



# CONTE VISTARINO

Schede tecniche



CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Conte Vistarino

# PINOT NERO ROSÉ BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino spumante - Brut

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, esposizione Ovest – Sud Ovest.

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Sistema di allevamento** Guyot

**Composizione del suolo** Suolo calcareo-argilloso

**Vinificazione e affinamento** Le uve, dopo una macerazione in pressa di qualche ora, subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato in autoclave (metodo Charmat). Terminata la presa di spuma il vino affina per 6 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato con un residuo zuccherino di 8 g/l.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa tenue. Perlage fine e persistente.

**Profumo** Profumo caratterizzato da sentori di lampone, fragolina di bosco e frutta gialla.

**Sapore** Gusto morbido, avvolgente con una freschezza ben equilibrata.



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



Conte Vistarino

# PINOT NERO BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino spumante - Brut

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, esposizione Ovest – Sud Ovest.

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Composizione del suolo** Suolo calcareo-argilloso.

**Vinificazione e affinamento** Le uve subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato in autoclave (metodo Charmat). Terminata la presa di spuma il vino affina per 6 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato con un residuo zuccherino di 7 g/l.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdi. Perlage fine e persistente

**Profumo** Profumo caratterizzato da sentori di fiori bianchi, mela e note di nocciola.

**Sapore** Gusto secco, avvolgente con una freschezza ben equilibrata.



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



Conte Vistarino

# CÉPAGE BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut

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

**Vitigno** 80% 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 30 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di zucchero di 7g/l. Affinamento sui lieviti almeno 30 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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.



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



Conte Vistarino

# SAIGNÉE DELLA ROCCA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino spumante – DOCG Metodo Classico Brut

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

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento** Guyot e Cordone speronato.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione e affinamento** Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo per 12 ore. Si esegue una breve macerazione in pressa, per estrarre il tipico colore buccia di cipolla, ed il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di 7 g/l.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Buccia di cipolla. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente.

**Profumo** Profumo complesso, ampio con note di piccoli frutti rossi e floreali.

**Sapore** Gusto complesso, morbido e avvolgente, accompagnato da un'ottima freschezza.



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



Conte Vistarino

1865

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico Dosaggio zero

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

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento** Guyot.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione e affinamento** Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. Il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 50 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura senza l'aggiunta di zucchero. Affinamento sui lieviti durate almeno 50 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente.

**Profumo** Profumo complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali.

**Sapore** Gusto complesso, secco, freschezza di agrumi, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale.



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



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



Conte Vistarino

# PINOT NERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Oltrepò Pavese DOC

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Esposizione a sud, altitudine di 300 metri.

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Metodo di coltivazione della vite** Guyot.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**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 diraspatis, 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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Viola intenso

**Profumo** Profumo vinoso con tipico sentore di frutti rossi e violetta.

**Sapore** Gusto fresco, deciso con un leggero retrogusto amarognolo.



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



Conte Vistarino

# COSTA DEL NERO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Oltrepò Pavese

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Esposizione a Sud-Est, Sud-Ovest, altitudine di 300 metri.

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Metodo di coltivazione della vite** Guyot.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**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 diraspatis, 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 circa 10 giorni. Il vino in parte affina in acciaio e in parte in barriques usate fino all'imbottigliamento che avviene 10 mesi dalla vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso.

**Profumo** Profumo ricco, dall'approccio immediato, di buona ampiezza, fresco, con tipico sentore di frutti rossi.

**Sapore** Gusto elegante, morbido di buon corpo equilibrato con piacevole finale minerale. Tannini e acidità procedono in armonia offrendo un vino armonico seppure dal carattere risoluto.



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



Conte Vistarino

# TAVERNETTO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino rosso - Oltrepò Pavese DOC

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese.

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione e affinamento** Raccolta manuale in cassette da 20kg, cernita manuale, macerazione a temperatura controllata. La macerazione continua alla fine della fermentazione a temperature comprese tra i 28 ed i 30°C. Il vino viene messo in barriques di rovere francese. La fermentazione malolattica si svolge in barriques a primavera. Imbottigliamento e affinamento di un anno in bottiglia.

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



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



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



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



Conte Vistarino

# PERNICE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Oltrepò Pavese

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

**Vitigno** 100% Pinot Nero

**Metodo di coltivazione della vite** Guyot.

**Composizione del suolo** Suolo calcareo con ottimo equilibrio tra sabbia, limo e argilla.

**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. Tannini ben evidenziati e armonici rendono questo vino elegante.



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



Conte Vistarino

# SAINT VALIER

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Oltrepò Pavese

**Zona produttiva** Comune di Rocca de' Giorgi. Altitudine da 50 a 550m slm, esposizione Ovest-Sud/Ovest.

**Vitigno** 100% Pinot Nero.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso.

**Vinificazione e affinamento** Le uve, raccolte a mano in cassette da 20 kg, vengono stoccate per una notte a 10°C in cella frigo. La mattina successiva vengono pressate per ottenere il mosto fiore che viene fatto fermentare a basse temperature in acciaio, ove rimane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento effettuato 4 mesi dopo la vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino.

**Profumo** Note spiccate di mela golden, pesca, albicocca e un lieve sentore di fragola.

**Sapore** Al palato si presenta fresco, con un ottimo equilibrio acido e una buona 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



Conte Vistarino

# RIES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Oltrepò Pavese Superiore

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, altitudine da 250 a 550m, esposizione Ovest – Sud Ovest.

**Vitigno** 100% Riesling Renano

**Metodo di coltivazione della vite** Guyot.

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione e affinamento** elezione delle uve durante la vendemmia manuale, premacerazione a freddo delle stesche in cassetta per 24 ore a 4°C e con la fermentazione lenta a bassa temperatura del mosto.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con con tipici riflessi dorati.

**Profumo** Profumo ampio, di frutto sorprendente, con un piacevole sentore di fiori e frutti bianchi, composito.

**Sapore** Gusto accogliente, avvolge nell'ampiezza della struttura sorretta dalla fresca acidità e dal gradevole sapore minerale. Composito e armonico conclude con un finale lungo e mai stucchevole.



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



Conte Vistarino

# SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Sangue di Guida d'Oltrepò Pavese

**Zona produttiva** Oltrepò Pavese. Prima fascia collinare con altitudine 250-300 m.s.l.m e d esposizione sud/sud-ovest.<

**Vitigno** Croatina, Barbera, Uva rara

**Composizione del suolo** Suolo argilloso-calcareo.

**Vinificazione e affinamento** Le uve vengono raccolte manualmente ed in cantina dopo la diraspa-pigiatura il pigiato viene posto in fermentini di acciaio a macerare per 5 giorni a freddo con lo scopo di estrarre colore e profumi. Il mosto ottenuto viene separato dalle bucce e posto in autoclave per la fermentazione. Raggiunta una sovrappressione di 2.5 atmosfere si blocca la fermentazione con il freddo e si procede all'imbottigliamento.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso.

**Profumo** Profumo ricco, delicatamente aromatico, dall'approccio immediato, con tipico sentore floreale.

**Sapore** Gusto amabile, elegante, morbido con perfetto equilibrio tra acidità e naturale dolcezza.



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

