



Metodo Classico  
Sparkling

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO  
Tenuta di Rocca de' Giorgi

## Conte Vistarino 1865

PINOT NERO  
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
DOCG Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot nero Millesimato

<b>Annata:</b>	2011	<b>Enologo:</b>	Giacomo Barbero Beppe Caviola	
<b>Vitigno:</b>	100% Pinot Nero	<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	giovane ○○○○●○ leggero ○○○○●○ dolce ○○○○● no legno ○○○○●○	invecchiato di corpo secco legno
<b>Zona di provenienza:</b>	Rocca de' Giorgi	<b>Abbinamenti gastronomici:</b>	Accompagna tutto il pasto, adatto come aperitivo, ideale con pesce e crostacei.	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13 % volume			

### Note dell'enologo

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

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

**Palato:** complesso, secco, freschezza di agrumi, brindisi seducente, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale. Affinità speciale naso - palato.

**Temperatura di servizio:** 8-10 ° C.

**Invecchiamento:** 6-8 anni.

### Informazioni:

Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino inizia a produrre il primo Metodo Classico italiano nel 1865. Come omaggio a questo particolare evento, l'azienda produce il Conte Vistarino 1865, spumante bandiera della Casa. I grappoli sono ottenuti dai vigneti posti nella Tenuta di Rocca de' Giorgi. Per questo millesimo l'affinamento si è protratto per oltre 60 mesi in bottiglia dove il 1865 ha svolto una lenta fermentazione con contatto ininterrotto tra vino e lieviti risultandone migliorato nell'armonia e nella complessità.

### Differenza è.....

Storia, sapienza, abilità uniti a complessità e forza, sono gli elementi che rendono questo vino così attraente:

Pugno di ferro in guanto di velluto!

