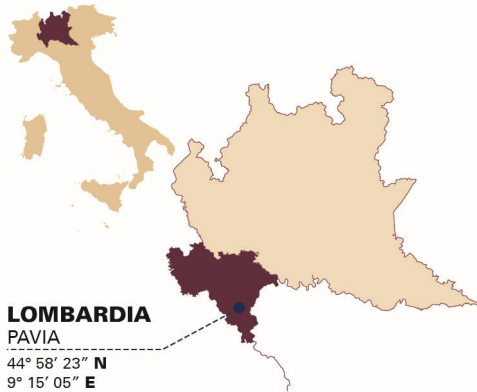


CONTE VISTARINO

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 - Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese. Esposizione a sud, altitudine di 300 metri.



VITIGNO

100% Pinot Nero.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste per una notte in cella frigo a 10°C. L'indomani mattina i grappoli sono diraspati, gli acini selezionati dalla cernita ottica e successivamente pigiati delicatamente. Il pigiato viene caricato in fermentini di acciaio per gravità, senza l'utilizzo di pompe. Dopo una macerazione a freddo (10°C) di 48 ore parte la fermentazione alcolica con brevi rimontaggi e periodiche follature per 6 giorni. Il vino termina la fermentazione, separato dalle bucce, in vasche di acciaio ove rimane ad affinare fino all'imbottigliamento effettuato nel mese di marzo.



COLORE

Violaceo intenso.



PROFUMO

Profumo vinoso con tipico sentore di frutti rossi e violetta.



SAPORE

Gusto fresco, deciso con un leggero retrogusto amarognolo.

