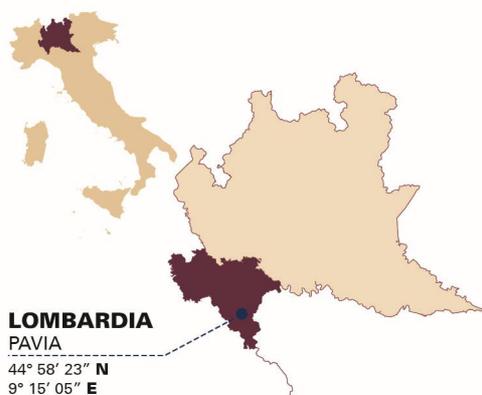


# CÉPAGE BRUT

## 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 – VSQ Metodo Classico Brut



### ZONA DI PRODUZIONE

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



### VITIGNO

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



### METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e Cordone speronato.



### 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 30 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di zucchero di 7g/l. Affinamento sui lieviti almeno 30 mesi.



### COLORE

Giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e abbondante.



### PROFUMO

Profumo elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e note balsamiche.



### SAPORE

Gusto fresco di agrumi, armonico elegante e buona struttura e mineralità.

