

## Conte Vistarino, l'eleganza veg



Due vini eleganti e raffinati, non solo per le splendide “bottiglie gioiello” dove sono conservati. E in più anche “veg”, per avvicinare anche i vegani a vini di ottima qualità. Ma non solo loro.

Conte Vistarino, azienda che si trova a Rocca de' Giorgi in provincia di Pavia e che da anni si è dedicata soprattutto al *Pinot Nero*, ha recentemente arricchito la propria gamma di vini con due bollicine metodo *Charmat* (o *Martinotti*, per dirla “all'italiana”): si tratta del *Pinot Nero Charmat Brut* e del *Pinot Nero Charmat Brut Rosé* che non utilizzano né gelatine né lieviti di origine animale.

Le uve, *Pinot Nero*, scelte e raccolte a mano, provengono da due appezzamenti: Beretta e Santa Rosa, situati tra i 200 e i 400 metri di altitudine, nel cuore della tenuta Conte Vistarino, che si estende per ben 800 ettari nella Valle Scuropasso, in Oltrepò Pavese.

Per entrambi la produttrice **Ottavia Giorgi di Vistarino** ha messo a punto un processo di vinificazione accuratissimo: dopo una pressatura soffice con una resa mai superiore al 50%, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e i vini restano a lungo in autoclave affinandosi sui lieviti.

Il risultato è decisamente interessante: se è vero che questi vini non hanno la complessità e la struttura dei *Metodi Classici* (che l'azienda comunque produce da tempo), questi due vini sono molto fini e profumati, delicati e intensi allo stesso tempo. Ottimi da aperitivo, ma da non disprezzare anche per un lunch non troppo impegnativo.