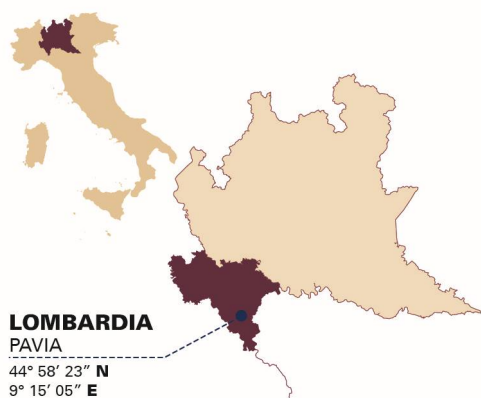


BERTONE

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



VITIGNO

100% Pinot Nero.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

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



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



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. Successivamente il vino viene affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi, dove viene svolta la fermentazione malolattica la primavera successiva alla vendemmia. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta un ulteriore anno in bottiglia prima della commercializzazione.



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 intero ed evidente, equilibrato con una piacevole mineralità e un finale lungo e speziato.

