

v i t a e
LA GUIDA VINI
2017



Associazione Italiana Sommelier

Lombardia

Conte Vistarino

Frazione Scorzoletta, 82/84 - 27040 Pietra de' Giorgi (PV)
Tel. 0385 85117 Fax 0385 85330
info@contevistarino.it
www.contevistarino.it

Anno di fondazione: 1674 Proprietà: Carlo Giorgi di Vistarino
Condizione enologica: Giacomo Barbero, Giuseppe Caviola Condizione agronomica: Paolo Fiocchi
Bottiglie prodotte: 400.000 Ettari vitati: 200
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Qui si parla da sempre la lingua del pinot nero, vitigno d'elezione in questo comprensorio, dove fu portato dalla Francia nella seconda metà dell'Ottocento dal conte Carlo Vistarino. Non stupisce quindi l'ottima prestazione di tutte le bollicine presentate con questo vitigno, interpretato con mano sempre sicura. Il più interessante si è rivelato quest'anno il Metodo Classico Pinot Nero 1865 millesimato. Non mancano le novità, con l'arrivo di nuovi prodotti, sempre da pinot nero di singola vigna, che hanno arricchito una gamma aziendale già ben fornita.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CONTE VISTARINO 1865 2011 **TTTT**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 23 - Bt. 6.000
Favorevole brillante, impreziosito da una spuma soffice e invitante. Ventaglio olfattivo fondato su speziatura, cedrina, citronella, zucchero a velo e crema pasticciera al limone, cui seguono nitidi sentori di frutta esotica, quali ananas e pompelmo candito. Sorso pieno, cremoso, ben bilanciato, estremamente vitale, fresco e gustosamente sapido. Buona la persistenza, ornata da una lunga scia minerale. Vinificazione e maturazione in acciaio, rimane per 50 mesi sui lieviti e altri 6 in bottiglia. Risotto alle rane.

TAVERNETTO 2013 **TTT**

Bianco Igt - Pinot nero 100% - Alc. 14% - € 23 - Bt. 6.000
Leggero rosso rubino. L'ottima intensità olfattiva suggerisce ricordi di mora di rovo e cassia, legno aromatico, menta speziata, timo e alloro, foglia di cipresso, tabacco scuro, su un sottofondo balsamico. Corpo snello, equilibrato, caratterizzato da ottima bevibilità, con tannino in evidenza ancorché ben integrato. Chiusura di pregio, corroborata da un bouquet di spezie leggere, che permangono con stile nel lungo finale. Matura in rovere piccolo per 8 mesi. Salame d'oca.

BERTONE 2013 **TTT**

Bianco Igt - Pinot nero 100% - Alc. 14% - € 23 - Bt. 6.000
Rosso rubino vivace, di bella luminosità. Si esprime su note di ciliegia, fragola, lampone, peonia e pepe nero, lavanda essiccata, polvere di cacao e nuance ferrose. All'assaggio manifesta personalità tipica varietale attraverso un sorso dinamico, fresco e corrispondente, mai banale. Alcol bilanciato da sapidità minerale e tannino centrato. Finale con gradevoli ritorni speziati e persistenza fruttata. Sosta per 8 mesi in barrique, seguiti da un anno di affinamento in bottiglia. Arista di maiale al forno.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT CRUASÉ SAIGNÉE DELLA ROCCA **TTT**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 21 - Bt. 7.200

PERNICE 2013 **TTT**

Bianco Igt - Pinot nero 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 7.000

COSTA DEL NERO 2014 **TT**

Bianco Igt - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 12 - Bt. 20.000

BRUT CUVÉE CÉPAGE **TT**

Bianco Spumante Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 14%, Riesling renano 1% - Alc. 13% - € 16 - Bt. 10.000

MERLINO 2015 **TT**

Bianco Igt - Pinot grigio 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 6.000

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE COSTIOLO 2015 **TT**

Bianco Doc Dolce - Croatina 45%, Uva rara 30%, Barbera 25% - Alc. 7% - € 9 - Bt. 45.000