

## Pellegrini, dal 1904 da Cisano Bergamasco fa viaggiare ovunque il vino italiano e del mondo

16 Giugno 2025



CISANO BERGAMASCO – Una semplice osteria di fine Ottocento dove **Pietro Pellegrini** vendeva vino ha tracciato il destino di intere generazioni. A partire da quella esperienza, ai piedi del Castello di Cisano Bergamasco nei primi anni del '900 il primo Pietro Pellegrini ha creato uno stabilimento per lo stoccaggio dei vini sfusi, lì dove ancora adesso c'è la sede aziendale.











Inizia così il percorso di quello che oggi è uno dei più importanti distributori di vini e distillati di alta qualità, e che ha chiuso il 2024 con un fatturato da 24 milioni di euro, in aumento rispetto all'anno precedente, dell'1,5%, nonostante la crisi del beverage alcolico.

A condurlo sono **Pietro Pellegrini** (il fondatore era il bisnonno) presidente e direttore commerciale e il fratello **Angelo**, direttore amministrativo, insieme ad **Emanuele** ed **Eleonora**.







*Pietro Pellegrini*

Il brand “PPC – Pietro Pellegrini Cisano”, utilizzato per marchiare le botti di proprietà, e conservato nel tempo come logo aziendale risale proprio al 1904. Fu poi negli anni '50 che il figlio **Angelo** (nonno dell'attuale generazione) portò nella città di Sava (Taranto) la sua esperienza, aprendo una filiale e iniziando ad occuparsi anche della vinificazione, con l'aiuto dei suoi figli **Gian Pietro** ed **Emanuele**.

Nel 1963 viene acquistata un'azienda agricola a Montelupo Fiorentino (Firenze) e costruita una nuova cantina. Nasce così la Fattoria di Petrognano, azienda vinicola produttrice di vini dalla forte tradizione toscana, dove c'è una cantina nella cantina, dove vengono conservate le ultime bottiglie di etichette che non saranno più messe in vendita, con lo scopo di costruire una “cantina storica” dei più importanti vini distribuiti.

Oggi Pellegrini Spa che si occupa di selezione, importazione e distribuzione su tutto il territorio italiano di vini e distillati di alta qualità, nazionali ed esteri, con una rete di oltre 150 agenti, ha realizzato un magazzino climatizzato per lo stoccaggio dei vini, in attesa della loro collocazione ottimale nelle cantine sotterranee, e ha installato due impianti fotovoltaici totalmente integrati nelle coperture, che garantiscono l'autosufficienza energetica attraverso la produzione di energia pulita.







Nel 2024 la famiglia ha acquisito un nuovo capannone di 3.500 mq, dotato di impianti fotovoltaici, che “permetterà di ottimizzare la logistica interna, migliorando l’efficacia dei processi e riducendo i tempi di consegna. Il nuovo capannone rappresenta anche un’opportunità di crescita per l’azienda, con la possibilità di ampliare il catalogo tramite l’ingresso di nuovi produttori, in risposta alle esigenze del mercato”, spiegano dall’azienda.

Alcune delle bolle distribuite da Pellegrini saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo in programma per il terzo anno all’Aquila a Palazzo dell’Emiciclo dal 21 al 23 giugno.

Gli spumanti selezionati saranno un viaggio tra le terre più vocate per la spumantizzazione, dal Prosecco, alla Franciacorta, dal Trento Doc, all’Alta Langa e fino alla Borgogna.

All’assaggio ci saranno: Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Extra – Dry Millesimato 2024 di Le Vigne di Alice, la cantina di **Cinzia Canzian**, vignaiola visionaria nel cuore delle colline

del Prosecco patrimonio Unesco, che dal 2005 esplora metodologie di vinificazione non convenzionali, alternando macerazioni e rifermentazioni.

Poi Petrone 68 Blanc de Blancs Brut s.a. di Henri Champliau, azienda familiare che produce vini spumanti a Mercurey, nel cuore della Côte Chalonnaise. Fondata da **Alexandre Graffard**, nipote di Henri Champliau, propone due Crémant de Bourgogne prodotti seguendo il metodo tradizionale partendo dai vitigni nobili Pinot Noir e Chardonnay e due “cuvée signature”, tra cui Pétrone 68 (in omaggio al cavallo da corsa di nonno Henri) che viene vinificata con uno speciale metodo Charmat in un particolare contenitore orizzontale a temperatura controllata che permette di massimizzare la superficie di contatto tra vino e lieviti, estraendo al meglio il potenziale aromatico.

Con l'azienda Camillucci, il viaggio prosegue in Franciacorta con il Brut Docg Ammonites Satèn. Negli anni, **Stefano Camilucci** ha fatto di un'antica attività di famiglia la sua vita, arrivando così ad un progetto che raccoglie con amore ed entusiasmo la poesia della propria terra.

Cuvée Armonia è il Blanc de Blancs Extra Brut di Ruiz De Cardenas, di **Gianluca Ruiz De Cardenas**, imprenditore milanese di lontane origini spagnole, che spinto dalla passione per i vini di pregio, ha acquistato quasi per gioco una piccola vigna a Casteggio, nell'Oltrepò Pavese. Da quel 1979 l'azienda si è ampliata, tra nuove vigne e nuovi vini, abbracciando il mondo degli spumanti.

A rappresentare il Trento Doc sarà la cantina Monfort, della famiglia **Simoni**, un sogno nato nel 1945. Nel 1985 Monfort lanciò il suo primo spumante metodo classico. Il nome “Cuvée '85”, a memoria di questa prima annata, testimonia la presenza e l'impegno durevole dell'azienda Monfort nel produrre “bollicine di montagna”.

Risale al 1985 anche il progetto di **Matteo Correggia**, tra i primi nel Roero a produrre vini di qualità. L'odierna realtà aziendale vanta 20 ettari vitati, che costituiscono una parte della geografia del Roero, posti su suoli sabbiosi, poveri di argilla ma ricchi di sali minerali, adatti a produrre vini eleganti e complessi con bouquet raffinati. All'assaggio Severina - Alta Langa Docg Rosè Extra Brut.