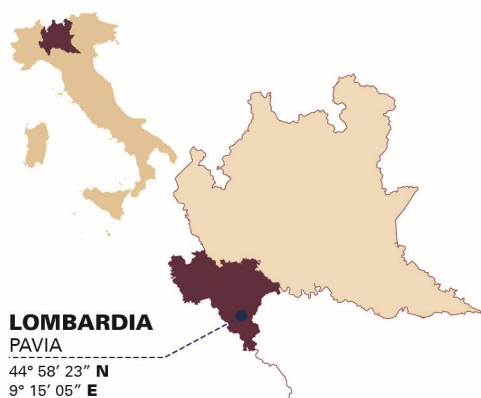


# COSTIOLO

## 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 dolce frizzante - Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese



### ZONA DI PRODUZIONE

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 calcareo-argilloso.



### 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.



### 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.

