



## Cà della Signora, lo spumante di Poderi di San Pietro

**L'azienda vinicola a due passi da Milano, produce una linea dedicata agli spumanti. Abbiamo assaggiato il metodo charmat in versione brut ottenuto da uve Chardonnay e Trebbiano**



La vendemmia tra i filari di Poderi di San Pietro (Foto © Poderi di San Pietro).

Che la Lombardia sia terra di vino è fuori discussione: Franciacorta, Valtellina, Oltrepò pavese ma anche altri territori meritano di essere menzionati.

## **Poderi di San Pietro e la valorizzazione del terroir milanese**

L'azienda vitivinicola **Poderi di San Pietro** è situata a pochi chilometri dal cuore di Milano e produce vini che raccontano al meglio due piccole denominazioni regionali: la **DOC di San Colombano** e l'**IGT Collina del Milanese**.

Una realtà con poco più di vent'anni di attività che oggi possiede **60 ettari vitati** in un territorio noto, fin dal 1500, per la coltivazione della vite. Durante i lavori in vigna nel 2009 sono stati ritrovati i resti dello scheletro ben conservato di un mammut, attualmente oggetto di studio e analisi presso l'Università di Pavia; terminati gli approfondimenti, il reperto tornerà in cantina per essere ammirato da tutti gli enoturisti.

La **produzione totale di Poderi di San Pietro** si attesta intorno a **200.000 bottiglie**, vendute unicamente al dettaglio specializzato come boutique, gastronomie e piccoli punti vendita. Interessato anche tutto il settore HoReCa a cui si forniscono i vini provenienti dalle varietà? a bacca rossa di Croatina, Barbera, Uva rara, Merlot, Cabernet, Pinot nero e quelle a bacca bianca come Chardonnay, Trebbiano, Cortese, Malvasia e Pinot Grigio.



Un momento in vigna (Foto © Poderi di San Pietro).

## **Cà della Signora, lo Spumante di Poderi di San Pietro**

Interessante la produzione di **spumanti Poderi di San Pietro**, curati dall'**enologo Roberto Gerbini**, quattro in particolare: due brut e due extradry tra cui spicca "**Cà della Signora**".

Metodo charmat (o Martinotti che dir si voglia), ottenuto da uve Chardonnay e Trebbiano su terreno franco-marnoso con buona tessitura (135 metri sul livello del mare), **Cà della Signora è ideale per momenti conviviali** o da stappare all'ora dell'aperitivo.

Si presenta con un giallo brillante e bollicine abbastanza fini; al naso profumi di frutto della passione, mela ma anche agrumi e una leggerissima nota di crosta di pane, ottenuta grazie all'affinamento di 6 mesi sui lieviti. Al gusto, è dotato di una buona beva che ravviva il sorso e regala grande piacevolezza.



Lo Spumante Cà della Signora (Foto © Poderi di San Pietro).

## L'orgoglio spumantistico italiano

Perchè parlarvi di questo vino spumante? Sempre di più in molte regioni italiane, l'arte spumantistica riesce a valorizzare i territori e a tradurre anche in economia tutto questo. Per la Coldiretti, nell'anno appena trascorso, si è superato per la prima volta la soglia del miliardo di bollicine in tutto il Paese con un forte aumento (+23%) sul 2020. Su tutti sicuramente il [Prosecco](#), forte di circa 750 milioni di bottiglie Doc e Docg ma l'alta spumantistica di qualità registra buoni numeri che spingono sempre di più le bollicine italiane nel mondo.

### **Poderi di San Pietro**

Via Ottavio Steffenini, 2/6, San Colombano al Lambro (MI)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

### **Data di creazione**

25/01/2022

### **Autore**

salvatore-ognibene