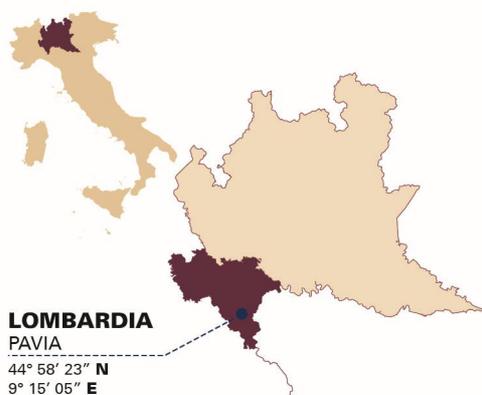


BONARDA

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 rosso frizzante – Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese. Esposizione versante sud/ sud ovest, altitudine di circa 250 metri



VITIGNO

Croatina.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo-argilloso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspigiatura il pigiato viene posto in fermentini di acciaio per la fermentazione alcolica che dura circa 10 giorni con periodici rimontaggi. Al vino ottenuto si aggiunge una parte di mosto non fermentato (ottenuto dalle stesse uve) in modo da poter far partire una seconda fermentazione in autoclave. Raggiunta una sovrappressione di 1.5 atmosfere si blocca la fermentazione con il freddo e si procede all'imbottigliamento.



COLORE

Rosso rubino intenso con tipici riflessi viola.



PROFUMO

Profumo ricco, quasi aromatico, dall'attacco immediato, vinoso, con tipico sentore di frutti rossi.



SAPORE

Gusto morbido, suadente, di buon corpo con piacevole vinosità. L'acidità equilibrata lo rende fresco e di agevole abbinamento.

