

Conte Vistarino

CÉPAGE PAS DOSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Metodo Classico

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, altitudine da 200 a 400 metri.

Vitigno 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay.

Sistema di allevamento Guyot e Cordone speronato.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Le uve, separatamente, sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. I mosti fiore (resa del 45%) vengono fatti fermentare in acciaio a temperatura controllata e dopo l'assemblaggio il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 8 anni sui lieviti si esegue la sboccatura senza l'aggiunta di zucchero. Affinamento sui lieviti durate media 8 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e abbondante.

Profumo Profumo elegante, complesso con note di crosta di pane, crema pasticcera e frutta gialla.

Sapore Gusto pieno, avvolgente, buona struttura e persistenza.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

