



Poderi di San Pietro, vini dall'anima moderna alle porte di Milano

Poco distante dal capoluogo lombardo, tra la provincia di Lodi e la Bassa Pavese, l'azienda interpreta l'identità del singolare patrimonio vitivinicolo della collina di San Colombano, caratteristica protuberanza isolata al centro della Pianura Padana



Appena si potrà, l'azienda riprenderà le visite alle vigne e le degustazioni (Foto © Poderi di San Pietro).

Pensi a Milano, la metropoli italiana dall'impronta di grande internazionalità, e subito la mente va alla moda, al design, al business e alla finanza. Non penseresti subito al vino...Invece a due passi dalla smart city che è sinonimo di fermento culturale, innovazione e ricerca, nasce nel 1998 una storia legata al prezioso nettare di Bacco: quella di **Poderi di San Pietro**, la cantina più moderna e tecnologicamente avanzata della provincia.

Siamo sulle **colline di San Colombano al Lambro**, territorio noto fin dal 1500 per la coltivazione della vite, dove la famiglia Toninelli mira alla valorizzazione di queste terre particolarmente vocate per la produzione di vini di alta qualità attraverso il recupero e la razionalizzazione dei propri vigneti.

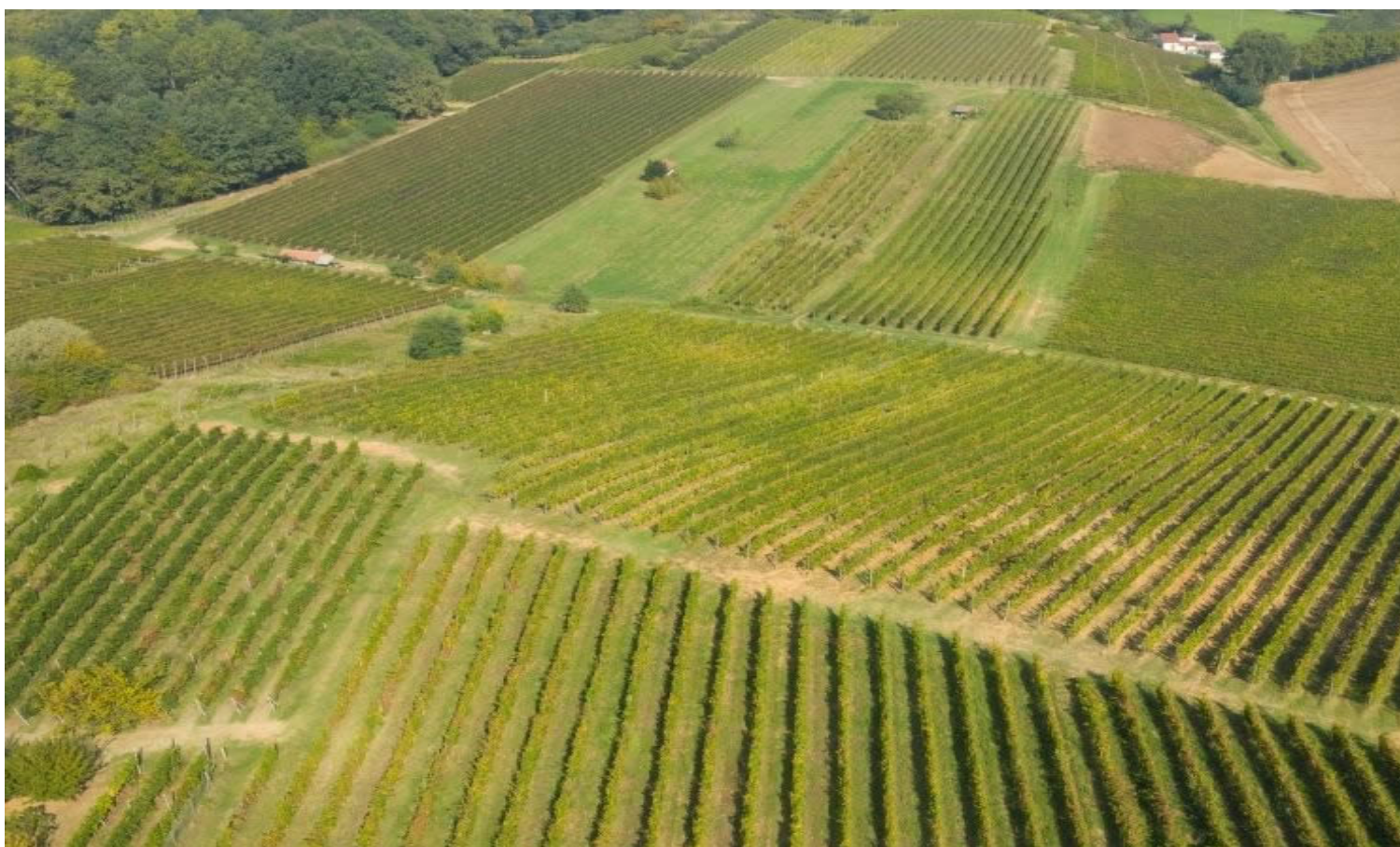
Il territorio e i vigneti

60 sono gli ettari di vigne sparse in collina nei territori di San Colombano e dei comuni di Graffignana e Miradolo Terme – all'interno della Doc San Colombano e dell'[IGT Collina Milanese](#) – dedicate alla produzione dei varietali a bacca rossa e bianca più tipici della zona e di alcuni vitigni internazionali: Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Cortese, Malvasia, Trebbiano e Chardonnay.

Poderi di San Pietro, produzione e filosofia aziendale

Una produzione di circa 200.000 bottiglie e di 17 referenze quella di Poderi di San Pietro; i vini raggiungono principalmente Stati Uniti, Cina, Svizzera, Giappone e Germania. Si spazia dalle bollicine, come la **Cuvée San Pietro Brut** e **Cà della Signora**, per arrivare ai rossi di taglio bordolese come Trianon fino alla fascinosa sperimentazione in anfora del bianco **Amphora Moris**.

La filosofia aziendale punta ad esprimere al meglio il patrimonio territoriale della Lombardia ed è accompagnata da un'avanzata ricerca tecnologica, che ha dotato le cantine di moderne vasche d'acciaio termo-condizionate, di un generatore d'azoto per preservare il vino dall'azione dell'ossigeno e di una modernissima linea di imbottigliamento.



Le colline di San Colombano al Lambro dove ha sede Poderi San Pietro (Foto © Poderi di San Pietro).

Degustazione di 4 etichette di Poderi di San Pietro

La cantina, nelle cui vigne nel 2009 sono stati ritrovati i resti di un mammut tuttora in studio, aspetta di accogliere gli eno-appassionati alla scoperta delle vigne e delle proposte di wine tasting, nel grande spazio hospitality di 100 mq. Recentemente il patron **Giuliano Toninelli** e l'enologo dell'azienda, **Roberto Gerbini**, hanno presentato i 4 vini di punta nel corso di un'avvincente degustazione virtuale.

Morosa Bianco Collina del Milanese IGT 2019

È un blend di Chardonnay 65%, Cortese 20%, Trebbiano 15%. Bel colore giallo paglierino intenso, un olfatto fine di riconoscimenti floreali, fiori bianchi, gelsomino, sfumature di albicocca disidratata tipica del Cortese e del Trebbiano, e richiami minerali accompagnati da una stuzzicante nota di vaniglia dovuta all'affinamento in legno. All'assaggio si rivela complesso, equilibrato e dotato di grande freschezza con un intrigante cenno di nocciola tostata.

Amphora Moris 2017

Amphora Moris è il vino icona dell'azienda, prodotto in quantità limitata e ottenuto da un'attenta selezione di uve Chardonnay con una piccola percentuale di Verdea leggermente sovramaturata, vitigno autoctono a bacca bianca diffuso in Lombardia. Questo vino nasce dalla voglia di sperimentare ed è una vera chicca! Ha un'anima multisfaccettata come quella della metropoli milanese, che sa stupirci ad ogni scorcio con infinite emozioni. Un bianco moderno e affascinante nato dall'interessante connubio, durante la vinificazione e l'affinamento, tra l'acciaio e l'uso dell'anfora di grès porcellanato in cui sosta 14 mesi.



Amphora Moris 2017 (Foto © Poderi di San Pietro).

Giallo dorato intenso, al naso emana effluvi di zafferano e miele d'acacia, fiori bianchi, erbe aromatiche, cedro, lime e frutti tropicali. Al palato il sorso è cremoso, avvolgente, sapido e con un

finale allungato da una bella acidità.

Rosso di Valbissera San Colombano DOC 2018

È il vino storico e più rappresentativo di Poderi di San Pietro. Figlio di uve Croatina 47% Barbera 43% e Uva Rara 10%, coltivate nella zona "Valbissera" a 145 metri s.l.m., vinificate separatamente. Ha un manto color rosso rubino intenso, al naso si apre con note floreali, aromi fruttati e marasca sotto spirito che lasciano spazio, in chiusura, a tabacco dolce e nuance speziate dovute al leggero affinamento in legno. Il sorso potente è ben bilanciato dalla componente tannica che gli conferisce grande potenziale d'invecchiamento.



Rosso di Valbissera San Colombano DOC 2018 (Foto © Poderi di San Pietro).

Trianon Collina del Milanese IGT 2015

L'ultima etichetta firmata Poderi San Pietro è **Trianon**, una riserva da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot selezionate accuratamente in vigneto e vinificate in maniera separata a temperatura non troppo elevata. Affinato in barriques di rovere francese per almeno 24 mesi, a cui segue un lungo periodo in bottiglia prima della messa in commercio. Si veste di color rosso cupo, il bouquet è giocato su note di mora, prugna rossa, liquirizia, anice stellato, pietra focaia.

L'ingresso in bocca è setoso con una decisa nota di vaniglia data dal legno importante, ma molto ben bilanciato.

Poderi di San Pietro

Via O. Steffenini, 2/6 – San Colombano al Lambro (MI)

[Sito web](#)

Data di creazione

13/04/2021

Autore

amanda-arena