



COLLINE IN BOLLE: IL VIAGGIO NEI TERRITORI DEL METODO CLASSICO LOMBARDO

Oltre 50 cantine protagoniste, dal 25 al 26 ottobre a Villa Mirra (Cavriana - MN), per un fine settimana dedicato alle grandi denominazioni lombarde e a tre esclusive masterclass che svelano l'anima del Metodo Classico.

Mancano ormai pochi giorni all'inaugurazione ufficiale di **Colline in Bolle**, la rassegna dedicata al Metodo Classico lombardo in programma il **25 e 26 ottobre** nella cornice di **Villa Mirra a Cavriana (MN)**, organizzata da **Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani** e **ONAV Lombardia** in collaborazione con il **Comune di Cavriana**.

In questa edizione, *Colline in Bolle* sceglie di raccontarsi attraverso **tre masterclass** che rappresentano l'anima culturale e sensoriale della manifestazione, pensate per approfondire il Metodo Classico lombardo e le sue molteplici sfumature.

In un contesto che vedrà la partecipazione di **oltre 50 cantine** provenienti da tutte le aree di produzione – dall'Oltrepò Pavese alla Franciacorta, dal Garda al Lugana, dalle Terre Lariane alle Alpi Retiche – alla possibilità di assaggiare i molti vini e incontrare i produttori si affiancheranno **tre masterclass**, un'occasione per **comprendere la complessità e l'identità di un territorio che parla anche attraverso le sue bollicine**.

I tre appuntamenti racconteranno tre prospettive diverse dello stesso linguaggio.

La masterclass **"Franciacorta vs Oltrepò: i Grandi Nomi"**, in programma domenica 26 ottobre alle 18:00 e condotta dall'enologa e *wine educator* **Daniela Guiducci**, sarà un'esperienza che unisce emozione, tecnica e riflessione. Un viaggio "sul filo del tempo", dove il Metodo Classico diventa misura dello scorrere della natura e della vita. Qui il tempo non è solo attesa, ma presenza viva e consapevole: un elemento che modella l'identità del vino e ne rivela l'evoluzione.

Attraverso la sua narrazione, Guiducci trasformerà ogni calice in un racconto sensoriale, connettendo chi degusta non solo al vino nel bicchiere, ma alla storia che lo ha generato.

In degustazione, **sei grandi firme del Metodo Classico lombardo** – *Frecciarossa Extra Brut 2022, Bruno Verdi Vergomberra 2020, Monsupello Ca' del Tava, Bellavista Vittorio Moretti Riserva 2018, Castello Bonomi CruPerdu 2016 e Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2016* – per un confronto che celebra due territori simbolo e la loro straordinaria capacità di interpretare il tempo.

Domenica alle 16:00 la manifestazione si tinge di nuove emozioni con **"Sfumature di Rosa"**, la masterclass curata dal gruppo **Donne ONAV**: un momento di incontro e riflessione dedicato ai **Metodo Classico Rosé**, sempre più protagonisti del panorama lombardo. La degustazione, oltre ad approfondire le peculiarità di questa tipologia, si fa anche gesto solidale: il ricavato sarà infatti devoluto ad **AIRC** per la ricerca sul cancro femminile.



La masterclass **“L’espressione del Pinot Nero in Oltrepò”**, in programma per sabato 25 ottobre alle 17:00, è un viaggio dedicato al vitigno simbolo di una delle aree più vocate della Lombardia. Un’occasione per scoprire la profondità e la versatilità del Pinot Nero attraverso una selezione di Metodo Classico e un abbinamento con il **Grana Padano dei Prati Stabili**, prodotto d’eccellenza di un territorio dove biodiversità e rispetto per l’ambiente diventano parte del racconto.

Ma Colline in Bolle non è solo calici e degustazioni. È un viaggio attraverso le **diverse anime del paesaggio lombardo**, dalle **colline moreniche mantovane** alle **vigne della Franciacorta**, dai **filari affacciati sul Garda** alle **valli alpine delle Alpi Retiche**. Ogni territorio racconta un’identità unica: le colline disegnate dai ghiacciai, i suoli argillosi del Lugana, la luce del Garda, le terrazze della Valtellina e le colline morbide dell’Oltrepò Pavese, dove storia e innovazione convivono da secoli. Un mosaico di paesaggi che restituisce la ricchezza del Metodo Classico lombardo, sintesi di natura, cultura e savoir-faire.

«Colline in Bolle è più di una rassegna: è un laboratorio di conoscenza e di confronto, dove il Metodo Classico si racconta attraverso il tempo e i territori della Lombardia» sottolinea **Federico Patera**, Direttore della **Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani**.

«Le masterclass sono l’occasione per leggere le bollicine in profondità, per ascoltare le storie, le voci e le sfumature che rendono unico questo mondo» aggiunge **Paola Ghisi**, Delegata **ONAV Mantova**.

Tra calici, territori e storie, *Colline in Bolle* invita a vivere il Metodo Classico non solo come un vino, ma come un racconto in continua evoluzione: una narrazione fatta di tempo, di persone e di passione lombarda.

INFORMAZIONI UTILI

Villa Mirra, Cavriana (MN)

Sabato 25 ottobre: 15:00–20:00

Domenica 26 ottobre: 14:00–19:30

DETTAGLI INGRESSO

Biglietto intero €18

Ridotto €12 (soci ONAV, AIS, FISAR, FIS, ASPI, WSET)

DETTAGLI MASTERCLASS

L’espressione del Pinot Nero in Oltrepò – Costo 25€

Sabato 25 ottobre, ore 17:00

Per riservare il proprio posto: [LINK EVENT BRIT](#)

Sfumature di Rosa – Rosé Metodo Classico – Costo 25€

Domenica 26 ottobre, ore 16:00

Per riservare il proprio posto: [LINK EVENT BRIT](#)

Masterclass “Franciacorta vs Oltrepò” – Costo 50€



Domenica 26 ottobre, ore 18:00

Per riservare il proprio posto: [LINK EVENT BRIT](#)