Conte Vistarino

BERTONE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Oltrepò Pavese

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Singolo vigneto di 1.5 ha posto a 400 m.s.l.m con esposizione sud/sud-ovest.

Vitigno 100% Pinot Nero.

Metodo di coltivazione della vite Guyot.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo con buona presenza di sabbia e limo.

Vinificazione e affinamento Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e poste in cella frigo a 10°C per una notte. L'indomani mattina i grappoli, dopo una selezione manuale, sono diraspa-pigiati e il pigiato è caricato per gravità in tini tronco-conici di rovere. Dopo una macerazione a freddo di 48 h (10°C) parte la fermentazione alcolica con periodiche follature manuali per circa 10/12 giorni a 25-28°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino profondo con tipici riflessi granata.

Profumo Profumo complesso, ampio con profumi di viola e piccoli frutti rossi, caffè tostato e cacao. Grande integrità del frutto.

Sapore Gusto elegante, di corpo, con frutto integro ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1850

ENOLOGO | VITTORIO MERLO





