



# CONSORZIO VINI MANTOVANI

*Zone di produzione  
in provincia di Mantova*



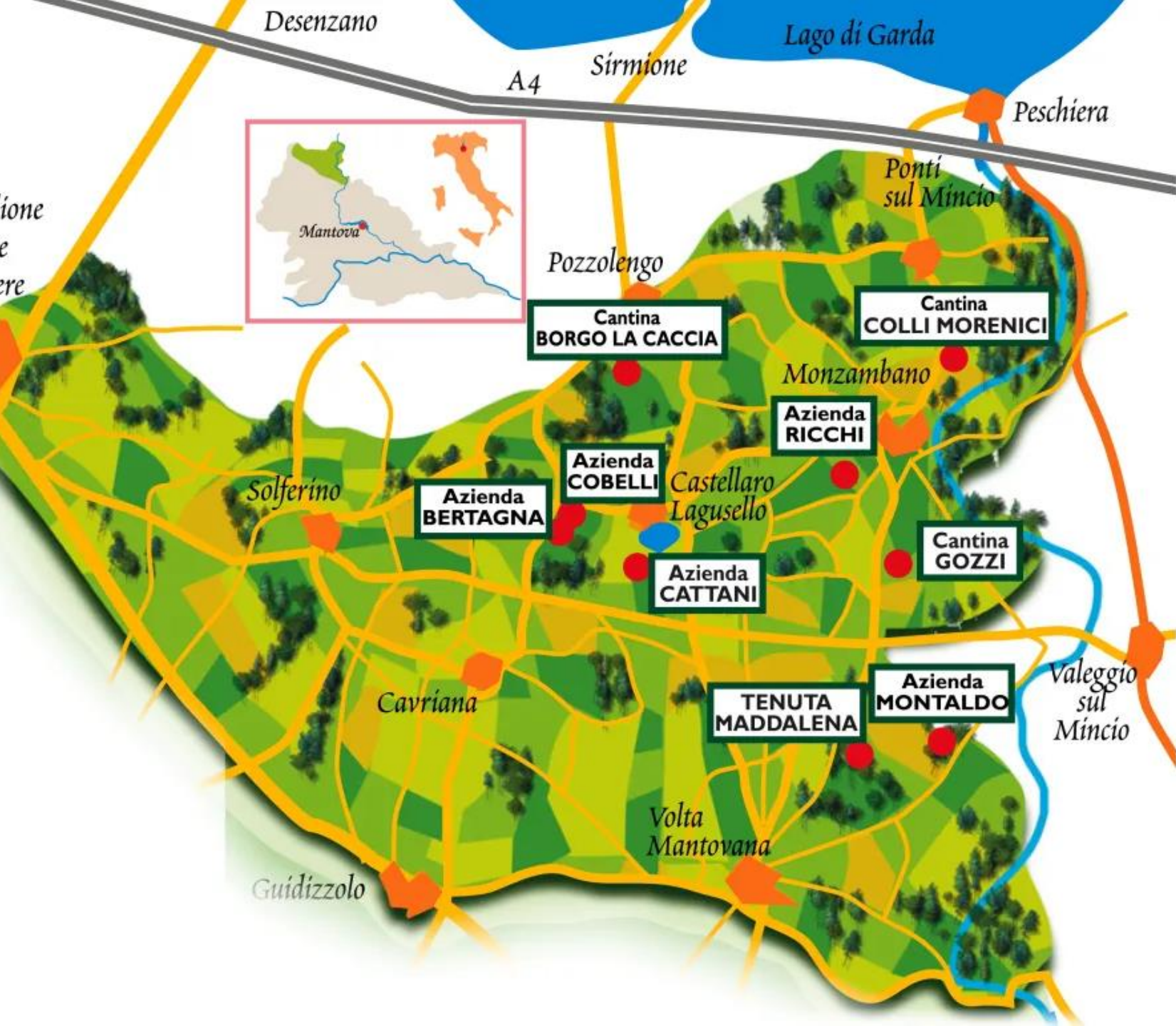
- zona Garda Colli Mantovani
- zona Lambrusco Mantovano

VINI MANTOVANI DOC  
& GRANA PADANO DOP



VINI  
MANTOVANI

CONSORZIO



1. REGION  
MORÄNENHÜGEL DER  
UNTEREN GARDAZONE  
UM MANTUA – KALK  
UND ROTER LEHM –  
MILDES KLIMA –  
MINERALITÄT






## 2. Region Oltrepò Mantovano

Die Schwemmlandzone um den Po im Süden = Padana Plains von Viadana bis Sermide = mediterranes Klima mit heißen Sommern und kalten Wintern

DOC Mantua Lambrusco



VINI  
MANTOVANI  
NACH DER  
BERÜHMTESTEN  
KUNSTSTADT  
MANTOVA

- Hauptregion für die Milchproduktion für den Grana Padano
- 1800 Hektar Weinbaufläche | DOC Lambrusco Mantovano = 339 ha und DOC Garda Colli Mantovani mit 35 ha
- IGP Provincia di Mantova 330 ha, Alto Mincio 145 ha, Quistello 67 ha, Sabbioneta 4 ha
- Nähe zum Gardasee sorgt für ein ganzjährig mildes Klima
- Consorzio Vini Mantovani seit 2012
- Die Benediktiner – Mönche haben die Spezialität des Viadaneseer Lambrusco erfunden:
  - Innerhalb der DOP Mantua Lambrusco gibt es 2 Typen
    - Lambrusco Viadanese (Synonym Grappello Ruberti) = Sabbioneta Lambrusco = reich und dicht
    - Óltrepò Mantovano ist mehr Grappello Ruberti = leichter und fruchtiger

Wenn der Alkohol mehr als 11 Vol% ist, darf die Subzone auf dem Etikett stehen.

Die Lambrusco-Familie hat mehr als 60 Varietäten.

Berühmtes Herkunftsgebiet für Passiti und für Schaumweine Metodo Classico und Stillweine.

- Pere Mantovana IGP
- Cipolla di Sermide
- Melone und Zucca Mantovani
- Riso Vialone Nano
- Gras Pestà – eine Art Griebenschmalz
- Greppole – Grieben – als knuspriger Snack
- Tartufo
- Salame und Salamella Mantovana
- ortelli = kleine Teigtaschen gefüllt mit Kürbis, Amaretto und Mostardo





WOLFGANG FUSENIG

*DIPL. ING. MILCH- UND  
MOLKEREIWIRTSCHAFT*

*KÄSE-SOMMELIER*

*WWW.MOSEL-KAESE-EVENT.DE*





1135 Benediktiner  
Caseus vetus

„Grana“ = körnig

1954 „Grana Padano“  
→ *Pianura padana*

teilentrahmte Rohmilch  
Piemont – Veneto



seit 1996: DOP

Consorzio di Tutela

2021 5,2 Mio. Räder

2,2 Mio. Export

50g Grana Padano: 60%

Calcium





9 - 16 Monate  
delikat, süßlich, fruchtig, Milch

über 16 Monate  
würzig, Heu, Brühe, Umami,  
körnig

über 20 Monate, Riserva  
voll, Trockenobst, sehr granulös

*Vinum*



**VINI  
MANTOVANI**  
CONSORZIO



**DANKE FÜR IHRE VERLINKUNG AUF INSTAGRAM**

**@VINUMMAGAZIN  
@WINE.GLORY  
@CONSORZIOVINIMANTOVANI  
@BORNTOBETOGETHER\_  
@GRANAPADANO**