

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

