

Idylis

Il Metodo classico Terre del Colleoni di Villa Domizia

Ottenuto con uve di Chardonnay, Pinot Grigio e Incrocio Manzoni, viene affinato sui lieviti per oltre 48 mesi. Giallo paglierino chiaro con riflessi lucenti, ha un profumo evoluto, maturo ed elegante con ricordi di crosta di pane, lievito, miele d'acacia e vaniglia



di **Andrea Lupini**

La coltura della vite nel territorio Bergamasco è riferibile al periodo della colonizzazione romana, sebbene alcuni autori la collocano in epoca etrusca. Numerosi sono i riferimenti al culto di Bacco in epoca romana nella città di Bergamo, come templi a lui dedicati sia all'interno che nei pressi del centro urbano. A partire dalla caduta dell'Impero e con le invasioni barbariche, si perdono riferimenti precisi sui patrimoni agricoli, ma sembra che la coltura della vite, come molte altre colture, fosse stata momentaneamente abbandonata.

Rimane quindi quasi simbolicamente legata ai grandi borghi e alle corti. Con l'avvento dell'epoca comu-

nale grande interesse e fervore si agita intorno alla vite e al vino e vengono piantumati molti vigneti. Di rilevanza storica legata al mondo enologico bergamasco, è la figura del condottiero Bartolomeo Colleoni nato a Solza, un piccolo villaggio sulla sponda bergamasca dell'Adda. In merito alla data di nascita non vi è certezza, anche se una targa bronzea rinvenuta nel suo sepolcro nel 1969 indica la data della morte, avvenuta nel suo Castello di Malpaga il 2 novembre 1475, all'età di ottant'anni.

A partire da questo dato si può risalire all'anno di nascita, che dovrebbe essere il 1395. L'effigie del Condottiero è diventata l'emblema del Consorzio Tutela Valcalepio, per poi ispirare la Doc, nata nel 2011. I vini Doc "Terre del Colleoni", in virtù delle differenti tipologie di prodotto e dei differenti vitigni che li compongono, presenta-

no caratteristiche specifiche, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Idylis è il metodo classico millesimato Terre del Colleoni di Villa Domizia. Ottenuto con uve di Chardonnay, Pinot Grigio e Incrocio Manzoni, viene affinato sui lieviti per oltre 48 mesi. Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi lucenti, ha un profumo evoluto, maturo ed elegante con ricordi di crosta di pane, lievito, miele d'acacia e vaniglia. La sua spuma cremosa lo rende elegante e la sua "evoluzione" gli dona caratteristiche che lo porta ad essere un vino di gran classe. [👉 cod 101034](#)

Villa Domizia
Quattroerre Group
☎ 035 580701
🌐 www.villadomizia.net