal colore giallo paglierino carico diriflessi verdognoli. Al naso risulta fruttato e intenso, con una elevata freschezza.

Abbinamanto: ottimo come aperitivo, si abbina a piatti di pesce salumi e formaggi.

8-10°C - 13% Vol

MILANO DRY

Vino spumante ottenuto da una sapiente selezione di uve Verdea, Chardonnay e Malvasia dal colore brillante con riflessi verdognoli. Gusto e profumi fruttati dalla freschezza persistente.

Abbinamento: invitante come aperitivo, ottimo per dolci e dessert, accompagna senza sfigurare piatti di pesce.

6-7°C - 11% Vol

Linea RICETTO

RICETTO Rosso Tranquillo

Vino ottenuto da uve Barbera e Croatina, si presenta giovane e brioso dal colore rosso rubino e dal sapore armonico.

Abbinamento: per la sua giovane età si abbina a tutti i risotti tipici locali, ma nemmeno sfigura con un bel piatto di baccalà in umido.

18-20°C - 12% Vol

RICETTO Bianco Fermo

Vino ottenuti da uve Verdea e Chardonnay dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso risulta intenso e fruttato con elevata freschezza.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, si abbina a crostacei e piatti di esce in generale

8-10°C - 12% Vol

RICETTO Rosso Frizzante

Vino ottenute da uve Barbera e Croatina, rosso frizzante a fermentazione naturale. Questo prodotto giovane e brioso dal colore rosso rubino, dal sapore armonico ed avvolgente.

Abbinamento: ottimo con risotti locali, brasati e stufati.

16-18°C - 12% Vol

RICETTO Bianco Frizzante

vino ottenuto da uve Chardonnay e Verdea, dal colore giallo paglierino carico di riflessi verdognoli. Vino leggero, fresco e fruttato di ottima freschezza. La naturale fermentazione con metodo charmat corto, ne esalta gli aromi ed i profumi delicati.

Abbinamento: ottimo come aperitivo insieme alla mitica raspadura lodigiana o con un pezzetto di grana padano, si abbina ad antipasti magri, pesci bianchi di mare e acqua dolce.

18-20°C - 12% Vol

Panizzari SRl - immagini a scopo ilustrativo

MEDITANDO

Passito ottenuto esclusivamente dalle nostre pregiate uve di Malvasia di Candia bianca dal color ambrato. L'uva viene raccolta in cassette e fatta appassire fino a Natale, ne segue una pressatura soffice che ne estrae un succo denso e zuccherino dai profumi concentrati. La fermentazione avviene direttamente in barrique e prosegue per un lungo periodo. L'affinamento-invecchiamento avviene nella stessa barrique senza subire travasi per 4-5 anni

<u>Abbinamenti</u>:
ottimo come fine pasto
Si abbina eccellentemente alla Tortionata lodigiana, al panettone o con uno splendido gorgonzola stravecchio.