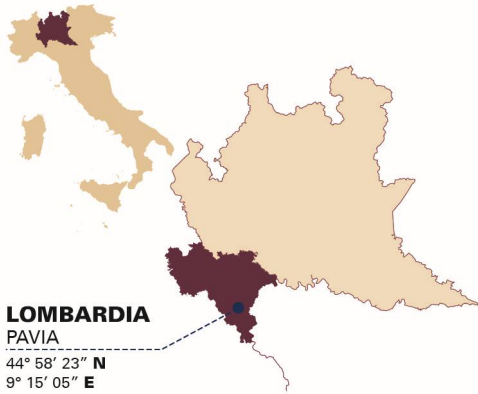


# PINOT NERO BRUT

## OLTREPO' PAVESE / **LOMBARDIA**

La storia di Conte Vistarino si può dire sia la storia dell'Oltrepò stesso. Un'azienda che affonda le sue radici nel 1850: fu il Conte Carlo il primo in Oltrepò a importare le preziose barbatelle francesi, per produrre per la prima volta basi spumante con il Metodo Classico. Si può dire che sia "La Casa del Pinot Nero" perché la dedizione al nobile vitigno continua da più di 150 anni, portata avanti sempre dalla stessa famiglia. Alla memoria del Conte si è dedicato lo spumante di bandiera, il 1865. Oggi le redini dell'azienda sono in mano alla primogenita Ottavia Giorgi Vistarino, che nel 2013 per prima in Oltrepò ha cominciato a lavorare sul concetto di Cru, andando a individuare e vinificare separatamente il Pinot Nero di tre parcelle particolarmente vocate. Il risultato sono Pernice, Bertone e Tavernetto, tre vini completamente diversi tra loro, ognuno con le sue caratteristiche date esclusivamente dall'ubicazione all'interno della tenuta. È sempre di Ottavia il progetto della nuova cantina, costruita riadattando un antico edificio, ideata appositamente per esprimere al meglio le caratteristiche del Pinot Nero. La tenuta è una proprietà a corpo unico di ben 826 ettari; un vero polmone verde che l'azienda si impegna da sempre a valorizzare, sia attraverso la salvaguardia della fauna e della flora, sia attraverso le pratiche in vigna.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1850



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
102 Ha



**ENOLOGO**  
VITTORIO MERLO



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
250,000



**VITIGNI**  
PINOT NERO – RIESLING RENANO – PINOT GRIGIO – CHARDONNAY – CROATINA – BARBERA – UVA RARA



**TIPOLOGIA**  
Vino spumante - Brut



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, esposizione Ovest – Sud Ovest.



**VITIGNO**  
100% Pinot Nero.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo calcareo-argilloso.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Guyot.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Le uve subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato in autoclave (metodo Charmat). Terminata la presa di spuma il vino affina per 6 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato con un residuo zuccherino di 7 g/l.



**COLORE**  
Giallo paglierino con riflessi verdi. Perlage fine e persistente.



**PROFUMO**  
Profumo caratterizzato da sentori di fiori bianchi, mela e note di nocciola.



**SAPORE**  
Gusto secco, avvolgente con una freschezza ben equilibrata.

