

il 33 di Cantina Colletto, Spumante Metodo Classico blanc de blancs

scritto da Alice Lombardi | 12/06/2019



Ad Adrara San Martino, in provincia di Bergamo, Duilio e Graziana Picchi (padre e figlia) producono biologicamente vini tanto eleganti da far invidia alle più blasonate zone confinanti. Abbiamo degustato una delle loro perle: “il 33”.

I tre ettari di vigna su terrazzamento di proprietà dell'**Azienda Agricola Colletto** si trovano nell'estremità orientale della Valcalepio, in provincia di Bergamo, a 450 metri sul livello del mare.

Gestita da padre e figlia, la cantina nasce dalla volontà di coniugare la **coltivazione biologica e il rispetto per la natura** con un'eleganza in bottiglia da far invidia alle più blasonate zone confinanti, come la [Franciacorta](#) o un po' più lontane come la Francia.

Un lavoro costante e serio che viene svolto sia in vigna che in cantina e che finisce per valorizzare

un angolo di Lombardia che, molto spesso, non è apprezzato come meriterebbe.

I vigneti da cui nasce il 33 Cantina Colletto

L'esposizione a sud, le escursioni termiche diurne e stagionali e la presenza di un terreno rosso ricco di ferro, calcare e marne garantiscono alle uve le condizioni ideali per raggiungere una piena maturazione, fornendo una **materia prima di ottima qualità** per dare vita a vini dotati di una personalità riconoscibile ed elegante.

I vigneti, tutti allevati a guyot, accolgono **Chardonnay** e Pinot Nero, da cui nascono in purezza quattro spumanti metodo classico, il **Cabernet Sauvignon** e il **Merlot**.