



## IL CONSORZIO

Dopo l'ottenimento del riconoscimento "IGT Terre Lariane" insistente su quasi la totalità dei Comuni delle Province di Como e Lecco avvenuto nel 2008, il giorno 5 dicembre 2009 è stato costituito, dalla volontà di sette aziende di cui due facenti parte dell'area dell'alto Lago di Como e le restanti dell'area di Montevecchia, il "CONSORZIO PER LA PROMOZIONE E LA TUTELA DEI VINI I.G.T. TERRE LARIANE" in forma abbreviata "CONSORZIO VINI I.G.T. TERRE LARIANE". Oggi conta ormai 20 soci iscritti, tra le provincie di Lecco e Como, che hanno prodotto quest'anno 260 mila bottiglie.

Si stanno portando avanti lavori di identificazione del territorio, ricerca storica relativa ai luoghi che hanno già conosciuto in passato la coltivazione della vite, studi dei terreni, delle uve, dei microclima, dell'aria e dell'acqua. Inoltre il Consorzio, in stretta collaborazione con le Provincie di Como e Lecco, con le Camere di Commercio di Como e Lecco, Regione Lombardia e Unioncamere sta promuovendo un progetto per la valorizzazione della viticoltura dell'IGT Terre Lariane con attività di FORMAZIONE (corso di viticoltura e sportello agronomico con i tecnici agronomi della società "Preparatori d'uva" di Simonit & Sirch), COMUNICAZIONE (istituzione panel di esperti degustatori, organizzazione di focus e incontri) e RICERCA (indagine biografica e storica dei territori IGT e sperimentazioni).

## FORMAZIONE

Il Consorzio ha potenzialità di sviluppo notevoli e con un forte orientamento alla qualità; si tratta di una realtà che ha consentito di rivalutare un intero territorio.

Già oggi la produzione delle uve viene effettuata quasi esclusivamente con modalità biologiche e di lotta integrata. Tutto possibile grazie all'attività di Formazione promossa dal Consorzio tramite l'apertura di sportelli agronomici ed enologici.

## PROMOZIONE

Il Consorzio in questi 10 anni non ha investito molto nella promozione, è stata una scelta strategica, quella di concentrare energie e fondi alla formazione in PRIMIS, per arrivare nel più breve tempo possibile ad una importante crescita qualitativa e ad una consapevolezza produttiva professionale, che mancava su questo territorio .

Qualche evento è stato fatto, dalle fiere più importanti, una su tutte RISTOREXPO, insieme a VINITALY alla quale si partecipa da parecchi anni con uno stand del consorzio.

Sul territorio di produzione sicuramente una citazione merita la manifestazione MONTEVECCHIA da BERE, che ogni anno a Giugno vede 700 degustatori muniti di bicchiere che, visitando gli angoli suggestivi di Montevecchia assaggiano 10 produzioni accompagnate dai prodotti locali. Una sana e divertente forma di promozione turistica.

## DENOMINAZIONE DI PRODUZIONE DEI VINI

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" comprende il territorio collinare e di montagna nei pressi del lago di Como, sia in provincia di Como che di Lecco, e la zona collinare delle colline di Montevecchia. Essendo una IGT, abbiamo come unici parametri da tener conto, il titolo alcolometrico volumico totale minimo, l'acidità totale minima e estratto non riduttore minimo.

### "TERRE LARIANE" BIANCO

*I vini bianchi IGT Terre Lariane sono caratterizzati da una nota comune di sapidità ed acidità rilevante e duratura. Al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni, abbastanza intensi, piacevoli che, per caratteristiche climatiche si esprimono in finezza ed eleganza più che in potenza.*

*titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;*

*acidità totale minima: 5,00 g/l;*

*estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.*

"TERRE LARIANE" Verdesse Bianco

"TERRE LARIANE" Chardonnay

"TERRE LARIANE" Riesling

"TERRE LARIANE" Sauvignon

"TERRE LARIANE" Trebbiano (da Trebbiano toscano)



### "TERRE LARIANE" ROSSO

*I vini rossi IGT Terre Lariane sono caratterizzati da un odore intenso, fruttato e speziato, da un sapore sapido, fresco e tipico. Nota comune dei vini durante tutte le fasi di assaggio è la frutta rossa, ciliegia, anche in confettura.*

*titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;*

*acidità totale minima: 4,50 g/l;*

*estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.*

"TERRE LARIANE" Barbera

"TERRE LARIANE" Cabernet Sauvignon

"TERRE LARIANE" Merlot

"TERRE LARIANE" Marzemino

"TERRE LARIANE" Croatina

"TERRE LARIANE" Sangiovese

"TERRE LARIANE" Schiava

"TERRE LARIANE" Pinot nero

"TERRE LARIANE" Syrah

## **“TERRE LARIANE” ROSATO**

*I vini rosati IGT Terre Lariane sono caratterizzati da un colore rosato cerasuolo, da un odore fine e floreale, e da un sapore sapido, secco, tipico e caratteristico.*

*titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;*

*acidità totale minima: 4,50 g/l;*

*estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.*

“TERRE LARIANE” Barbera

“TERRE LARIANE” Cabernet Sauvignon

“TERRE LARIANE” Merlot

“TERRE LARIANE” Marzemino

“TERRE LARIANE” Croatina

“TERRE LARIANE” Sangiovese

“TERRE LARIANE” Schiava

“TERRE LARIANE” Pinot nero

“TERRE LARIANE” Syrah

