



STATI GENERALI
DEL **PINOT NERO**

CONGRESSO NAZIONALE
RICCAGIOIA, 18 - 19 - 20 NOVEMBRE 2011

STATI GENERALI DEL PINOT NERO

CONGRESSO NAZIONALE
RICCAGIOIA, 18 - 19 - 20 NOVEMBRE 2011



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese



Consorzio di Tutela
del Salame di Varzi

Sommario

Fondazione Gal Alto Oltrepò	5
Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese	7
Consorzio di Tutela del Salame di Varzi	9
Profilo storico del Pinot nero	11
Il Pinot nero e l'Oltrepò Pavese	14
Riccagioia SCpA	16
Lo stato dell'arte di un vitigno unico e inimitabile	18
Aziende selezionate	21

Fondazione Gal Alto Oltrepò

GAL Alto Oltrepò s.r.l.

Via Giuseppe Mazzini, 16 (presso IPSIA)
27057 Varzi (PV)

tel. 0383.540637

fax 0383.53583

galoltrepo@tiscalinet.it

www.gal-oltrepo.it

Il progetto “Perle d’Oltrepò” è la dimostrazione fattiva di quale sia la strada giusta per promuovere, a sistema, un territorio fortemente accogliente e connotato dalle sue produzioni tipiche.

Le colline della provincia di Pavia sono un scrigno di cultura, un teatro naturale incontaminato, un paniere di prodotti unici e da far riscoprire. Si parla di un territorio a quaranta minuti dalla Milano dell’Expo 2015, di una terra ricca di storia a trecentosessantagradi.

Il Gal Alto Oltrepò, agenzia di sviluppo oggi trasformata in fondazione, nel corso del 2010 e poi in questo 2011 ha aiutato i due consorzi agroalimentari più rappresentativi del territorio a lavorare fianco a fianco puntando non solamente sulla promozione dei prodotti quanto piuttosto su un approccio diverso alla filiera, agli operatori e ai mercati. Si è costruita una squadra per la valorizzazione territoriale, impostando altresì la rotta per far crescere una rete che siamo certi non cesserà di esistere con questi Stati Generali del Pinot nero. Siamo arrivati al primo punto d’approdo, ma è solo la fine del primo anno di un percorso destinato a proseguire e articolarsi nel tempo.

Dott. Giorgio Remuzzi

Presidente della Fondazione Gal Alto Oltrepò



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Piazza Vittorio Veneto, 24
27043 Broni (PV)

tel. 0385.250261

fax 0385.54339

info@vinoltrepo.it

www.vinoltrepo.it

L'Oltrepò Pavese si è scrollato di dosso vecchi stereotipi, retaggio del passato, per scoprirsi un laboratorio d'idee orientate al futuro e alla crescita. Il progetto "Perle d'Oltrepò" ha dimostrato all'Italia del gusto che sulle colline oltrepadane c'è un'aria nuova: voglia di fare rete, di allearsi, di progettare insieme per vincere la crisi. Gli Stati Generali del Pinot nero, momento culmine di una serie di azioni, ci servono anche per lanciare un messaggio chiaro: abbiamo voglia di aprirci, di confrontarci, di dialogare di più e meglio dentro e fuori questo meraviglioso territorio. Nell'ultimo quinquennio, impostata la strategia, il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese ha lavorato per valorizzare insieme alle sue produzioni tradizionali anche i suoi 3mila ettari di Pinot nero (primato in Italia) e la sua spumantistica Metodo Classico. Dalla vendemmia 2007 si è ottenuta la DOCG, nel 2009 si è lanciata l'idea del marchio consortile Cruasé, che oggi identifica il Metodo Classico DOCG rosé naturale, pura espressione rosa delle uve Pinot nero. Questa è la nostra "perla" che ben si sposa con il Salame di Varzi DOP, creando un connubio irripetibile capace di emozionare su ogni tavola. L'Oltrepò Pavese del vino, forte di 13mila 500 ettari a vigneto (terza Denominazione italiana), torna ad aver voglia di emozionare.

Paolo Massone

Presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Consorzio di Tutela del Salame di Varzi
Piazza Umberto I, 1
27057 Varzi (PV)

www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it

Il Salame di Varzi DOP ha trovato nelle bollicine del Cruasé DOCG un nuovo connubio di gran classe, esattamente quello che occorreva per tornare ad affermare dall'aperitivo fino alle tavole della ristorazione più esclusiva, la potente immagine dell'Oltrepò Pavese. I produttori del re dei salumi, un salame unico in Italia e conosciuto sin dall'era dei Longobardi, hanno incontrato con successo le aziende vitivinicole del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese. Da due unicità è nato un progetto "Perle d'Oltrepò", che ha presentato un piano per invitare ad "assaggiare un territorio". Le colline della provincia di Pavia, unico tratto della Lombardia in cui insiste la catena appenninica, sono un vero e proprio teatro del gusto. Sapori autentici, storici, veri, da scoprire in famiglia o con gli amici in ogni weekend e in ogni stagione dell'anno. L'enogastronomia di qualità, forte della tradizione, rispettosa della natura, è il vero tesoro che oggi possiamo vantare.

In questo 2011 di lavoro congiunto, noi produttori della filiera del gusto abbiamo lanciato un messaggio forte: l'Oltrepò Pavese è una terra gustosa e accogliente.

Dott. Franco Nulli

Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi



**Consorzio di Tutela
del Salame di Varzi**

Profilo storico del Pinot nero

Probabilmente l'origine del Pinot può essere fatta risalire al III-IV secolo dopo Cristo, come appare da un documento di ringraziamento all'imperatore Costantino del 312, da parte degli abitanti della città di Autun, dove viene citato un vigneto famoso per la sua qualità, nel *pagus. Arebrignus*, nella Côte de Nuits. Tralasciando la dotta dissertazione con la quale Gaston Roupnel nel 1932 descrive il paesaggio rurale della Borgogna durante la presenza romana, alcuni particolari delle modalità di coltivazione di quel vigneto ci aiutano a risalire alle varietà coltivate, che come era consuetudine allora, non venivano mai citate. Il termine *cépage* con il quale si nomina il vitigno in francese deriva da *cep*, "ceppo, pianta", indicazione generica di una vite. Il vigneto dava l'impressione di essere abbandonato, tale era l'aspetto di una inestricabile vegetazione costituita da piante molto vecchie disposte senza alcun ordine e moltiplicate per propaggine. Non è difficile riconoscere in questa descrizione un esempio singolare di viticoltura detta "per protezione", dove le viti selvatiche nate spontaneamente in luoghi selvaggi venivano sottoposte ai primi processi di domesticazione (o protodomesticazione). Questa viticoltura caratterizzava il medio bacino del Reno, l'Alsazia ed il Baden, patria di origine di una famiglia varietale che Levadoux, famoso ampelografo francese, definisce dei "Noirien". Molte sono le caratteristiche in comune che il Pinot ha con le numerose viti selvatiche ancora presenti in alcune isole sul Reno e che i botanici tedeschi dell'800 come Gmelin, Bronner, Basserman-Jordan descrivono accertando la presenza di tipologie fogliari identiche al Pinot e al Traminer. Anche l'indice di Stummer classifica i semi di Pinot come appartenenti alle viti selvatiche, unitamente alle dimensioni ridotte dei grappoli e degli acini ed al loro grande polimorfismo, al sapore speciale del mosto dove è presente l'antranilato di metile, un composto aromatico tipico della "Vitis labrusca". Ma la storia della rinascita della viticoltura francese dopo i fasti della cultura massaliota e narbonnese e la crisi provocata dall'editto di Domiziano, inizia circa cinquanta anni prima del documento di ringraziamento a Costantino, con la ricostruzione operata da Probo e con l'introduzione da parte delle sue legioni di nuovi vitigni da oriente, dalla Pannonia e dalla Croazia dove stazionavano le due legioni più fedeli all'imperatore illiro, la Gemina e l'Invicta, responsabili del controllo delle frontiere orientali dell'impero. Questi vecchi vigneti semiabbandonati della Borgogna vengono allora rivitalizzati non con lo spianto delle vecchie viti, ma attraverso l'impianto di nuove talee di varietà chiamate genericamente a causa della loro origine, Heunisch (da Hunnisch, Unni, dal nome degli abitanti di quelle regioni ad est della Pannonia). In Francia l'Heunisch è chiamato Gouias ed in Svizzera Gwass, con la stessa fonetica sgradevole. Alla caduta dell'Impero Romano segue un periodo di decadenza economica e politica e solo con il governo dei Franchi e di Carlo Magno, che assegna le terre coltivabili e da bonificare agli ordini monastici, benedettini *in primis*, si assiste al recupero dei vecchi vigneti decadenti e alla creazione di nuovi con il materiale genetico che si era originato spontaneamente da seme. In particolare il convento di Beze nel VII secolo e quelli certosini nel XII hanno avuto un ruolo determinante nella creazione dei vigneti pionieri su suoli di diversa fertilità.

L'opera dei monaci nella selezione e diffusione del nuovo vitigno nato per caso è in questa fase provvidenziale e il Pinot nero, sebbene con altri nomi, vede finalmente la luce. A onore del vero Columella, nella sua opera *De Re Rustica*, aveva molti secoli prima descritto

un vitigno selezionato dai celti di Allobroga, a foglie rotondegianti, tipiche delle viti selvatiche, che sopporta il freddo, il cui vino si conserva con l'invecchiamento e che ama i terreni magri per la sua elevata fertilità, caratteristiche che corrispondono perfettamente a quelle del Pinot nero che conosciamo oggi. Come in un libro di storia, dove fantasia e realtà si mescolano senza possibilità di essere distinte, con un salto di quasi duemila anni, si giunge ai nostri giorni e con l'apporto della genetica molecolare attraverso l'analisi del DNA, non solo le origini ma anche il contributo del Pinot nero alla creazione di altri vitigni europei, appaiono più chiare. Infatti il Pinot nero è il risultato di un incrocio spontaneo tra il Traminer ed un Pinot meunier, così chiamato per la tomentosità delle sue foglie, vitigno considerato un ancestrale dei Pinots. Il Pinot nero quindi, messo a contatto con queste varietà provenienti da oriente, ha dato origine allo Chardonnay e con lui altri quindici vitigni della regione borgognona tra quali i più importanti sono il Melon ed i Gamays.

Tracce genetiche di Pinot nero sono riscontrabili anche nel Lagrein e nel Teroldego. L'analisi molecolare delle varietà coinvolte nel *pedigree* del Pinot consente di evidenziare la loro similarità dalle frequenze alleliche del DNA sia plasmidiale che nucleare, che evidenzia come il flusso genico sia avvenuto sia per dispersione di semi che di polline. Ad esempio tra le varietà di origine italiana e croata si manifesta una prevalenza degli alleli di origine selvatica a testimoniare una introgressione di pochi vitigni stranieri i quali male si adattavano ai climi a loro poco favorevoli dei luoghi dove erano stati acclimatati e quindi dopo un periodo di coltivazione assieme alle viti paradomesticate, dai semi che germinavano spontaneamente, venivano scelte delle piante che presentavano una migliore produttività. Per comprendere il ruolo che ha avuto il Pinot nella formazione di molti vitigni europei, molto interessante appare uno studio condotto nel 2004 in otto vigneti storici vicini ad Heidelberg, in Germania, che presentavano viti dall'età variante tra 60 e 200 anni e che raccoglievano più di 60 varietà delle quali alcune molto rare. Vicino a vitigni come l'Honigler ungherese, il Primitivo italiano, l'Elbling bleu (incrocio tra Schiava e Riesling), sono stati identificati molti vitigni senza un nome, tutti frutto di un incrocio con il Pinot.

La viticoltura episcopale ed ecclesiastica medioevale estende la coltivazione del Pinot nero al di fuori dei *cloos* conventuali e i Duchi di Borgogna, in particolare Filippo l'Ardito e Filippo il Buono, tra il XIV e XV secolo, lo proteggono dalla concorrenza "sleale" del Gamay. Il Pinot era chiamato nei documenti del XII-XIII secolo con il nome generico di *plant*, simile come significato a *cep*, che veniva aggettivato con il nome della sua provenienza geografica con *auvernat* o *orleanais*. Più tardi anche con il nome di *Pineau*. Il termine *plant* fu usato sia in Borgogna che in Champagne fino alla ricostruzione postfillosserica e la distinzione tra le diverse tipologie varietali era fatta in base al colore dei tralci: *Plant gris* con grappoli piccoli, a maturazione tardiva che davano un vino non di grande qualità e *Plant doré* a foglie intere, di buona produzione, ma che a causa della precocità di maturazione fornivano vini migliori. Nel XIV secolo compare il termine di *Pynos* usato da E. Deschamps nella ballata della *Verdure des Vins* e poco tempo dopo in uno scritto borgognone, si parla di *Pinoz* al plurale per indicare la grande famiglia varietale. Da allora le citazioni si moltiplicano e Cham-

pagne e Borgogna si contendono il luogo di origine del vitigno. L'Ottocento, con lo sviluppo degli studi ampelografici, mette in evidenza una caratteristica originale di questo vitigno: la sua grande variabilità intravarietale che consente di identificare e descrivere più di cinquanta tipologie di Pinots, differenti per la morfologia fogliare, per colore della bacca, del succo, della produttività, della precocità e per il nome del selezionatore. Per la sua ampia diffusione sia in Francia che all'estero assume molte denominazioni come Morillon nei dintorni di Parigi, Burgunder e Clevner in Germania, Borgogna in Italia. Il Pinot nero che conosciamo oggi non è però quello delle origini. Le forme primitive, anteriori al X secolo erano poco produttive e venivano chiamate Noble de Touraine e Salvagnin noir del Jura (è evidente il richiamo alla tipologia morfologica del Traminer). Con lo sviluppo della viticoltura specializzata commerciale avvenuto dopo la piccola glaciazione, verso il 1700, vengono introdotte forme di maggiore produttività e ricchezza di colore chiamate Auvernal e Cortaloid (in questo caso il richiamo semantico è allo Chardonnay). Solo nel XVIII e XIX secolo, in Borgogna prima ed in Champagne poi, compaiono le tipologie che conosciamo oggi e che vengono classificate in vari gruppi alle soglie dell'arrivo della fillossera:

- **gruppo dei Pinots neri cosiddetti tipici;**
- gruppo dei mutanti cromatici (grigio o Rulaender, bianco, tête de nègre, teinturier, ecc.);
- gruppo delle selezioni fatte dai viticoltori (Liebault, Giboudot, de la Malle, Crepet, ecc.);
- gruppo dei Pinots espressione di luoghi di selezione e coltivazione (d'Ervelon, Trepail, du Valais, Mariafeld, ecc.);
- gruppo dei Pinots dalla particolare caratteristiche morfologiche (cioutat, a limbe cotonneaux, cendre, double, meunier, ecc.);
- gruppo dei Pinots precoci ottenuti da seme per autofecondazione.

In Champagne fino al secolo scorso il Pinot era chiamato Vert doré o Plant doré dal colore degli apici e dei germogli giovani. Ci sono voluti 1500 anni di selezione per arrivare ai cloni di Pinot nero che coltiviamo oggi. Attualmente la classificazione è molto semplificata tra i tipi fini (per produrre vini rossi) e produttivi (in genere per la produzione di Champagne), con un'indicazione supplementare del portamento della vegetazione (eretto o ricadente).

In particolare si distinguono i Pinot neri cosiddetti qualitativi a bassa produttività utilizzati per la produzione dei vini rossi di Borgogna ai quali fanno capo i cloni francesi 114, 115, 777 e quelli italiani 5V17, MIRA 3131, SMA 201 e quelli produttivi utilizzati soprattutto in Champagne come quelli francesi siglati 583, 289 e quelli italiani LB9, R4. La causa di questa grande variabilità risiede nella alta frequenza con la quale compaiono in questo vitigno le mutazioni di origine chimerica o trasposonica che modificano l'espressione di alcuni geni che codificano per il colore della bacca, le più frequenti (basti pensare al Pinot bianco e grigio), ma anche per la forma della foglia o per il portamento della vegetazione.

In Italia, malgrado il Pinot nero sia un vitigno adattato soprattutto alle regioni temperato-fresche, si diffuse lungo tutta la Penisola fino alla Sicilia a partire dalla fine del 1800 per la sua costante produttività e per l'elevato tenore zuccherino. La valutazione delle sue doti enologiche fu sempre molto sommaria perché di norma veniva vinificato assieme ad altre varietà ed a causa della sua precocità di maturazione nelle regioni meridionali o comun-

que negli ambienti più caldi subiva l'assalto degli uccelli o quello del marciume grigio. Per questi motivi con la seconda ricostruzione postfillosserica la sua diffusione nel nostro Paese subisce una drammatica contrazione e la sua coltivazione si attesta in Oltrepò Pavese, in Trentino-Alto Adige e marginalmente in Friuli e Veneto orientale. Degna di nota per l'eccellenza della qualità, è una piccola produzione nel pescarese, retaggio della presenza bonapartista nelle Marche. L'Oltrepò Pavese rappresenta oggi la zona italiana che presenta la maggiore superficie di Pinot nero, con circa 2.500 ha, ma che lo vinifica soprattutto in bianco per la presa di spuma. I tenori elevati di argilla accompagnati da buone presenze di calcare attivo alle quote più elevate, sono alla base della produzione di vini-base con buona freschezza, pH bassi e profumi eleganti.

Il clima temperato del Trentino-Alto Adige, simile in alcuni mesoclimi (esposizione ad Ovest, altitudini 300-400 mslm, presenza di brezze di monte che consentono buoni sbalzi termici tra giorno e notte, ecc.) a quello più continentale della Borgogna, è quello che consente una produzione di Pinot neri vinificati in rosso comparabile per descrittori sensoriali a quella francese.

Purtroppo mancano quei tenori di argilla nel terreno che fanno di quei vini dei modelli irraggiungibili. Oregon e Nuova Zelanda in questi ultimi anni hanno prodotto dei Pinot neri molto vicini allo stile borgognone.

Molti sono i problemi di natura colturale e compositiva che fanno del Pinot nero un vitigno molto difficile da coltivare e da vinificare. Si ricordano molto brevemente alcuni di questi aspetti quali il vigore elevato delle viti che complicano la gestione della chioma, la sensibilità alla botrite ed all'oidio, la difficoltà di avere una maturazione fenolica contemporanea nelle bucce e nei vinaccioli che spesso è alla base di un contenuto nel vino di tannini poco polimerizzati, la mancanza di antociani esterificati che rende il colore poco stabile e che tende con l'invecchiamento all'aranciato, la facilità con la quale accumula gli zuccheri nell'uva che comporta un ridotto contenuto in acidi nel mosto. In vinificazione è spesso vittima dell'acescenza se non si gestisce in modo corretto il cappello. Sono dimostrati sia il ruolo più favorevole delle follature nei confronti dei rimontaggi nell'estrazione del colore e dei tannini meno aggressivi sia il vantaggio che comporta nella complessità sensoriale la malolattica in *barrique* nei confronti di quella in acciaio. È quindi un vitigno capriccioso che si esprime in vini ineguagliabili solo in ambienti dalle caratteristiche molto particolari e che per questo non può essere paragonato al Cabernet o allo Chardonnay per la loro capacità di adattamento a climi molto diversi. Inoltre esige sia in vigneto, prima nella scelta dei cloni e quindi nel controllo della produzione per ceppo, che in cantina nelle attenzioni durante la vinificazione, una cura maniacale fatta di accorgimenti e soluzioni, tenute accuratamente segrete dal produttore. Per queste sue caratteristiche è il vitigno che meglio sa esprimere nel vino i segreti più intimi di un *terroir* e la sensibilità interpretativa del vinificatore.

Da "Guida all'utilizzo della Denominazione di Origine Pinot nero in Oltrepò", Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Pavia 2008.

Il Pinot nero e l'Oltrepò Pavese

Taluni ampelografi ipotizzano la presenza dei genotipi originari del Pinot già presenti, su queste colline, dal tempo dei romani; attendibili i riferimenti riconducibili all'Oltrepò Pavese che risalgono al 1500 ove si citano Pinolo, Pignolo gentile e Pignolo grappolato. Giovanni Dalmasso, nel sostenere le antiche origini del vitigno, afferma che il Pinot grigio potrebbe essere identificato con le piante note agli antichi romani come *helvolae* ossia con uve grigie.

Nella seconda metà del XIX secolo il Pinot nero approda in Oltrepò Pavese e di seguito viene sperimentato in tutta la penisola e in Sicilia; la maggior parte degli addetti ai lavori valuta la produzione come uva da taglio con le loro autoctone e sorpresi dalla maturazione precoce, nonché dai danni provocati da uccelli e altri animali, abbandonano il progetto. Solo in Oltrepò Pavese il vitigno trova il suo *habitat* ottimale; i primi impianti si effettuano a Rocca de' Giorgi nel 1865 per opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino che pochi anni dopo, unitamente all'imprenditore piemontese Carlo Gancia, inizia a elaborare e commercializzare lo Champagne italiano. Ad emularlo, alla fine degli anni settanta, è l'Ing. Domenico Mazza di Codevilla che assume un enologo originario di Reims al fine di produrre bollicine e in breve tempo si ottengono ottimi risultati sia qualitativi, sia commerciali. Due sono le tipologie di spumante proposte dall'azienda: uno secco, l'altro semi-secco. Significativo il riconoscimento, 1° posto, ricevuto all'Esposizione Nazionale di Milano del 1894; merita una segnalazione anche l'evento riportato nel 1886, dal Giornale Vinicolo Italiano, relativo al varo della nave "Vesuvio" avvenuto in quel di Napoli, ad opera del Principe Luigi di Savoia, con una bottiglia di Champagne Montelio.

Nel 1907 nasce a Casteggio la SVIC (Società Vinicola Italiana di Casteggio) e a dirigerla viene chiamato Pietro Riccadonna, uno dei padri della spumantistica moderna, che come motto per il lancio commerciale dello spumante fa sua l'affermazione biblica: "cos'è la vita se non spumeggia il vino?". Due anni dopo viene affiancato da Angelo Ballabio e, successivamente, altri due personaggi emergenti si aggregano a loro: Mario Odero e Raffaello Sernagiotto i quali operano molto bene e il loro prodotto varca l'oceano. Nel 1912 il cartello pubblicitario "Gran Spumante SVIC" è collocato, in maniera ben visibile, accanto alla statua della libertà di New York per la commozione e la gioia degli emigranti oltrepadani che cercano fortuna nel nuovo mondo. Con l'avvento della prima guerra mondiale (1915-18) la SVIC chiude i battenti e i quattro giovani imprenditori si dividono; solo due di loro, alla fine delle ostilità, procedono nel mondo della spumantistica: Angelo Ballabio a Casteggio e Pietro Riccadonna nel vicino Piemonte. La fama dello spumante secco metodo champenois dell'Az. Agr. Ballabio varca, in breve tempo, i confini nazionali e dal 1931 può fregiarsi in etichetta del contrassegno di fornitore della Real Casa con l'autorizzazione ad apporre le insegne ducali concessagli da Emanuele Filiberto Duca d'Aosta. Angelo passa il testimone al figlio Giovanni che sino alla morte (1975) resta, per il territorio, il Signore della spumantistica oltrepadana.

Nel frattempo emergono altre realtà nel mondo locale delle bollicine: negli anni trenta dello scorso secolo è la Cantina Sociale La Versa a dare il via alla produzione di spumante a rifermentazione in bottiglia; fa seguito nel 1958 l'Az. Agr. Malpaga di Canneto Pavese.

Con l'avvento, nel 1970, della D.O.C. Oltrepò Pavese e con la presidenza della Cantina La Versa S.p.A. affidata al Duca Antonio Denari, inizia una nuova era per la spumantistica locale e la Cantina Sociale di S. Maria ne diventa la locomotiva trainante.

Nel 1971 nasce dal Consorzio Vini Tipici il Consorzio Volontario dei Vini D.O.C. Oltrepò Pavese, a dirigerlo Edgardo Rovati e a presiederlo è il medesimo Duca Denari che, successivamente, viene eletto anche a capo dell'Istituto dello Spumante Classico Italiano; il suo carisma lo porta ad essere tra i primattori del settore e il Pinot nero made in Oltrepò diventa una grande realtà per l'intera spumantistica nazionale.

Il territorio vanta attualmente una superficie di impianto pari a 2.500 ettari a Pinot nero e 900 ettari a Pinot grigio pari al 25,60% dell'intera area vitata iscritta all'Albo della D.O.

Nell'anno 2007 l'Oltrepò, grazie all'impegno profuso dal Presidente del Consorzio Vittorio Ruffinazzi e dal Direttore Carlo Alberto Panont, acquisisce la D.O.C.G. per l'Oltrepò Metodo Classico e con essa la possibilità di nobilitare ulteriormente questa regione viticola. Se il vitigno in oggetto si identifica storicamente per la produzione di uve finalizzate alla spumantizzazione, è pur vero che dagli anni cinquanta del secolo scorso qualche produttore ha intuito la possibilità di poter vinificare anche in rosso tali uve. Il primo ad ottenere eccellenti risultati qualitativi è stato il Dr. Carlo Dezza di Montecalvo Versiggia emulato, a breve, dalla Dr.ssa Giuseppina Quaroni di Montù Beccaria. Dai loro successi nasce la convinzione che, con l'adeguato supporto della ricerca scientifica, l'identificazione dei cloni ottimali, la scelta del terreno, del microclima e delle adeguate operazioni colturali, una nuova importante realtà viticola-enologica possa caratterizzarsi con alcuni nostri territori. Inizia così una nuova avventura che vede impegnate già un buon numero di aziende con risultati decisamente incoraggianti. Spumanti classici importanti e un vino rosso di grande eleganza; la sfida continua e alla base sempre lui: l'accattivante, a volte bizzarro, ma sempre affascinante Pinot nero.

Da "Guida all'utilizzo della Denominazione di Origine Pinot nero in Oltrepò", Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Pavia 2008.

Riccagioia SCpA

Centro di ricerca, formazione e servizi della Vite e del Vino

Riccagioia è una società consortile per azioni (SCpA) a maggioranza di capitale pubblico che opera nel settore vitivinicolo. È costituita da enti pubblici, società e aziende private della Lombardia e ne fanno parte: ERSAF, Provincia di Pavia, C.C.I.A.A di Pavia, C.C.I.A.A. di Brescia, C.C.I.A.A di Bergamo, Unioncamere Lombardia, Unione dei Comuni di Prima Collina, Università degli Studi di Pavia, Università degli Studi di Milano, Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, COPROVI Società Cooperativa, Cantina Terre d'Oltrepò, Cantina Torrevilla, Cantina Cooperativa di Canneto Pavese, Cantine LA VERSA, Az. Agricola Alziati, Az. Agricola Doria e Tenuta il Castello di Pirovano.

In epoca rinascimentale Riccagioia era una ricca dimora dei Ghisleri, in seguito nel XVIII secolo passò ai marchesi Solineta, successivamente ai nobili Orlandi e poi all'Ing. Piero Annovazzi, la cui moglie nel 1955 passò in lascito alla Fondazione "Pio Istituto Carlo Gallini di Voghera" allo scopo di perorare gli ideali dell'Ing. Gallini, diffondere l'istruzione tecnica, sviluppare e promuovere l'arte agricola. Negli anni '60 divenne sede del vivaio di piante madri e dei vigneti pilota su cui iniziarono i lavori di selezione genetica. Nel 1981 la Regione Lombardia acquisì la Fondazione e nel 1986 divenne CIVIFRUCCE (Centro per l'incremento della vitivinicoltura frutticoltura e cerealicoltura) che più tardi nel 2002 confluì in ERSAF (Ente per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste). Nel 2011 nasce Riccagioia S.C.p.A. da un progetto che Regione Lombardia ed ERSAF hanno voluto coinvolgendo enti pubblici e società private per la creazione di un Centro d'eccellenza.

Di recente ristrutturazione, situata nel comune di Torrazza Coste in provincia di Pavia, Riccagioia è un centro di servizi rivolti al settore vitivinicolo che promuove l'applicazione di nuove tecnologie e svolge attività di ricerca, sperimentazione, formazione e divulgazione avvalendosi di alcune strutture di supporto: un'azienda agricola che ospita numerose collezioni viticole varietali, clonali e campi incroci, vigneti didattici e sperimentali, una cantina per micro e meso vinificazioni modernamente attrezzata, diversi laboratori per analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali, un nucleo di premolticizzazione viticola, un centro didattico formativo con aule, sale studio, biblioteca, sale convegni e strutture dedicate alla recettività e alla realizzazione di eventi. La sua attività è rivolta a tutti i settori del mondo vitivinicolo ed opera sia livello regionale che nazionale in collaborazione con le Università e con altri centri di ricerca e formazione della Lombardia.

I servizi che la Società ha in essere sono rivolti a soddisfare le esigenze di agricoltori, tecnici, vivaisti, ditte ed enti afferenti ai settori viticolo ed enologico ed altresì rivolti al mondo della ricerca, alle università a coloro che hanno necessità di fare formazione e realizzare attività congressuali ed eventi. Dispone di una serie di laboratori specializzati per analisi dei vini, terreni e materiali vegetali, di una cantina per micro e meso vinificazioni in grado di lavorare piccoli quantitativi di uve da 30 a 100 fino a 500 Kg di uva, di un nucleo di premoltiplicazione per la produzione e vendita di materiale viticolo, di un polo formativo con strutture ed attrezzature per la realizzazione di corsi, convegni, manifestazioni ed eventi."

Il Centro è particolarmente impegnato sul fronte della ricerca, della sperimentazione e dell'innovazione che realizza in collaborazione con le Università di Milano, l'Università Cattolica di Milano sede di Piacenza e l'Università di Pavia.

Le linee di lavoro sono mirate allo sviluppo delle tematiche che riguardano: il miglioramento e la selezione genetica e sanitaria della vite, l'implementazione delle collezioni di germoplasma, la premoltiplicazione viticola, le sperimentazioni in vigneto e cantina, il miglioramento della difesa fitosanitaria, la caratterizzazione dei vini e lo sviluppo della qualità sotto il profilo della salubrità, la valutazione della qualità microbiologica e virologica, lo sviluppo di indagini pedologiche, lo studio per l'utilizzo energetico di biomasse provenienti da sarmenti e vinacce, lo studio dell'adattabilità e della qualità riferito a diverse varietà di melo e piccoli frutti in diversi areali della Lombardia.

La Società, avendo tra le sue priorità la realizzazione di attività formative rivolte al mondo vitivinicolo, ha deciso di Certificarsi al fine di ottenere l'Accreditamento da parte della Regione Lombardia. In questo modo il Polo Didattico Formativo di Riccagioia con le sue strutture diventa Centro di riferimento per la Regione Lombardia, dove oltre alla formazione frontale in aula si realizza un'adeguata formazione pratica grazie all'utilizzo dei laboratori: chimico, microbiologico e sensoriale, della cantina e alle visite ai vigneti didattici.

Carlo Alberto Panont
Direttore Riccagioia SCpA



Lo stato dell'arte di un vitigno unico e inimitabile



Difficile, esigente, sensibile: è il profilo senza appello del Pinot nero, uno dei vitigni più delicati, ostici e irresistibili del pianeta Terra. Una sfida per molti, una condanna per tanti: nonostante l'alto coefficiente di rischio e la perenne irregolarità del rendimento, questa varietà ha trovato diffusione in quasi tutte le zone viticole del Mondo, eccezion fatta per quelle più calde. Non esiste, forse, nel mondo della vitivinicoltura, una sfida più eccitante, una scommessa più ardua: le soddisfazioni sono spesso inversamente proporzionali agli arrovellamenti che genera, ma i risultati qualitativamente gratificanti producono sensazioni inimitabili.

Il Pinot nero sente come pochi altri il terroir, ed è in grado di tradurlo in vini di straordinaria finezza, riconoscibilissimi e indimenticabili, fusione d'identità varietale ed eleganza espressiva. Sono rossi sussurrati, sfumati, che fanno delle mezze tinte e delle trasparenze aromatiche la loro chiave di volta: alle gradazioni fruttate (piccoli frutti rossi di bosco quali il lampone, il ribes e la mora, ma anche le fragole selvatiche) si affiancano le nuance floreali (violetta in primis) e poi la terra, la liquirizia, le spezie...

Retti da equilibri sottilissimi – basta poco per disturbarne il magico equilibrio tra frutto, tannino e acidità –, sono vini umorali, che presentano inaspettati saliscendi di forma e di rendimento. Questo vitigno «capriccioso» (Jancis Robinson), conosciuto in una miriade di cloni e mutazioni, vuole specifiche condizioni pedologiche e soprattutto microclimatiche: ama i terreni calcarei, ma vuole soprattutto climi tendenzialmente freddi, con buone escursioni termiche, in grado di portare a compimento maturazioni complete, senza le quali diventa poi aspro, rigido e angoloso, e non troppo anticipate, perdendo così per strada aromi, acidità e finezza. Cerca la luce non il calore. Difficile da vinificare, richiede mille attenzioni, soprattutto in fase di estrazione cromatica e aromatica.

La sua patria, si sa, è la Borgogna, e nemmeno tutta (la culla del Pinot noir è la Côte de Nuits), ma non mancano versioni di tutto interesse, per rimanere al Vecchio Mondo, anche in Germania (Ahr e talvolta Pfalz e Rheingau, dove spesso prende il nome di spätburgunder) o in Svizzera, dove è conosciuto come blauburgunder, e naturalmente in Italia. Fin troppo facile per molti sparare sul Pinot Nero italiano, che nel tempo ha invece saputo trovare non solo zone vocate ma anche interpreti sensibili e sempre più consapevoli.

Così accanto alle regioni che da più tempo godono di buona fama, come l'Alto Adige o il Trentino – che, per così dire, formano insieme alla Valle d'Aosta il tritico italiano del Pinot Nero di montagna –, si sono affiancate produzioni di qualità sparse a macchia d'olio dal nord al centro della Penisola (le condizioni climatiche del sud non garantiscono infatti la piena riuscita di questo vino): dal Piemonte al Veneto, dalla Toscana alle Marche non è infrequente trovare prestazioni personali e intriganti, e non mancano altre regioni che contemplano produttori “folli”, o più semplicemente contagiati dal “morbo del Pinot Nero”, disposti, talvolta anche rovinosamente, a scommettere sulla produzione di questo vitigno.

Va da sé che nel novero delle regioni di riferimento compare anche la Lombardia, dove i quasi 3.000 ettari di Pinot nero dell'Oltrepò Pavese sono un patrimonio con cui fare i conti. E se in passato questo vasto e importante territorio del vino italiano ha per certi versi vissuto di rendita sulle fortune di una tipologia commerciale come il Pinot Nero vinificato in bianco, così come sugli approvvigionamenti delle uve per le basi spumante da parte di cantine titolate di altre zone d'Italia, oggi l'Oltrepò sta sempre più abbracciando la strada della qualità, tanto sul fronte del Pinot Nero “in rosso” quanto su quello della versioni a metodo classico, traducendo le potenzialità della sua terra nella Docg del futuro, il Cruasé, che è l'unica denominazione italiana dedicata a uno spumante rosé da uve pinot nero in purezza.

Gli Stati Generali nascono quindi con l'intento di riunire in un solo luogo tutti i più importanti interpreti del Pinot Nero nazionale per realizzare una sorta di “congresso” che è anche un “simposio” per tutti coloro che – siano essi produttori, appassionati, esperti, studiosi, ricercatori o anche semplicemente curiosi – producono o più semplicemente amano questo vitigno dal fascino unico.

Tre giorni di confronti, relazioni, seminari, dibattiti e degustazioni trasversali per conoscersi, crescere e contaminarsi, verificando al contempo lo “stato dell'arte” del Pinot Nero nazionale, senza l'intento di stilare gerarchie o classifiche. Questo catalogo ne è il vademecum: una piccola guida dove trovare tutte le informazioni tecniche riguardo i vini presenti all'evento, unitamente a un profilo dei loro interpreti.

Massimo Zanichelli
Curatore Stati Generali del Pinot nero

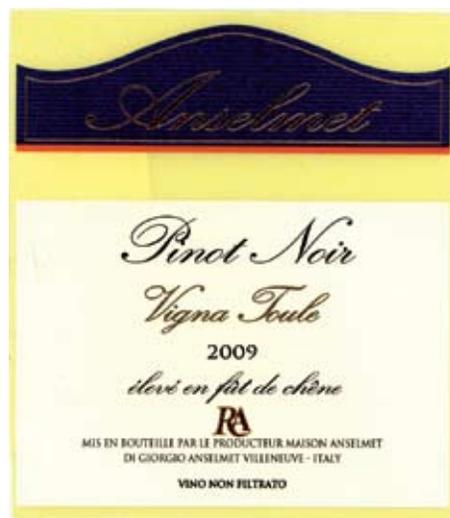


Aziende selezionate

MAISON ANSELMET

VALLE D'AOSTA PINOT NERO
VIGNE TOULE 2009

MAISON ANSELMET
Frazione Vereytaz, 30
11018 Villeneuve (AO)
tel. 348.4127121 - fax 0165.95217
giorgio@maisonanselmet.it
www.maisonanselmet.vievini.it



CARTA D'IDENTITÀ

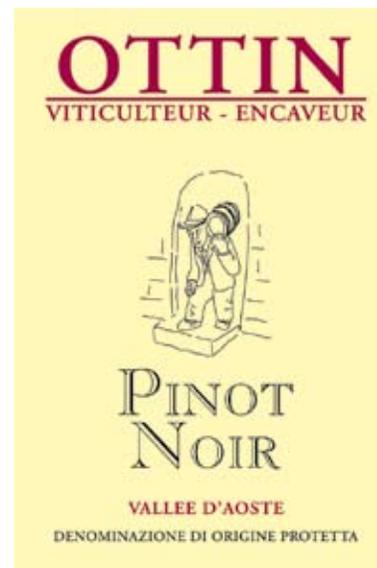
In produzione dal: 1992	Cloni: 115, 375, 113
Comune di appartenenza: Saint-Pierre	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 8.000 mq	Resa conseguente per ceppo: 0,6 kg
Altitudine: 760-800 m.	Epoca di vendemmia: ottobre
Esposizione: nord-sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: morenico sabbioso	Vinificazione: in rosso
Anno di impianto: 1989	Affinamento: barrique francesi
Pendenza: 80%	Bottiglie prodotte: 4.000
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 15 euro
Sesto impianto: 6,5 x 1,5 m.	
Portinnesto: SO4	

Dietro l'apparenza di un aspetto massiccio, burbero e un po' rustico – insomma, il prototipo del vigneron di montagna – Giorgio Anselmet nasconde una rara consapevolezza, frutto di preparazione tecnica e passione. Guida dal 2001 l'azienda fondata nel 1971 dal padre Renato, impiegato Enel che faceva il viticoltore part-time, ampliando tanto la superficie vitata (che oggi arriva a 7 ettari suddivisi in ben 35 parcelle, tra Villeneuve e Saint-Pierre, con epicentro sulla montagna del Torrette, tra i 750 e gli 830 metri di altitudine), quanto la proposta enologica, tra le più versatili e compiute della regione. Così, tra variazioni di Chardonnay, Müller Thurgau, Traminer e Pinot Gris, libere interpretazioni di Syrah e Merlot, sperimentazioni sui rossi autoctoni (Torrette, Fumin, Cornalin) e sui bianchi del territorio (Petite Arvine, Chambave Muscat), rosati audaci e passiti deliziosamente rôtis, spicca anche una versione di Pinot Nero, il Vigne Toule, pensata e ripensata strada facendo, che oggi riesce brillantemente a sposare i caratteri del rosso d'altura (fine speziatura, viva acidità) con le caratteristiche più tipiche del vitigno.

ELIO OTTIN

VALLE D'AOSTA
PINOT NERO 2008

ELIO OTTIN
Frazione Porossan – Neyves, 209
11100 Aosta
tel. 347.4071331
elio.ottin@gmail.com
www.ottinvini.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1991	Cloni: 115, 113, 375, 162
Comune di appartenenza: Saint-Christophe	Resa quintali/ettaro: 80/90
Superficie vitata: 10.000 m	Resa conseguente per ceppo: 1 - 1,20 kg
Altitudine: 600-650 m.	Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 settembre
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Terreno: sciolto, sabbioso	Vinificazione: acciaio
Anno di impianto: 1989	Affinamento: acciaio
Pendenza: 30-60%	Bottiglie prodotte: 8.000
Sistema di allevamento: –	Prezzo medio in enoteca: 15 euro
Sesto impianto: 1,80 x 0,8 m.	
Portinnesto: 3309 e 504	

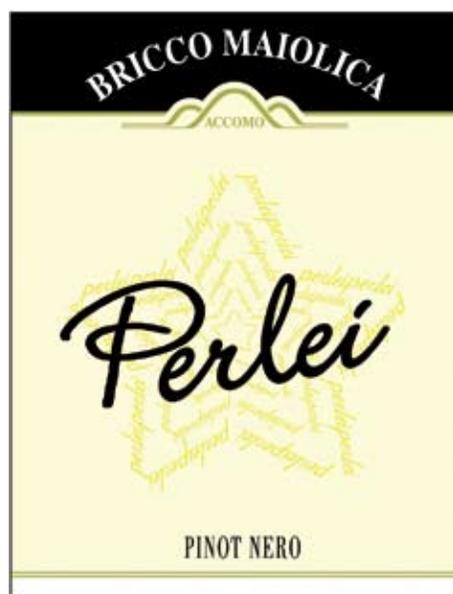
Tecnico agrario presso l'Assessorato all'Agricoltura della Regione, Elio Ottin, formatosi sui banchi dell'Institut Agricole Régional e dell'Istituto Agrario di Verzuolo, lascia l'impiego pubblico alla fine degli anni Novanta per dedicarsi all'azienda di famiglia, viticoltori da generazioni. Nel 2007 decide di non conferire più le uve alla cooperativa locale, scommettendo su se stesso e iniziando l'attività di vinificatore indipendente. Dai quattro ettari vitati posti sulle colline alle porte di Aosta, tra Saint-Christophe e Quart (dove le esposizioni a sud garantiscono maturazioni ottimali) nascono alcune compiute interpretazioni dei classici dell'enologia valdostana, dal Torrette Superiore alla Petite Arvine, passando per il Fumin. Il Pinot Nero, dal canto suo, è oggi tra le versioni più personali e avvincenti della regione. Le vigne, da cloni borgognoni, sono state piantate nel 1989 su terreni terrazzati in forte pendenza, e la vinificazione in acciaio esalta la purezza aromatica del vitigno, tra sentori di frutti rossi e sottobosco, con sviluppo succoso e dinamico, e note in chiusura tra la terra, il fieno e le erbe.

BRICCO MAIOLICA

LANGHE PINOT NERO
PERLEI 2007

BRICCO MAIOLICA

Via Bolangino, 7
12055 Diano d'Alba (CN)
tel. 0173.612549 - fax 0173.612549
accomo@briccomaiolica.it
www.briccomaiolica.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1995

Comune di appartenenza:
Diano d'Alba

Superficie vitata: 1,2 ha

Altitudine: 360/380 m.

Esposizione: est

Terreno:
marnoso arenario

Anno di impianto: 1993

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento:
guyot

Sesto impianto:
5.000 piante/ha

Portinnesto: SO4

Cloni: 114, 115 e 117

Resa quintali/ettaro: 50

Resa conseguente per ceppo:
1 kg

Epoca di vendemmia:
inizio settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
macerazione prefermentativa di circa 40 ore a 10°, innesto lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata per 6 giorni

Affinamento:
20 mesi in barrique

Bottiglie prodotte:
4.000

Prezzo medio in enoteca:
18 euro

Beppe Accomo, classe 1963, vignaiolo di razza, appartiene, come da tradizione langarola, a una famiglia di viticoltori da più generazioni. Qui sono ben quattro a partire dal bisnonno Bernardo, detto "Cumot" (Beppe gli ha dedicato il Nebbiolo d'Alba), che fondò l'azienda nel 1928, con i primi cinque ettari di dolcetto, di cui il Bracco Maiolica è uno dei cru, o sorì, più importanti: il bracco, o sommità collinare, è chiamato così da tempo immemorabile per la terra pregiata, puro calcareo marnoso tra il bianco e l'azzurro. Beppe, dopo nonno Giuseppe e papà Angelo, subentra alla conduzione aziendale nel 1985, convertendo la produzione all'imbottigliamento. La proposta enologica abbraccia tutti i classici del territorio più qualche divagazione "internazionale" (Chardonnay, Sauvignon e Merlot). Il Pinot Nero non è meramente aneddótico: proviene da vigne piantate nel 1993 sulla sommità del bracco (il vigneto è appena di un ettaro), con esposizione a est, e strada facendo sembra aver trovato più scioltezza e dinamica, che nel 2007 si traducono in un profilo più scarico di colore, più speziato ai profumi e più rinfrescante al palato.

FONTANAFREDDA

ALTA LANGA BRUT
GATINERA 2003

FONTANAFREDDA

Via Alba, 15
12050 Serralunga d'Alba (CN)
tel. 0173.626111 - fax 0173.613451
info@fontanafredda.it
www.fontanafredda.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1980

Comune di appartenenza:
Serralunga d'Alba

Superficie vitata: 2 ha

Altitudine: 270 m.

Esposizione: est

Terreno:
argille calcaree

Anno di impianto: 1970-1985

Pendenza: 20%

Sistema di allevamento:
guyot

Sesto impianto:
2 x 0,8 m.

Portinnesto: 420A

Cloni: non disponibili

Resa quintali/ettaro: 90

Resa conseguente per ceppo:
1,8-2 kg

Epoca di vendemmia:
fine agosto

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
spremitura soffice; fermentazione parte in acciaio e parte in barrique e successivo affinamento sur lies fino a primavera; composizione della cuvée; rifermentazione in bottiglia.

Affinamento:
12 mesi in legno

Bottiglie prodotte:
20.000

Prezzo medio in enoteca:
24,5 euro

Più che un grande château, quale in effetti è, un vero microcosmo, oggi come ieri. Fontanafredda, nome storico e illustre dell'enologia italiana, è una cittadella del vino, un luogo di storia e cultura, oggi – dopo l'arrivo di funambolico Oscar Farinetti alla guida societaria – più che mai in fermento. Qui ci sono le labirintiche cantine storiche e i celebri edifici color Savoia, la riserva bionaturale del Bosco dei Pensieri e un parco vigneti di prim'ordine, i volumi bollati e una produzione che spazia lungo le principali coordinate enologiche di Langa e dintorni. Così tra i grandi cru di Barolo e un Moscato d'Asti di stile tardivo, tra il Dolcetto di Diano e i bianchi del territorio, spicca, all'interno di un nutrito comparto spumantistico, il profilo del Brut Vigna Gatinera, un "blanc de noirs" di vigore e sapore ricavato da una parcella di pinot nero dai terreni di argille bianche miste a sabbie calcaree, proprio in quel di Serralunga, sede aziendale e grande terra di nebbioli. Più in alto, a 600 metri di altitudine, condizione ottimale per avere maturazioni lente ed equilibrate, il pinot nero di Lequio Berria fornisce invece la base ampelografia per l'Alta Langa Rosé Brut Contessa Rosa.

CANTINA IULI

MONFERRATO ROSSO
NINO 2008

CANTINA VITICOLTORI
DEL MONTEFERRATO
Via Centrale, 27,
15020 Montaldo di Cerrina (AL)
tel. 0142.946657 - fax 0142.946657
cavimon@iuli.it
www.iuli.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2003	Cloni: 777, 115
Comune di appartenenza: Cerrina Monferrato	Resa quintali/ettaro: 55/60
Superficie vitata: 1 ha	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Altitudine: 360 m.	Epoca di vendemmia: normalmente 7-10 settembre
Esposizione: nord	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Terreno: calcareo argilloso	Vinificazione: 12/15 giorni macerazione senza lieviti aggiunti
Anno di impianto: 1999	Affinamento: 15 mesi barrique usate
Pendenza: -	Bottiglie prodotte: 4.000
Sistema di allevamento: spalliera guyot	Prezzo medio in enoteca: 22 euro
Sesto impianto: 6000 viti/ha	
Portinnesto: 161, 49 e 41B	

Fondata nel 1998, questa cantina cooperativa del Basso Monferrato (leggi area del Casalese) riunisce le forze produttive di due famiglie: la Iuli, con Fabrizio e Cristina che si occupano direttamente della conduzione aziendale, e la Lerner, con Dan, Umberta e Gad, il noto giornalista. Fabrizio Iuli è il vignaiolo dell'azienda: ha ereditato dal padre la passione e un patrimonio di vecchie vigne le cui uve tonde e succose si traducono in Barbera acide e profonde, nervose e sapide. La vena bianca e calcarea dei terreni marnosi della Val Cerrina è anche l'habitat ideale per le vigne del pinot nero, piantate nel 1999 e nate dall'"attrazione fatale" per i vini della Borgogna. Sono esposte a nord nella zona di Montaldo sui 380 metri di altitudine. Nonostante la giovane età dei vigneti e la breve esperienza sul campo di Fabrizio, che confessa di aver ancora molto da imparare a riguardo, la selezione Nino si distingue per carattere varietale e freschezza gustativa, con sfumature floreali, note di terra e sentori balsamici a rincorrersi lungo una dorsale gustativa incisiva e naturale.

MARCHESI ALFIERI

MONFERRATO ROSSO
SAN GERMANO 2009

MARCHESI ALFIERI
Piazza Alfieri, 28
14010 San Martino Alfieri (AT)
tel. 0141.976015 - fax 0141.976288
info@marchesialfieri.it
www.marchesialfieri.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1992	Resa quintali/ettaro: 40
Comune di appartenenza: San Martino Alfieri	Resa conseguente per ceppo: 800 gr.
Superficie vitata: 2 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto
Altitudine: 250 m.	Sistema di raccolta: a mano in cassetta
Esposizione: sud-ovest/est	Vinificazione: spremitura soffice; fermentazione; macerazione prefermentativa a freddo
Terreno: argilloso calcareo	Affinamento: 12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese
Anno di impianto: 1989	Bottiglie prodotte: 4.000
Pendenza: 20%	Prezzo medio in enoteca: 20 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 4500 piante/ha	
Portinnesto: presumibilmente 420A	
Cloni: -	

"La Citroneria", com'è ancora chiamato il Castello dei Marchesi Alfieri costruito nel 1760 dall'architetto Benedetto Alfieri e immerso nel verde di un parco secolare, è uno degli "château del vino" più importanti non solo dell'Astigiano, ma di tutto il Piemonte: imponente e scenografico, conserva ancora intatto tutto il suo fascino barocco. La proprietà è delle sorelle Giovanna, Antonella ed Emanuela San Martino di San Germano, che dal 1988 hanno riattivato la produzione delle antiche cantine. Qui, a San Martino Alfieri, terra di barbera (le viti dove nasce la celebre Alfiera aziendale hanno più di sessant'anni di età), il talento dell'enologo Mario Olivero, attuale direttore tecnico, si esprime compiutamente anche nell'elaborazione di un buon Pinot Nero come il San Germano, che viene prodotto solo nelle migliori annate. Fresco, tonico, non di rado balsamico, esprime un carattere definito e compiuto.

PODERI COLLA

LANGHE PINOT NERO CAMPO ROMANO 2009

PODERI COLLA

San Rocco Seno d'Elvio, 82
12051 Alba (CN)
tel. 0173.290148 - fax 0173.441498
info@podericolla.it
www.podericolla.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1981	Resa quintali/ettaro: 35/40
Comune di appartenenza: Alba	Resa conseguente per ceppo: -
Superficie vitata: 1,9 ha	Epoca di vendemmia: 10-20 settembre
Altitudine: 330 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Esposizione: ovest	Vinificazione: di rasatura, pigiatura, macerazione su bucce per 8-10 giorni a 30°C
Terreno: calcareo argilloso	Affinamento: in botte di rovere per 12 mesi
Anno di impianto: 1977	Bottiglie prodotte: 4.100
Pendenza: -	Prezzo medio in enoteca: 14 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: -	
Portinnesto: -	
Cloni: francesi, di Borgogna	

Le origini vitivinicole della famiglia Colla si perdono indietro nel tempo: già nel 1703 Carlo Colla produce e commercia a Santo Stefano Belbo "bottelli di Rosatello, brente di vino Negro e rubbi di Moscatello". Il nome più celebre è senz'altro quello di Beppe Colla, classe 1930, leggendario enologo albese. Quest'anno celebra un compleanno speciale: "cinquant'anni di cru", iniziati nel 1961 con le prime menzioni di vigna nelle etichette della celebre casa vinicola Prunotto, di cui è stato comproprietario dal 1956 al 1990. Qualche anno dopo fonda con il fratello Tino e la figlia Federica la Poderi Colla, la cui produzione si caratterizza per un rigoroso stile tradizionale, soprattutto sui rossi "classici" del territorio, pur non escludendo sperimentazioni su varietà affascinanti e difficili come riesling e pinot nero. Quest'ultimo è coltivato con cloni di Borgogna dal 1977 sul Bricco del Drago, a San Rocco Seno d'Elvio, frazione di Alba. Genera il Campo Romano, un rosso stilizzato, fresco, sapido, con piacevoli sfumature di rosmarino ed erbe, che s'inscrive perfettamente nello stile rarefatto e sottile della casa.

CA' DEL BOSCO

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2003



CA' DEL BOSCO

Via Albano Zanella
Erbusco (BS)
tel. 030.7766111 - fax 030.7268425
cadelbosco@cadelbosco.com
www.cadelbosco.com

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2003	Cloni: 114, 115, 777, 667
Comune di appartenenza: Erbusco	Resa quintali/ettaro: 68
Superficie vitata: 2,64 ha	Resa conseguente per ceppo: -
Altitudine: 247 m.	Epoca di vendemmia: seconda decade di agosto
Esposizione: nord-est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: morenico	Vinificazione: tradizionale
Anno di impianto: 1980	Affinamento: in legno per 7 mesi, 84 mesi sui lieviti e 3 mesi in bottiglia
Pendenza: varia	Bottiglie prodotte: -
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 140 euro
Sesto impianto: 1x1 m. (10.000 piante/ha)	
Portinnesto: 161, 49, 1114	

Acquistata negli anni Sessanta da Annamaria Clementi, la "Ca' del Bosc" divenne il laboratorio delle sperimentazioni enologiche del figlio Maurizio Zanella: nel 1976 escono i primi tre "spumanti" - Pinot Bianco Brut, Pinot Bianco Dosage Zéro e Rosé -, mentre nel 1979, con la complicità di André Dubois, "chef de cave" di Epernay, vede la luce anche il primo Millesimato. È l'inizio dell'ascesa di una zona senza tradizioni enologiche e piuttosto sconosciuta: la Franciacorta. L'audace imprenditorialità di Zanella avrebbe fatto della sua cantina uno dei punti di riferimento per le "bollicine" d'autore - arricchita quest'anno dall'uscita della prima versione Rosé dell'Annamaria Clementi, da uve pinot nero in purezza - e una delle firme più importanti del vino italiano all'estero. Non pago di questo, la sua vulcanica personalità si sarebbe poi cimentata anche con i vini fermi, dallo Chardonnay al celebre bordolese che ne porta il nome, da un carmenère in purezza (il Carmenero) al noto e discusso Pinèro, prodotto dal 1983 e frutto di una rigorosa selezione di uve pinot nero dalle 10 vigne "storiche" dell'azienda.

CA' DEL BOSCO

PINÈRO 2007

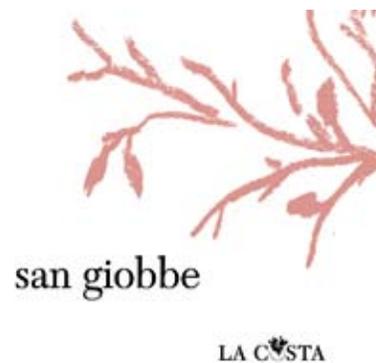


CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1983	Cloni: 114, 115, 777, 667
Comune di appartenenza: Nigoline di Curtefranca	Resa quintali/ettaro: 65
Superficie vitata: 0,84 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 250-300 m.	Epoca di vendemmia: primi di agosto
Esposizione: varia	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: morenico	Vinificazione: tradizionale
Anno di impianto: 1974	Affinamento: in legno per 11 mesi e 2 anni in bottiglia
Pendenza: varia	Bottiglie prodotte: –
Sistema di allevamento: cordone speronato, guyot	Prezzo medio in enoteca: 54 euro
Sesto impianto: 1x1 m. (5.300-10.000 piante/ha)	
Portinnesto: 161, 49, 1114	

LA COSTA

SAN GIOBBE 2008



LA COSTA
Via Curone, 15
23888 Perego (LC)
tel. 039.5312218 - fax 039.5312251
info@la-costa.it
www.la-costa.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1994	Resa quintali/ettaro: 40
Comune di appartenenza: Perego	Resa conseguente per ceppo: 0,85 kg
Superficie vitata: 10 ha	Epoca di vendemmia: prima decade di settembre
Altitudine: 380/460 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Esposizione: sud/sud-ovest	Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata, parte in acciaio, parte in rovere
Terreno: medio impasto con strati affioranti di marne calcaree	Affinamento: 10 mesi in botte grande di rovere, 3 mesi in cemento e ulteriori 8 mesi in bottiglia
Anno di impianto: 1994 - 2002	Bottiglie prodotte: 4.000
Pendenza: 30/40%	Prezzo medio in enoteca: 15 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 0.70 x 1.80 m.	
Portinnesto: K5BB, 5C, SO4	
Cloni: 115, 777, 95	

Già Mario Soldati, parlando dei vini di Montevicchia, nel suo fondamentale "Vino al vino" ricordava i nobili natali viticoli della Brianza. La famiglia Crippa, per nulla intimorita dalla buona dose di coraggio necessaria per intraprendere un'attività produttiva in una terra ormai enologicamente "sconsacrata", cerca dal 2002 di rinverdire le antiche tradizioni locali con un progetto ambizioso e curato (accanto alla cantina si trovano l'agriturismo e il delizioso ristorante, ambedue ricavati da storiche cascine rurali): nove, magnifici ettari di vigneti terrazzati e disposti ad anfiteatro all'interno del parco di Montevicchia e della Valle del Curone, tra i 300 e i 450 metri di altitudine. Nelle varietà messe a dimora figurano soprattutto vitigni internazionali come i bordolesi e l'immane chardonnay, ma anche i meno scontati riesling renano e, appunto, pinot nero, che già un tempo confluiva nell'uvaggio del Montevicchia Rosato. I terreni calcarei innestano quote di freschezza e sottigliezza nei vini, e il calore delle prime annate del San Giobbe (omaggio a un culto profondamente radicato in Brianza) si è via via stemperato in profili sempre più fragranti e delineati.

ALBANI

OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO 2005

ALBANI VITICOLTORI

Strada San Biagio, 46
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383.83622 - fax 0383.803294
info@vinalbani.it
www.vinalbani.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1998	Cloni: ignoti
Comune di appartenenza: Casteggio	Resa quintali/ettaro: non calcolabile
Superficie vitata: 0,65 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: inizio settembre
Esposizione: sud-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: argilloso marnoso	Vinificazione: classica
Anno di impianto: ignoto	Affinamento: in botte da 10 hl
Pendenza: non rilevante	Bottiglie prodotte: 1.100
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: da 25 a 30 euro
Sesto impianto: 2,40 x 1,30 m.	
Portinnesto: ignoto	

Riccardo Albani raccoglie nel 1991 un'eredità di mezzo secolo di vitivinicoltura familiare, portando gradatamente l'azienda dai due ettari iniziali ai venti attuali, tutti nel comune di Casteggio – la maggior parte dei quali attorno alla cantina, in località Casona – e dal 2003 condotti secondo una rigorosa pratica biologica (certificata a partire dal millesimo 2007) nella sua accezione più "sostenibile" e "naturale". Casteggio è zona nota per i rossi di nerbo e struttura, e Riccardo Albani ha nel tempo elaborato in chiave personale queste caratteristiche nell'uva che meglio la rappresenta, la barbera, vinificata sia in purezza che in uvaggio. Nella gamma aziendale c'è anche un Pinot Nero, che s'inscrive nello stile a volte un po' scontroso e caratteriale dei rossi aziendali: un po' urticante all'olfatto, angoloso, ma non privo di un tannino verace.

ANTEO

OLTREPÒ PAVESE
BRUT CRUASÉ N.M.

ANTEO
Località Chiesa
27040 Rocca de' Giorgi (PV)
tel. 0385.99073 - fax 0385.951814
info@anteovini.it
www.anteovini.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Rocca de' Giorgi	Resa conseguente per ceppo: 2,75 kg vecchi impianti 2,15 kg nuovi impianti
Superficie vitata: 27 ha	Epoca di vendemmia: seconda metà agosto
Altitudine: 380 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: sud/sud-est	Vinificazione: caricamento di uva intera nelle presse mediante nastro, aggiunta di ghiaccio secco e breve macera- zione in pressa, pressatura soffice a polmone
Terreno: marna calcarea eocenica	Affinamento: lo spumante viene affinato a 14°C in cantina interrata
Anno di impianto: 1980 e seguenti	Bottiglie prodotte: 10.000
Pendenza: 10%	Prezzo medio in enoteca: 20 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,5 x 1,5 m. nei vecchi 2,5 x 1 m. nei nuovi	
Portinnesto: 41B, 140 Ruggeri	
Cloni: 115, 292, 665	

Rocca de' Giorgi, confine meridionale dell'Oltrepò Pavese, dove la collina raggiunge facilmente i 450/500 metri di altitudine e l'aria si fa più frizzante e rarefatta, è terra ideale per la produzione di spumanti di struttura e freschezza. Antonella ed Ettore Cribellati hanno raccolto l'eredità del padre Trento, che nel 1981 fondò quasi per gioco questa azienda vinicola – le diede il nome del gigantesco re di Libia, Anteo, invincibile finché rimaneva a contatto con la Terra (ovvero la madre Gea) –, consacrando la loro attività produttiva al signore di questi luoghi, il pinot nero. Tra le varie "bollicine" interamente tratte da questo vitigno, dall'Extra Brut Nature Millesimato al Brut Cruasé, spicca la Riserva del Poeta, dedicato proprio al padre Trento, poeta per passione: fragrante, cremoso, balsamico, con finale di buona scioltezza sapida.

ANTEO

**OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
METODO CLASSICO
RISERVA DEL POETA
TRENTO CRIBELLATI 2003**



BISI

**PINOT NERO
CALONGA 2008**



Bisi

Frazione Villa Marone, 70
27040 San Damiano al Colle (PV)
tel. 0385.75037 - fax 0385.75037
info@aziendagricolabisi.it
www.aziendagricolabisi.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1992	Resa quintali/ettaro: 85
Comune di appartenenza: Rocca de' Giorgi	Resa conseguente per ceppo: 2,75 kg vecchi impianti 2,15 kg nuovi impianti
Superficie vitata: 27 ha	Epoca di vendemmia: seconda metà agosto
Altitudine: 380 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: sud/sud-est	Vinificazione: caricamento delle presse mediante nastro, pressatura soffice a polmo- ne, utilizzo del mosto fiore (38% del totale)
Terreno: marna calcarea eocenica	Affinamento: la quota di chardonnay (15 %) viene affinata in barrique, lo spumante viene poi affinato a 14°C in cantina interrata
Anno di impianto: 1980	Bottiglie prodotte: 6.000
Pendenza: 10%	Prezzo medio in enoteca: 30 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,5 x 1,5 m. nei vecchi 2,5 x 1 m. nei nuovi	
Portinnesto: 41B-140 Ruggeri	
Cloni: 115, 292, 665	

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2003	Cloni: –
Comune di appartenenza: San Damiano al Colle	Resa quintali/ettaro: 90
Superficie vitata: 2 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 160 m.	Epoca di vendemmia: inizio settembre
Esposizione: ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Terreno: medio impasto	Vinificazione: –
Anno di impianto: –	Affinamento: in legno
Pendenza: 30%	Bottiglie prodotte: 1.500
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 16 euro
Sesto impianto: 2,2 x 0,8 m.	
Portinnesto: –	

L'azienda esiste dal 1926, quando Emilio Bisi, nonno degli attuali titolari, lasciò ai primi del Novecento, a soli quattordici anni di età, la terra d'origine, l'Emilia, per trasferirsi a Rovescala e quindi a San Damiano al Colle, acquistando il primo fondo dell'odierna proprietà, chiamato Roncolongo. È solo però grazie all'intraprendenza di Claudio Bisi che questa azienda rurale è riuscita a diventare nel tempo una delle realtà più dinamiche dell'Oltrepò. Posizionata nella parte orientale della denominazione e condotta da Claudio con la moglie Sandra e il cugino Emilio, questa cantina è nota per i rossi potenti e strutturati, ma da qualche tempo sembra interpretare con più leggerezza e convincimento il Pinot Nero, con una versione – il Calonga – che non rinuncia a un profilo personale nel tratto aromatico, con note di erbe medicinali e sfumature balsamiche che intersecano uno sviluppo maturo e rinfrescante. Il recente reimpianto di una vigna di pinot nero nel versante nord di Villa Marone farà entrare in produzione un Metodo Classico che uscirà dopo un lungo affinamento.

CA' DEL GÈ

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO BRUT
METODO CLASSICO 2006**

CA' DEL GÈ
Via Cà del Gè, 3
27040 Montalto Pavese (PV)
tel. 0383.870179 - fax 0383.870179
info@cadelge.it
www.cadelge.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1985	Cloni: –
Comune di appartenenza: Montalto Pavese	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 2 ha	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Altitudine: 410 m.	Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto
Esposizione: nord	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: calcareo	Vinificazione: –
Anno di impianto: 1976	Affinamento: 50 mesi sui lieviti
Pendenza: 20%	Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: cordone speronato alto	Prezzo medio in enoteca: 18 euro
Sesto impianto: 2,50 x 1 m.	
Portinnesto: SO4	

La cantina della famiglia Padroggi si estende per 36 ettari vitati, tutti di proprietà, tra Montalto Pavese, dove sono coltivate le uve bianche e la barbera, e Cignola, habitat ideale per croatina e uva rara. Dal 1985 l'azienda produce un Metodo Classico di Pinot Nero da un appezzamento di Montalto Pavese che ha tutti i crismi viticoli per produrre uve di alta qualità: esposto a nord a una quota di 410 metri di altitudine, con pendenza del 20%, terreni calcarei e vecchie vigne (gli impianti sono datati 1976). L'affinamento sui lieviti è consistente: ben 50 mesi.

CA' DI FRARA

**OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
IL RARO NERO 2008**

CA' DI FRARA
Località Casa Ferrari
27040 Mornico Losana (PV)
tel. 0383.892299 - fax 0383.892752
cadifrara@libero.it
www.cadifrara.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1994	Cloni: 118, 115
Comune di appartenenza: Mornico Losana	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 2,7 ha	Resa conseguente per ceppo: 1 kg.
Altitudine: 180 m.	Epoca di vendemmia: fine agosto
Esposizione: sud-est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: argilloso sabbioso	Vinificazione: tradizionale
Anno di impianto: 1990	Affinamento: barrique
Pendenza: 25%	Bottiglie prodotte: 16.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 14 euro
Sesto impianto: 2,2 x 0,8 m.	
Portinnesto: 420A	

Sagacemente condotta dai fratelli Matteo e Luca Bellani, quarta generazione di un'azienda familiare di lungo corso (le sue origini risalgono addirittura al 1905), Ca' di Frara è senz'altro una delle cantine più intraprendenti e dinamiche dell'Oltrepò: decisamente "performante", per dirla con un termine moderno. Dispone di un parco vigneti di prim'ordine, poco meno di una cinquantina di ettari (la maggior parte dei quali acquisiti negli ultimi quindici anni) sparsi lungo i principali comuni della denominazione, tra Mornico Losana, sede aziendale, a Oliva Gessi, sottozona vocata per i bianchi, da Casteggio a Santa Giuletta. E di una gamma produttiva versatile, curata, intrigante, a suo agio tanto con le raccolte tardive di Pinot Grigio e Riesling, quanto con i rossi strutturati, come con una brillante batteria di Metodo Classico. Se Il Raro Nero è un Pinot Nero ancora un po' esuberante nel carattere aromatico, negli estratti e nel tannino, il Millesimato della Riserva Oltre Il Classico propone una versione di Pinot Nero Rosé elegante nel fraseggio floreale e nei toni di sottobosco, fine nel perlage, di bella limpidezza e sapore, con sviluppo tonico e sciolto.

CA' DI FRARA

**OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
BRUT ROSÉ RISERVA OLTRE IL
CLASSICO 2005**



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2004	Cloni: 114, 777
Comune di appartenenza: Olivo Fessi	Resa quintali/ettaro: 110
Superficie vitata: 4,7 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,6 kg
Altitudine: 180 m.	Epoca di vendemmia: metà agosto
Esposizione: sud-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: calcareo, sassoso	Vinificazione: macerazione 12-24 ore a 5°C
Anno di impianto: 2000	Affinamento: barrique, acciaio 60 mesi su lieviti
Pendenza: 13%	Bottiglie prodotte: 5.600
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 18 euro
Sesto impianto: 2,2 x 0,8 m.	
Portinnesto: 504	

CANTINA DI CANNETO

**OLTREPÒ PAVESE BRUT
CRUASÉ N.M.**



CANTINA DI CANNETO PAVESE
Frazione Camponoce
27044 Canneto Pavese (PV)
tel. 0385.60078 - fax 0385.262060
info@cantinacanneto.it
www.cantinacanneto.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2008	Cloni: –
Comune di appartenenza: Santa Maria della Versa	Resa quintali/ettaro: 80
Superficie vitata: –	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Altitudine: 270 m.	Epoca di vendemmia: settembre
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: –	Vinificazione: in rosato
Anno di impianto: –	Affinamento: acciaio e bottiglia
Pendenza: –	Bottiglie prodotte: 5.600
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 9 euro
Sesto impianto: 2,5 x 1	
Portinnesto: –	

Fondata nel 1961, questa cantina cooperativa di Canneto Pavese raccoglie il lavoro di oltre 300 soci conferitori, o produttori associati, elaborando la maggior parte delle tipologie del territorio, dall'immane Bonarda alla Barbera, dal Riesling al Moscato. Né manca, come da copione, anche un'etichetta dedicata al Pinot Nero, contenuta all'interno della sezione spumantistica aziendale, qui in versione Cruasé.

CANTINA DI CASTEGGIO TERRE D'OLTREPÒ



OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ 2007

CANTINA DI CASTEGGIO
Via Torino, 96
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383.806311 - fax. 0383.890192
info@cantinacasteggio.it
www.cantinacasteggio.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Cloni: vari
Comune di appartenenza: Montalto Pavese e Casteggio	Resa quintali/ettaro: 95
Superficie vitata: 5 ha	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Altitudine: 280 m.	Epoca di vendemmia: seconda decade di agosto
Esposizione: ovest/nord-ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Terreno: a tessitura fine argillo-limoso ricco in calcare e scarso in scheletro	Vinificazione: brevissimo contatto con le bucce e selezione dei mosti mediante pressatura
Anno di impianto: vigneti di almeno 20 anni	Affinamento: almeno 24 mesi in bottiglia a contatto dei lieviti
Pendenza: oltre il 35%	Bottiglie prodotte: 30.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 10 euro
Sesto impianto: 2,4 x 0,9 m. (4.630 piante/ha)	
Portinnesto: Kober 5BB	

Fondata nel 1907 grazie all'iniziativa di un centinaio di viticoltori locali, questa nota cantina cooperativa d'Oltrepò ha operato nel 2008 un'importante fusione con la Cantina di Broni, generando la nuova ragione sociale "Terre d'Oltrepò", un colosso produttivo che può contare su 900 soci per un bacino di 4000 ettari vitati, che da Voghera arriva fino a Santa Maria La Versa, abbracciando l'intero arco geografico della denominazione. Lo dirige Livio Cagnoni, da due anni affiancato dall'enologo Carlo Casavecchia, già direttore generale di Duca di Salaparuta e di Florio, nomi celebri dell'enologia siciliana. La linea produttiva della Cantina di Casteggio, che mantiene comunque una propria individualità di marchio, agisce su un migliaio di ettari per un volano anno di due milioni e mezzo di bottiglie, e trova il suo punto di forza in una serie di spumanti a Metodo Classico derivanti da uve pinot nero. Le versioni in bianco esibiscono un buon volume di bocca e una carbonica cremosa e croccante, virando poi verso sentori più balsamici nel caso del Brut "base" o di note più "esotiche" nel caso del Postumio, mentre il Cruasé si distingue per finezza olfattiva, focalizzazione aromatica e coda sapida.

CASCINA GNOCCO

PINOT NERO NERONE 2008



CASCINA GNOCCO
Frazione Losana, 20 (PV)
27040 Mornico Losana
tel. 0383.892280 - fax 0383.892296
info@cascinagnocco.it
www.cascinagnocco.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2008	Resa quintali/ettaro: 60
Comune di appartenenza: Oliva Gessi	Resa conseguente per ceppo: 0.65 kg
Superficie vitata: 2 ha	Epoca di vendemmia: agosto
Altitudine: 250 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: nord	Vinificazione: in rosso a temperatura controllata
Terreno: -	Affinamento: acciaio e tonneau
Anno di impianto: 2004	Bottiglie prodotte: 4.000
Pendenza: 10%	Prezzo medio in enoteca: 8,5 euro
Sistema di allevamento: cordone speronato basso	
Sesto impianto: 0,70 x 2,30 m.	
Portinnesto: SO4	
Cloni: 777, 828, 943, Mira 95-3047, Mira 95-3131	

Fondata nel 1923 da Carlo Cuneo, trisavolo dell'attuale proprietario, l'azienda commercializzò le prime bottiglie con il proprio nome in etichetta solo negli anni Cinquanta per opera del nipote Carlo. Conosciuta per la produzione di un'antica varietà autoctona nota fin dall'Ottocento e chiamata "mornasca" o "uva di Mornico", l'azienda dell'estroverso Domenico Cuneo - che nel 1998 ha venduto buona parte degli impianti della cantina, per tornare poi sui propri passi, ricominciando a vinificare in una cantina più piccola, quella storica - produce anche un Pinot Nero dal nome importante (Nerone) e dall'etichetta un po' sinistra (due occhi "diabolici" su sfondo nero che ti guardano minacciosi). Gli impianti a cordone speronato sono recenti (2006) e situati in posizione nord nel comune di Oliva Gessi, zona vocata per i vini bianchi grazie ai suoi terreni ricchi di calcare e gesso. L'età "verde" delle viti si legge nella carenza di sfumature del vino, che comunque non manca di definizione e sapore.

CASTELLO DI LUZZANO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO UMORE NERO 2010

CASTELLO DI LUZZANO

Località Luzzano, 5
27040 Rovescala (PV)
tel. 0523.863277 - fax 0523.865909
info@castelloluzzano.it
www.castelloluzzano.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2002	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Rovescala	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Superficie vitata: 2.01 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto
Altitudine: 200 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: nord-ovest	Vinificazione: acciaio a temperatura controllata
Terreno: argilloso con alta percentuale di calcare	Affinamento: acciaio, vasca di cemento
Anno di impianto: 1998	Bottiglie prodotte: 12.000
Pendenza: 20-25%	Prezzo medio in enoteca: 9 euro
Sistema di allevamento: cordone speronato basso	
Sesto impianto: 2,50 x 1 m.	
Portinnesto: 161 Paulsen	
Cloni: 777, 667, 115	

Assiso in posizione panoramica sulla linea di confine tra le province di Pavia e di Piacenza, il Castello di Luzzano appartiene alla famiglia Fugazza dai primi del Novecento ed è oggi guidato con mano ferma e gentile da Giovannella Fugazza, appassionata e indomita "donna del vino". I reperti archeologici intorno alla tenuta testimoniano come qui fosse coltivata la vite fin dall'epoca romana. La cospicua estensione vitata si estende a 360 gradi attorno al corpo aziendale e vede la fetta più consistente ricadere nelle marne calcaree di Rovescala chiamate "formazione di Luzzano", mentre la rimanente parte abbraccia i terreni più argillosi dei Colli Piacentini. Le vigne di pinot nero si estendono nella parte più liminare della proprietà, quasi adiacente al torrente Bardonezza, lungo un'estensione di due ettari. Piantata nel 1983, con reimpianto del 1998, questa vigna a rittochino è alla base dell'Umore Nero, un Pinot Nero sardonico nel nome (occhieggia al "black humour" anglosassone) e piuttosto lineare nel profilo organolettico: l'affinamento in acciaio esprime un frutto garbato e un po' timido, lievemente erbaceo in gioventù, che vira verso toni leggermente più sfumati nel giro di qualche anno.

CA' TESSITORI

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ N.M.

CA' TESSITORI

Via Matteotti, 15
27043 Broni (PV)
tel. 0385.51495 - fax 0385.51495
info@catessitori.it
www.catessitori.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2008	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Montecalvo Versiggia	Resa conseguente per ceppo: 1,7 kg
Superficie vitata: 3 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto, prima decade di settembre
Altitudine: 300 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: sud-ovest	Vinificazione: macerazione a freddo
Terreno: calcareo marnoso	Affinamento: 24 mesi
Anno di impianto: 1990	Bottiglie prodotte: 3.500
Pendenza: 40%	Prezzo medio in enoteca: 16,5 euro
Sistema di allevamento: -	
Sesto impianto: 2,40 x 1,00 m. (4.000 piante/ha)	
Portinnesto: -	
Cloni: -	

"Viticoltori dal 1915", come recita l'insegna aziendale, i Giorgi sono oggi arrivati alla quarta generazione con i giovani Francesco e Giovanni, i figli di Luigi, attuale proprietario. L'estensione vitata, tutta di proprietà, è condotta secondo i principi della lotta integrata, è di 40 ettari, suddivisi tra le due cascine di Montecalvo Versiggia, che appartiene alla famiglia dal 1863, e di Finigeto, una frazione di Montalto Pavese, acquistata nella prima metà del Novecento. La produzione elabora rossi sia in purezza (la classica Bonarda vivace, la Barbera) che in uvaggio, e bianchi di stile più internazionale (l'uvaggio di sauvignon e chardonnay). Nella gamma figura anche un Cruasé da uve pinot nero provenienti dalle due tenute familiari di Montecalvo Versiggia e Finigeto.

CANTINE CAVALLOTTI

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ NERO PURO N.M.



CANTINE CAVALLOTTI

Via Valle Scuropasso, 92
27043 Cigognola (PV)
Imbottigliamento e vendita:
Via Europa 9/A, 20080 Bubbiano (MI)
tel.02.90848829 - fax 02.90848829
info@cantinecavallotti.it
www.cantinecavallotti.it

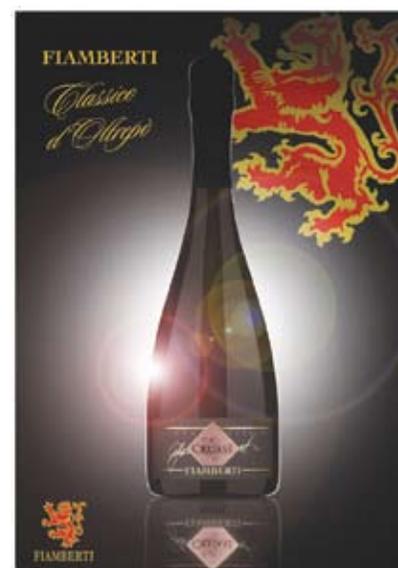
CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Portinnesto: Kober 5BB
Comune di appartenenza: Montecalvo Versiggia, Montalto Pavese, Pietra de' Giorgi	Cloni: vari
Superficie vitata: superiore ai 4 ha	Resa quintali/ettaro: 98
Altitudine: in media 320 m.	Resa conseguente per ceppo: 2,2 kg
Esposizione: ovest/nord-ovest	Epoca di vendemmia: fine agosto
Terreno: argillo-limoso a tessitura fine ricco in calcare e scarso in scheletro	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Anno di impianto: vigneti di almeno 20 anni	Vinificazione: selezione dei mosti
Pendenza: oltre il 30%	Affinamento: almeno 24 mesi sui lieviti
Sistema di allevamento: guyot tradizionale	Bottiglie prodotte: 2.500
Sesto impianto: 2,40 x 0,95 m. (4.385 piante/ha)	Prezzo medio in enoteca: 15 euro

Da più di mezzo secolo, da quando cioè Ferdinando Cavallotti fondò l'azienda nel 1944, le Cantine Cavallotti, oggi guidate dai figli Elena e Cesare, producono vino in Oltrepò Pavese attraverso le principali tipologie della denominazione, dai rossi frizzanti (Bonarda, Barbera e Sangue di Giuda) a quelli fermi (Buttafuoco), dai bianchi aromatici (Riesling, Sauvignon, Moscato) agli spumanti. Tra questi ultimi figura anche un'etichetta di Cruasé chiamato Nero Puro, da uve pinot nero con almeno vent'anni di età provenienti dai comuni di Montecalvo Versiggia, Montalto Pavese e Pietra de' Giorgi. La cantina di vinificazione è a Cigognola, mentre l'imbottigliamento e la distribuzione sono realizzati nell'azienda di Bubbiano, alle porte di Milano.

GIULIO FIAMBERTI

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ N.M.



GIULIO FIAMBERTI

Via Chiesa, 17
27044 Canneto Pavese (PV)
Sede legale: Via Roma, 31
tel. 0385.88019 - fax 0385.88414
info@fiambertivini.it
www.fiambertivini.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Cloni: –
Comune di appartenenza: Canneto Pavese	Resa quintali/ettaro: 100
Superficie vitata: 2.400 mq	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 280 m.	Epoca di vendemmia: –
Esposizione: est/nord-est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: –	Vinificazione: in rosa
Anno di impianto: –	Affinamento: in bottiglia
Pendenza: 15%	Bottiglie prodotte: 2.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 16 euro
Sesto impianto: –	
Portinnesto: –	

Vinificatori di lunghissima tradizione, i Fiamberti di Canneto Pavese – zona di rilievi collinari erti e difficili, nota per i rossi di struttura e temperamento, con cui la famiglia ha rapporti documentati dal 1500 –, risultano “ufficialmente” attivi nel mondo del vino almeno dal 1814, come testimonia l'atto d'acquisto della Vigna Solenga, di proprietà della famiglia fin dal 1700 e da cui arriva il loro vino più rappresentativo, il Buttafuoco Storico. L'attuale cantina fu edificata da nonno Giuseppe, mentre oggi vi operano papà Ambrogio con il figlio Giulio, che rappresenta l'ultima generazione e che è oggi l'anima dell'azienda. Tre sono i vini principali a base di pinot nero: due spumanti a Metodo Classico – il Pinot Nero Brut e il recente Cruasé, ambedue millesimati – e il Nero, un rosso dal piacevole tratto floreale e pepato, dallo sviluppo gustativo sapido e contrastato.

FRECCIAROSSA

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO GIORGIO ODERO 2008

FRECCIAROSSA

Via Vigorelli, 141
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383.804465 - fax 0383.890485
giuseppecarlo@frecciarossa.com
www.frecciarossa.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1989	Resa quintali/ettaro: 40
Comune di appartenenza: Casteggio	Resa conseguente per ceppo: –
Superficie vitata: 6 ha	Epoca di vendemmia: 23 – 26 Agosto
Altitudine: 180–250 m.	Sistema di raccolta: manuale con selezione dei grappoli
Esposizione: sud-ovest-est	Vinificazione: tradizionale con rimontaggio e follature quotidiane
Terreno: argilloso marnoso	Affinamento: barrique nuove 30% barrique secondo passaggio 40% tonneau 30%
Anno di impianto: 1997- 2009	Bottiglie prodotte: 14.000
Pendenza: –	Prezzo medio in enoteca: 30 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 5.000 piante/ha	
Portinnesto: SO4	
Cloni: 828 , 777, 15 , 113, 779	

Questa splendida tenuta, una delle più belle e scenografiche d'Oltrepò, ha alle spalle una storia secolare. Le origini risalgono ai primi dell'Ottocento, quando il dottor Mario Odero, genovese di nascita, decise di cambiare vita, lasciando l'Inghilterra, dove si occupava dei commerci di carbone con l'Italia, per rientrare in patria. Si stabilì a Casteggio, cuore del "Vecchio Piemonte", acquistando alla fine della Grande Guerra la tenuta Frecciarossa. Il figlio Giorgio ne fece uno dei più importanti marchi del vino italiano nel dopoguerra. Dopo la sua scomparsa, negli anni Ottanta la proprietà è passata nelle mani della figlia Margherita. Dei 22 ettari vitati di cui si compone l'azienda, 5 sono dedicati al pinot nero, con vigneti in diverse giaciture. Quelli con i terreni più argillosi forniscono generalmente le uve per la riserva Giorgio Odero, uno dei Pinot Nero "storici" della denominazione (è in produzione certa dal 1985): di corpo e struttura – in questo terroir non potrebbe essere altrimenti –, esprime con il tempo le sue migliori virtù sul piano del carattere. Le criomacerazioni in fase prefermentativa utilizzate negli ultimi anni sembrano positivamente incidere sul piano della fragranza.

FRATELLI GIORGI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT METODO CLASSICO 1870 2007

GIORGI

Frazione Camponoce, 39A
27044 Canneto Pavese (PV)
tel. 0385.262151 - fax 0385.60440
info@giorgi-wines.it
www.giorgi-wines.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1995	Resa quintali/ettaro: 60
Comune di appartenenza: Santa Maria della Versa, Montecalvo Versiggia	Resa conseguente per ceppo: 1.5 kg
Superficie vitata: 10	Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto
Altitudine: 250 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Esposizione: sud-est	Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata (16°C), lieviti selezionati, in serbatoi d'acciaio inox
Terreno: calcareo argilloso	Affinamento: 6 mesi in acciaio con permanenza in bottiglia sui lieviti per 36 mesi
Anno di impianto: 2002	Bottiglie prodotte: 15.000
Pendenza: 35%	Prezzo medio in enoteca: 16 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 4.000 ceppi per ettaro	
Portinnesto: 420 A	
Cloni: –	

Nata nel 1875, questa azienda familiare – oggi guidata dal giovane Fabiano Giorgi con la sorella Eleonora e il padre Antonio – conta su 60 ettari di proprietà tra Canneto Pavese, Stradella e Castana, sull'apporto di uve acquistate da ben 300 conferitori e su tre cantine d'appoggio (una per le vinificazioni, una per l'imbottigliamento/confezionamento e una per lo stoccaggio). Propone una gamma articolata e curata che spazia lungo tutte le principali tipologie del territorio, dal Buttafuoco al Riesling Renano, ma ha come epicentro i vini a base di pinot nero, con risultati di tutto interesse soprattutto nel comparto spumantistico. Il Brut Giorgi 1870, etichetta entrata in produzione a partire dal 2003, ne è oggi senz'altro il capofila: provenienti da impianti giovani di Santa Maria della Versa e di Montecalvo Versiggia, zone ideali per i terreni freschi e calcarei, questo Metodo Classico ha struttura e nerbo felicemente appaiati sulla linea di uno sviluppo definito nel quadro aromatico, sottile nella carbonica, vibrante nello sviluppo sapido.

CONTE GIORGI DI VISTARINO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
PERNICE 2007



CONTE VISTARINO

Frazione Scorzoletta, 82/84
27040 Pietra de' Giorgi (PV)
tel. 0385.85117 - fax 0385.85530
info@contevistarino.it
www.contevistarino.it

CONTE GIORGI DI VISTARINO

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ
SAIGNÉE DELLA ROCCA N.M



CARTA D'IDENTITÀ

Comune di appartenenza:

Rocca de' Giorgi

Superficie vitata: 3.1 ha

Altitudine: 350 m.

Esposizione: sud

Terreno:

argilloso con elevato calcare attivo

Anno di impianto: 2001

Pendenza: 25%

Sistema di allevamento:

guyot

Sesto impianto:

2,30 x 0,80 m.

Portinnesto: 41 B

Cloni: 667, 777, 113, 115

Resa quintali/ettaro: 60

Resa conseguente per ceppo:

1,10 kg

Epoca di vendemmia:

entro prima decade di settembre

Sistema di raccolta:

cassette

Vinificazione:

pigiadiraspatura, vinificazione a cappello sommerso, macerazione prefermentativa, fermentazione a gradiente termico di 14 giorni con innalzamento della temperatura, svinatura e travaso in serbatoio inox, travaso in tonneau e barrique, fermentazione malolattica nella primavera successiva

Affinamento:

in tonneau e barrique circa un anno, almeno un anno in bottiglia

Bottiglie prodotte:

da 7.000 a 10.000

Prezzo medio in enoteca:

23,5 euro

CARTA D'IDENTITÀ

Comune di appartenenza:

Rocca de' Giorgi

Superficie vitata: 1.2 ha

Altitudine: 400 m.

Esposizione: sud

Terreno:

15% sabbia, 50% limo, 35% argilla

Anno di impianto: 1993

Pendenza: 15%

Sistema di allevamento:

guyot

Sesto impianto:

2,40 x 0,80 m.

Portinnesto: 420A

Cloni: 375

Resa quintali/ettaro: 50

Resa conseguente per ceppo:

1 kg

Epoca di vendemmia:

inizio settembre

Sistema di raccolta:

manuale

Vinificazione:

macerazione prefermentativa di circa 40 ore a 10°C, innesto lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata per 6 giorni

Affinamento:

20 mesi in barrique di rovere

Bottiglie prodotte:

4.000

Prezzo medio in enoteca:

18 euro

Da secoli di proprietà della famiglia nobile dei Giorgi di Vistarino, la splendida, scenografica tenuta di Rocca de' Giorgi è stata avviata all'attività vitivinicola verso la fine dell'Ottocento dal Conte Carlo, che diffuse nella Valle Scuropasso la coltivazione del pinot nero: oggi dei quasi 830 ettari di cui si compone l'azienda, 200 sono dedicati alla vite e 140 proprio al pinot nero, di cui 70 piantati con cloni da rosso. Degna erede delle grandi tenute agricole ottocentesche, immersa in un'oasi naturalistica di raro fascino e oggi diretta da Ottavia Giorgi di Vistarino, l'azienda ricava dal suo enorme parco vitato delle interessanti e caratterizzate versioni di Pinot Nero sul doppio fronte dei rossi e degli spumanti. Alla prima tipologia appartengono lo storico cru Pernice, tre ettari nei pressi dell'omonima Cascina di Rocca de' Giorgi, e il suo "alter ego" Costa del Nero, ambedue provenienti da terreni molto calcarei. Alla seconda due alfieri che ben rappresentano il terroir vocato della Valle Scuropasso: soffice e contrastato il Brut 1865, rigoroso e saporito il Cruasé Saignée della Rocca.

I DORIA DI MONTALTO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO QUERCIOLO 2006

DORIA

Casa Sacconi, 3
27040 Montalto Pavese (PV)
tel. 0383.870143 - fax 0383.870330
info@vinidoria.com
www.vinidoria.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1980	Cloni: 113, 115
Comune di appartenenza: Montalto Pavese	Resa quintali/ettaro: 80
Superficie vitata: 5 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,8 kg
Altitudine: 210 m.	Epoca di vendemmia: in base all'andamento climatico, generalmente a fine agosto
Esposizione: sud-est	Sistema di raccolta: manuale con selezione grappoli
Terreno: argilloso marnoso	Vinificazione: 5-7 giorni con frequenti rimontaggi
Anno di impianto: 1975	Affinamento: due anni in tonneau da 500 litri
Pendenza: 12%	Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: cordone speronato basso	Prezzo medio in enoteca: 25 euro
Sesto impianto: 2,2 x 1 m.	
Portinnesto: SO4	

Appartenente alla famiglia Doria dal 1800, l'azienda fa capo alla figura di Pietro Doria, telegrafista durante la Seconda Guerra scampato miracolosamente allo sterminio di Cefalonia e deportato nel lager di Dachau. Al rientro a casa rilancia le sorti della tenuta, affidandola poi ai figli Bruno e Adriano, che nel 1996 lasceranno il timone ai giovanissimi Andrea e Davide, assistiti dalla madre Giuseppina Sassella Doria. La conduzione tecnica è affidata all'enologo Daniele Manini. La produzione, rispettosa delle tradizioni familiari, si concentra sull'elaborazione di vini storici del territorio con tecniche moderne e vinificazioni spesso complesse. Il Pinot Nero è in produzione dal 1978 (da tre differenti cloni francesi), con la prima annata commercializzata nel 1985; si avvale di impianti ad alta densità e a basse rese, condotto secondo pratiche biologiche; e viene interpretato – come gli altri rossi aziendali – con lunghi affinamenti (in genere non meno di 4 anni tra cemento, legno, acciaio e bottiglia). Nasce così la Riserva Querciuolo, oggi in distribuzione con il 2006: colore rubino con bordo granato, centro bocca solido e sostanzioso, tannino importante e calibrato, buon equilibrio complessivo.

TENUTA IL BOSCO

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ OLTRENERO N.M.

TENUTA IL BOSCO

Frazione Il Bosco
27049 Zenevredo (PV)
tel. 0385.245326 - fax 0385.245324
info@ilbosco.com
www.ilbosco.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Zenevredo	Resa conseguente per ceppo: 2,2 kg
Superficie vitata: 4 ha	Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto
Altitudine: 140 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Esposizione: sud-est	Vinificazione: pressatura uva intera, macerazione con le bucce per circa 12 ore, svinatura, decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, conservazione sur lie sino alla presa di spuma
Terreno: argilloso calcareo	Affinamento: 6 mesi in acciaio sur lie 36 mesi in bottiglia sur lie minimo 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
Anno di impianto: 1987	Bottiglie prodotte: 10.000
Pendenza: 40%	Prezzo medio in enoteca: 20 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,8 x 1 m.	
Portinnesto: non dichiarato; selezionato dall'azienda dopo prove in campo e microvinificazioni	
Cloni: non dichiarato; cloni selezionati dall'azienda dopo prove in campo e microvinificazioni	

A Zenevredo, sulle colline dove un tempo sorgeva il monastero benedettino di Santa Maria in Teodote, conosciuto anche come "La Pusterla", si allunga ora la Tenuta Il Bosco della famiglia Zonin, nome celebre dell'enologia italiana, che ha esteso la proprietà dai 30 ettari del 1987, anno in cui fu acquistata l'azienda agricola, ai 152 attuali, rinnovando al contempo i vigneti con una politica di maggior densità delle viti e minor rese per ettaro. Al di là degli investimenti su Bonarda e Barbera, il punto di forza della produzione rimangono i vini a base di pinot nero, la cui vocazione è qui testimoniata da oltre due secoli di tradizione vitivinicola. Se da un lato, infatti, il Pinot Nero Poggio Pelato mostra nei migliori millesimi un carattere succoso e tenace che sa di frutti rossi e di terra, dall'altro il Cruasé Oltrenero s'inscrive nella "nouvelle vague" spumantistica d'Oltrepò, che proprio dal nobile retaggio di questo vitigno trae linfa e ispirazione.

TENUTA IL BOSCO

OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO
POGGIO PELATO 2009



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1998

Comune di appartenenza:
Zenevredo

Superficie vitata: 2 ha

Altitudine: 140 m.

Esposizione: sud

Terreno:
argilloso calcareo

Anno di impianto: 1987

Pendenza: 40%

Sistema di allevamento:
guyot

Sesto impianto:
2,4 x 0,9 m.

Portinnesto: non dichiarato;
selezionato dall'azienda dopo
prove in campo e microvinifica-
zioni

Cloni: non dichiarato; cloni sele-
zionati dall'azienda dopo prove in
campo e microvinificazioni

Resa quintali/ettaro: 80

Resa conseguente per ceppo:
1,7 kg

Epoca di vendemmia:
fine agosto, prima decade
di settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
tradizionale in tini troncoconici
con follature manuali

Affinamento:
11 mesi in botti piccole
6 mesi in acciaio
1 anno in bottiglia
vino non chiarificato prima
dell'imbottigliamento

Bottiglie prodotte:
6.600

Prezzo medio in enoteca:
12 euro

FATTORIA IL GAMBERO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
TINTEROSSE 2007



FATTORIA IL GAMBERO
Frazione Case Nuove, 9
27047 Santa Maria della Versa (PV)
tel. 0385.79268 - fax 0385.830230
info@fattoriailgambero.it
www.fattoriailgambero.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2004

Comune di appartenenza:
Santa Maria della Versa

Superficie vitata: 0,5 ha

Altitudine: 250 m.

Esposizione: est-ovest

Terreno:
calcareo argilloso

Anno di impianto: 2004

Pendenza: 15%

Sistema di allevamento:
spalliera

Sesto impianto:
0,9 x 2,5 m.

Portinnesto: 110 Richter

Cloni: R4, EN 667

Resa quintali/ettaro: 80

Resa conseguente per ceppo:
1,8 kg

Epoca di vendemmia:
prima settimana settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
in rosso con macerazione per 7/10
giorni

Affinamento:
6/10 mesi in barrique di rovere
austriaco + acciaio

Bottiglie prodotte:
1.500

Prezzo medio in enoteca:
12 euro

Azienda di lunga tradizione storica (l'origine risale all'Ottocento), ma rilevata e condotta dagli attuali proprietari – Vittorio, ex informatico, e Camilla Ferrario – solo nel 2003, avviando una piccola tenuta di 11 ettari a Santa Maria della Versa, in una delle zone più conosciute e vocate d'Oltrepò. Al Pinot Nero "in rosso" sono dedicati non più di 4000 metri quadrati di vite di recente impianto (2004) in un piccolo appezzamento vicino alla casa padronale. Una vera nicchia produttiva che genera un Pinot Nero, il Tinterosse, vinificato senza criomacerazione, con un passaggio per il 40% circa della massa in barrique usate di rovere austriaco, piacevolmente profumato, coronato da un frutto definito e gustoso, con sottile tessitura tannica al palato. Il resto degli impianti a pinot nero (circa due ettari e mezzo) sono invece destinati alla produzione del Metodo Classico.

ISIMBARDA

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO VIGNA DEL CARDINALE 2008

ISIMBARDA

Frazione Castello
27046 Santa Giuletta (PV)
tel. 0383.899256 - fax 0383.814077
isim@libero.it
info@tenutaisimbarda.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1998	Cloni: 777, 115, 113, 114
Comune di appartenenza: Santa Giuletta	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 2 ettari	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Altitudine: 300 m.	Epoca di vendemmia: settembre
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: limoso calcareo	Vinificazione: acciaio
Anno di impianto: 1991	Affinamento: 12 mesi in tonneau
Pendenza: 10%	Bottiglie prodotte: 3.500
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 14 euro
Sesto impianto: 4.000 piante/ha	
Portinnesto: 420A	

Situata nel cuore dell'Oltrepò Pavese tra declivi collinari e perdita d'occhio e visioni panoramiche di particolare bellezza paesaggistica, la cantina Isimbarda deve il suo nome all'antica famiglia dei Marchesi Isimbardi, patrizi lombardi diventati feudatari del "tenimento" sito in Santa Giuletta nel 1675. Dal 1991 ne è proprietario Luigi Meroni, industriale milanese con forti legami con le terre oltrepadane. La sede aziendale è a Santa Giuletta (rigorosamente senza la "i"), ma l'estensione viticola – spesso caratterizzata da vigneti "eroici" di accentuata pendenza o addirittura terrazzati – si allunga al limitrofo comune di Mornico Losana. Qui, ad esempio, si trova la Vigna del Cardinale, un ettaro e mezzo di pinot nero piantato nel 1996 a rittochino su terreni molto calcarei, in posizione sud-sud/ovest a 350 metri di altitudine. Nelle migliori annate questo vino esprime un buon carattere varietale, con succoso volume fruttato, sviluppo definito e contrastato, note balsamiche in chiusura e tannino incisivo.

LA TRAVAGLINA

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO ROSÉ JULILLAE 2006

LA TRAVAGLINA

Via Travaglina, 2
27046 Santa Giuletta (PV)
tel. 0383.899195 - fax 0383.814007
info@latravaglina.it
www.latravaglina.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2004	Cloni: –
Comune di appartenenza: Santa Giuletta	Resa quintali/ettaro: 100
Superficie vitata: 4127 mq.	Resa conseguente per ceppo: 3,50 Kg
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: fine agosto, inizio settembre
Esposizione: nord-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: medio impasto tendenzialmente argilloso	Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata
Anno di impianto: 1983	Affinamento: sur lies
Pendenza: 12%	Bottiglie prodotte: 3.000
Sistema di allevamento: casarsa	Prezzo medio in enoteca: 15 euro
Sesto impianto: 1,30 x 2,7 m. (2850 piante/ha)	
Portinnesto: SO4	

Quaranta ettari sulle colline di Santa Giuletta, di cui 30 già in produzione e 10 in fase d'impianto, La Travaglina ha una storia recente: fu infatti acquistata nel 1967 dai fratelli Giorgio e Sergio Dacarro quando la sua estensione era di otto ettari, di cui solo due in produzione. Passo dopo passo i due fratelli hanno progressivamente ampliato la proprietà, investendo con oculatezza e fiducia in un terra di nobili e lunghe tradizioni. Il marchio Le Zolle, sotto cui ricadono i vini classici del territorio come Bonarda, Barbera e Riesling, identifica la linea produttiva ricavata dalle sole uve aziendali, valorizzando il patrimonio dei vecchi vigneti e le basse rese ad alta fittezza d'impianto di quelli più recenti. Da poco tempo è entrato in produzione anche un Metodo Classico Rosé da uve pinot nero in purezza, il Julillae, qualche migliaio di bottiglie provenienti da una piccola parcella in Santa Giuletta allevata a casarsa, con ceppi quasi trentennali.

**CANTINA SOCIALE
LA VERSA**

**OLTREPÒ PAVESE BRUT
CRUASÉ TESTAROSSA 2007**

LA VERSA

Via Crispi, 15
27047 Santa Maria della Versa (PV)
tel. 0385.798411 - fax 0385.7984500
info@laversa.it
www.laversa.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007

Comune di appartenenza:
diversi comuni della Valle Versa

Superficie vitata: diverse superfici iscritte alla DOCG dai soci della cantina (50 ha totali)

Altitudine: 300-400 m.

Esposizione: diverse

Terreno:
calcareo, limoso e limoso-argilloso

Anno di impianto: diversi

Pendenza: tutti impianti collinari

Sistema di allevamento:
guyot e cordone speronato

Sesto impianto:
1 x 2,5 m. (4000 piante/ha)

Portinnesto: diversi, molto utilizzati il 420 A e l'SO4

Cloni: diversi

Resa quintali/ettaro: 100

Resa conseguente per ceppo:
2,5 kg

Epoca di vendemmia:
dipende dalle condizioni climatiche e dall'andamento della maturazione delle uve con particolare attenzione al rapporto zuccheri/acidità; generalmente queste condizioni si raggiungono attorno alla metà di agosto

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
criomacerazione e pressatura soffice

Affinamento:
6 mesi in acciaio inox e botte grande, successivo tiraggio e permanenza sulle fecce fini in bottiglia per almeno 24 mesi

Bottiglie prodotte:
20.000

Prezzo medio in enoteca:
23 euro

Marchio tra i più conosciuti non solo d'Oltrepò, ma a livello nazionale, questa storica cooperativa fondata nel 1905 e oggi diretta da Corrado Cavallo concentra nelle proprie cantine un'attività produttiva a largo raggio, che coinvolge 720 soci conferitori e 480 aziende agricole per una gestione complessiva di 1300 ettari di vigneto e una produzione che si attesta intorno a 1.300.000 bottiglie annue. Numeri imponenti ed eloquenti, che hanno fatto la fortuna di una cantina che ha sempre nel settore spumantistico il proprio fiore all'occhiello, e che è stata una delle prime a credere nel "blanc de noir" italiano, valorizzando al meglio un territorio vocato come la Valle Versa e il suo vitigno principe, il pinot nero, protagonista di tutte le principali cuvée aziendali. Tra queste figura anche il Cruasé Testarossa, un Metodo Classico da uve pinot nero provenienti da una cinquantina di ettari della Valle Versa lungo diversi comuni (tra cui Montecalvo Versiggia, Santa Maria della Versa, Volpara, Golferenzo, Canevino), il cui tratto contraddistingue appieno lo stile della casa, fatto di avvolgenze fruttate e acidità sostenute.

LE FRACCE

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO 2006**

LE FRACCE

Via Castel de Lupo, 5
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383.82526 - fax 0383.804151
info@lefracce.com
www.lefracce.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2003

Comune di appartenenza:
Casteggio

Superficie vitata: 2 ha

Altitudine: 300 m.

Esposizione: est/nord-est

Terreno:
ciottoloso/ricco di calcare

Anno di impianto: 2001

Pendenza: -

Sistema di allevamento:
guyot

Sesto impianto:
2,3 x 0,8 m.

Portinnesto: 161.49, SO4

Cloni: selezione massale

Resa quintali/ettaro: 50

Resa conseguente per ceppo:
1 kg

Epoca di vendemmia:
1° settimana settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
10 giorni di macerazione

Affinamento:
18 mesi

Bottiglie prodotte:
2.400

Prezzo medio in enoteca:
18 euro

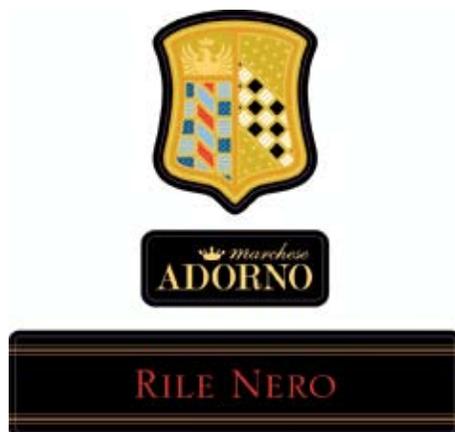
Fondata nel 1905, questa splendida tenuta – una delle più belle e rigogliose del territorio, con un parco secolare di un centinaio di ettari che è un'autentica oasi di verde – è il risultato della ristrutturazione e degli investimenti intrapresi negli anni Ottanta dall'avvocato Fernando Bussolera, grande appassionato di cavalli e di automobili d'epoca, da cui prende il nome la Fondazione che oggi gestisce la proprietà. La conduzione enotecnica è invece nelle mani capaci del piemontese Roberto Gerbino. Casteggio è zona di rossi importanti e la cantina ha da tempo con il Bohemi e il Cinghiale due etichette di sicuro riferimento, anzi due veri e propri cavalli di razza. Dal 2003, l'anno che qui ricordano per il "flagello" della flavescenza dorata, l'azienda produce anche un Pinot Nero da selezione massale: il vigneto, poco più di un ettaro esposto a oriente, ha terreni calcareo-argillosi a tendenza ghiaiosa. La vinificazione punta molto sulla macerazione prefermentativa a freddo, lavorando piccole partite per evitare l'effetto massa e le fermentazioni tumultuose. Il profilo risente del terroir in termini di corpo e nerbo alcolico, con pochi profumi in gioventù e la tendenza a sciogliersi e insaporirsi con il tempo.

MARCHESE ADORNO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO RILE NERO 2008

MARCHESE ADORNO

Via Coriassa, 4
27050 Retorbido (PV)
tel.0383.374404 - fax 0383.374484
info@marcheseadorno-wines.it
www.marcheseadorno-wines.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2006	Cloni: 777, 115
Comune di appartenenza: Retorbido	Resa quintali/ettaro: 75
Superficie vitata: 4,5 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,6 kg
Altitudine: 400 m.	Epoca di vendemmia: 1° decade di settembre
Esposizione: est/ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Terreno: argilloso calcareo	Vinificazione: macerazione a freddo e fermentazione per 6 giorni
Anno di impianto: 2000	Affinamento: legno e bottiglia
Pendenza: 30%	Bottiglie prodotte: 8.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 19 euro
Sesto impianto: 2,4 x 8,5 m.	
Portinnesto: 110R, 1103B	

Documentata a Genova fin dal XIII secolo, la famiglia nobile degli Adorno ha origini antichissime. L'ultimo discendente diretto, il Marchese Marcello, ha intrapreso nel 1997 la ristrutturazione della tenuta di Retorbido, acquistata dagli Adorno nel 1834. Dal 2009 la direzione enologica è in mano a Francesco Cervetti, conosciuto per la sua pluriennale consulenza presso la Cantina Sociale Santa Maria La Versa. I vigneti aziendali si estendono nella parte più occidentale della denominazione, l'area del Vogherese, nel cuore della Valle Staffora, dove i terreni risultano tendenzialmente più dolci rispetto alle zone centrali dell'Oltrepò. Fanno però eccezione sia il Costa del Sole che il Brugherio, due vigneti di pinot nero la cui altitudine supera i 400 metri e le cui pendenze, particolarmente accentuate, sfiorano rispettivamente il 35% e il 45%. Dal primo nasce la selezione Rile Nero, dal secondo l'omonimo Pinot Nero: ambedue si caratterizzano per i profumi tenui, per un certo tratto coriaceo e per i sentori al palato

MARCHESI DI MONTALTO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO PIZZOTORTO DEI MARCHESI 2007

MARCHESI DI MONTALTO

Località Costa Gallotti, 5
27040 Montalto Pavese (PV)
tel. 0383.870358 - fax 0383.870358
info@marchesidimontalto.it
www.marchesidimontalto.it



CARTA D'IDENTITÀ

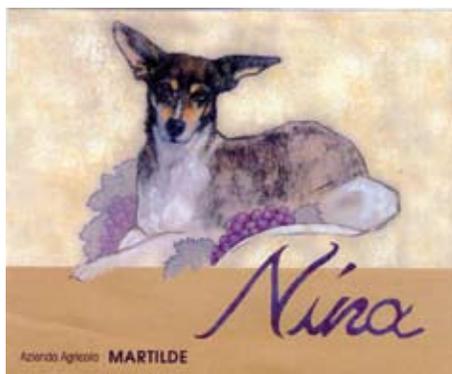
In produzione dal: 2001	Cloni: 777
Comune di appartenenza: Montalto Pavese	Resa quintali/ettaro: 80
Superficie vitata: 5 ha	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Altitudine: 400 m.	Epoca di vendemmia: fine agosto
Esposizione: sud-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: calcareo	Vinificazione: criomacerazione
Anno di impianto: 1990	Affinamento: 12 mesi in barrique francesi
Pendenza: 40%	Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 17 euro
Sesto impianto: 4.000 piante/ha	
Portinnesto: 5BB	

La tradizione vitivinicola della famiglia Marchesi risale indietro nel tempo fino al 1890, ma l'assetto produttivo attuale è figlio di tempi decisamente più recenti (2005). L'estensione vitata raggiungere i cento ettari suddivisi lungo più comuni, ma la produzione curata da Gabriele Marchesi poggia le sue fondamenta soprattutto su due vitigni principali: il riesling da una parte, declinato in più tipologie (comprese la Vendemmia Tardiva e il Passito) e il pinot nero dall'altra. Proprio dalla Vigna Pizzotorto di Montalto Pavese, impiantata nel 1973 su suoli calcarei a un'altitudine di 400 metri, nasce la Riserva di Pinot Nero, che affascina per il profilo personale – sentori varietali misti a sensazioni terrose e iridescenze balsamiche –, per la succosità del palato, il tannino “felpato” e l'allungo finale. Sempre da una vigna di pinot nero di Montalto Pavese, la Costa del Vento, nasce l'omonimo Cruasé Millesimato.

MARTILDE

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO NINA 2010

MARTILDE AZ. AGR.
Frazione Croce 4A/1
27040 Rovesciala (PV)
tel. 0385.756280 - fax 0385.756280
martilde@martilde.it
www.martilde.it



CARTA D'IDENTITÀ

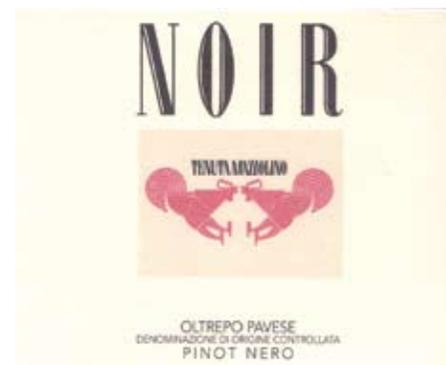
In produzione dal: 1999	Cloni: 115
Comune di appartenenza: Rovesciala	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 0,8 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,2 kg
Altitudine: 200 m s.l.m.	Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto
Esposizione: ovest / nord-ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Terreno: calcareo argilloso	Vinificazione: pigiadiraspatura e fermentazione naturale
Anno di impianto: 1996	Affinamento: breve passaggio in legno grande
Pendenza: 30%	Bottiglie prodotte: circa 3.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 8 euro
Sesto impianto: 2x1 m. (5000 piante/ha)	
Portinnesto: 504	

A Rovesciala – confine orientale della denominazione Oltrepò Pavese e roccaforte di uno dei suoi vini-simbolo, “la” Bonarda –, Raimondo Lombardi, napoletano d’origine, e Antonella Tacci, una vita trascorsa tra Milano e l’Inghilterra, hanno nel 1991 coronato il loro sogno, costruendosi una casa-cantina, piccola oasi di serenità bucolica e benessere familiare. Una quindicina di ettari raccolti in un unico corpo, gestiti con pratiche naturali, insieme a dei “compagni di viaggio” molto particolari: i gatti siamesi Mantissa, Manfredi e Medea, i pastori maremmani Gelo, Gaia e Geppo, la trovatella Nina e il mastino spagnolo Gianna. A loro sono dedicate le principali etichette aziendali. La produzione, che vanta una batteria di vini d’annata con pochi uguali in tutta l’area della Doc, contempla anche una versione di Pinot Nero che si fa apprezzare per la maturità del frutto, il tannino graffiante, l’assetto ordinato e lo sviluppo lineare. Nasce da una piccola parcella che non arriva all’ettaro di estensione, sulla base di vecchie viti e cloni sconosciuti cui si sono invece aggiunti strada facendo barbatelle francesi selezionate.

TENUTA MAZZOLINO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO NOIR 2008

TENUTA MAZZOLINO
Via Mazzolino, 26
27050 Corvino San Quirico (PV)
tel. 0383.876122 - fax 0383.896480
info@tenuta-mazzolino.com
www.tenuta-mazzolino.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1985	Resa quintali/ettaro: 65
Comune di appartenenza: Corvino San Quirico	Resa conseguente per ceppo: 1,2 kg
Superficie vitata: 7,73 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto
Altitudine: 200 m.	Sistema di raccolta: a mano in cassette
Esposizione: nord/nord-est	Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, svinatura e passaggio successivo in legno
Terreno: calcareo-argilloso	Affinamento: in barrique
Anno di impianto: 1988-2000	Bottiglie prodotte: 8.000
Pendenza: 10-20%	Prezzo medio in enoteca: 25 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2 x 0,9 m.	
Portinnesto: SO4, 420A	
Cloni: 113, 114, 115, 777	

Il “punto d’incontro” del proprio nucleo familiare – l’etimo latino della parola Mansiolinum significa appunto “permanenza”, “tappa”, “soggiorno” – viene trovato nel 1980 da Enrico Bragiotti sulle colline di Corvino San Quirico, luogo ideale per riunire i quattro figli e i dodici nipoti. Sarà la figlia Sandra a realizzare il suo desiderio, costruendo nel tempo un luogo da sogno, un borgo circondato da campi e vigneti in magnifica posizione panoramica, e composto da cinque edifici (tra cui la meravigliosa villa padronale), una foresteria e una piccola chiesa. Ed è qui che il Pinot Nero diventa oggetto di ricerca ed espressione, attraverso le prove, gli studi e le sperimentazioni – sui cloni, sugli impianti, sui sovrinnesti, sui lieviti, sugli aromi – condotte da Jean-François Coquard, preparatissimo enologo francese che cura la produzione dal 1999 e che di recente è stato affiancato da uno dei più grandi esperti di Pinot Nero, Kyriakos Kynigopoulos. Il Noir è diventato così una delle etichette più note e discusse del moderno Pinot Nero d’Oltrepò. Curato, talvolta levigato, vigoroso (le argille profonde del vigneto Regina donano struttura e spessore), nobile, bisognoso di tempo per sfumarsi e offrire il meglio del suo patrimonio varietale. Da cloni “in rosso”, Coquard produce anche un Crusé sottile e saporito, di bella freschezza acida e sapido contrasto.

TENUTA MAZZOLINO

OLTREPÒ PAVESE
MAZZOLINO BRUT
CRUASÉ N.M.



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Resa quintali/ettaro: 90
Comune di appartenenza: Corvino San Quirico	Resa conseguente per ceppo: 1,8 kg
Superficie vitata: 7,73 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto
Altitudine: 200 m.	Sistema di raccolta: a mano in cassette
Esposizione: nord/nord-est	Vinificazione: pressatura delle uve intere con separazione del mosto fiore, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successivo travaso a fine fermentazione
Terreno: calcareo-argilloso	Affinamento: in acciaio sulle feci fini per tre mesi
Anno di impianto: 2000-2001	Bottiglie prodotte: 10.000
Pendenza: 10-20%	Prezzo medio in enoteca: 18 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2 x 0,9 m.	
Portinnesto: SO4, 420A	
Cloni: 113, 114, 115, 777	

CANTINE MONTAGNA

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
NÜVAL 2009

CANTINE FRANCESCO MONTAGNA
Via Cairoli, 67
27040 Broni (PV)
tel. 0385.51028 - 52091
fax 0385.250045
info@cantinemontagna.it
www.cantinemontagna.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2009	Resa conseguente per ceppo: 1,8 kg
Comune di appartenenza: Montù Beccaria	Epoca di vendemmia: 1° e 2° settimana di settembre
Superficie vitata: 1,5 ha	Sistema di raccolta: manuale
Altitudine: 210 m.	Vinificazione: criomacerazione a 8°C per 7 giorni in assenza di ossigeno, seguita da vinificazione in rosso di circa sette giorni a 25°C con follature giornaliere
Esposizione: nord	Affinamento: 12 mesi in barrique di legno di rovere francese ed est-europeo di media tostatura, nuove e di primo passaggio. Durante i primi tre mesi vengono effettuati vari batonnâge. Affinamento in bottiglia per circa 12 mesi
Terreno: marne limose con elevata presenza di calcare	Bottiglie prodotte: –
Anno di impianto: 2000	Prezzo medio in enoteca: –
Pendenza: 20-25%	
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,3 m x 0,9 m	
Portinnesto: 161-49; SO4	
Cloni: 828, 777, 459, 115	
Resa quintali/ettaro: 70	

Nota come una delle prime aziende produttrici d'Oltrepò, questa cantina di Broni viene fondata nel 1895. Le famiglie Berté e Cordini, originarie di Montù Beccaria, rilevano nel 1974 la proprietà di Francesco Montagna, iniziando un percorso qualitativo che si rafforza nei primi anni Novanta con un solido progetto tecnico, il cui punto di forza è la linea che prende il nome della famiglia. Oggi le cantine Montagna coltivano una quindicina di ettari, tra Montù e Zenevredo, la maggior parte dei quali di proprietà. Dal marchio Berté Cordini nasce anche il Pinot Nero Nüval, il cui nome deriva dalla sua posizione: essendo esposto a nord, questo piccolo vigneto di Montù guarda spesso le nubi che coprono le Alpi. Proviene marne limose con presenza consistente di elementi calcarei, viene prodotto con basse rese per ettaro, vinificazione per criomacerazione di una settimana e affinamento in barrique, nuove e di secondo passaggio, con frequenti batonnâge.

MONTELIO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO COSTARSA 2007



MONTELIO
Via Domenico Mazza, 1
27050 Codevilla (PV)
tel. 0383.373090 - fax 0383.373083
montelio.gio@alice.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1980	Cloni: 667, 777 (vigneto del 2000)
Comune di appartenenza: Codevilla	Resa quintali/ettaro: 68
Superficie vitata: 2,40 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,3 kg
Altitudine: 220 m.	Epoca di vendemmia: 20 agosto
Esposizione: est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: medio impasto (argilla)	Vinificazione: in rosso, 14 giorni sulle vinacce con un délestage al giorno.
Anno di impianto: 1983 - 2000	Affinamento: in barrique e tonneau di secondo passaggio per 14 mesi
Pendenza: 25%	Bottiglie prodotte: 3.200
Sistema di allevamento: cordone speronato basso	Prezzo medio in enoteca: 16 euro
Sesto impianto: rittochino	
Portinnesto: 420A + 1301 Paulsen	

Anticamente era un monastero che produceva vino fin dal 1200, oggi è una delle aziende che con la sua storia centenaria rappresenta al meglio la nobile tradizione vitivinicola dell'Oltrepò. Montelio – in greco “monte del sole” – divenne realtà produttiva nel 1848, dopo che Angelo Domenico Mazza ne acquisì i terreni nel 1802. Oggi la proprietà è delle discendenti Caterina e Giovanna Brazzola, mentre la conduzione tecnica è affidata all'esperto Mario Maffi, memoria storica della viticoltura pavese. La tenuta si articola lungo quasi 80 ettari, di cui una trentina vitati raccolti in corpo unico attorno alla sede aziendale. La gamma produttiva è articolata, si cimenta con le tipologie principali del territorio e vede al suo interno anche una valida espressione di Pinot Nero, il Costarsa, caratterizzato da spiccate note floreali, da un tannino sottile e da una quadratura gustativa che si articola e si sfuma con il tempo.

MONTENATO GRIFFINI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO 2009



MONTENATO GRIFFINI
Via Sparano, 13/14
27040 Bosnasco (PV)
tel. 0385.272904 - fax 0385.272904
info@montenatogriffini.it
www.montenatogriffini.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2005	Cloni: –
Comune di appartenenza: Bosnasco	Resa quintali/ettaro: 85
Superficie vitata: 5.000 mq	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: fine agosto/primi di settembre
Esposizione: sud/sud-est	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Terrreno: franco argilloso su marna calcarea	Vinificazione: in rosso
Anno d'impianto: 2001	Affinamento: circa 6 mesi in botte di rovere da 500 litri
Pendenza: –	Bottiglie prodotte: 2.200
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 13 euro
Sesto impianto: 2 x 1 m.	
Portinnesto: –	

Nel XIX secolo dimora dal generale Saverio Griffini, eroe del Risorgimento italiano, che qui vi trascorse l'ultimo periodo della sua vita, la cascina di Bosnasco, che si trova nella parte orientale dell'Oltrepò, fu avviata alla vitivinicoltura da Bruno Faravelli subito dopo la Seconda Guerra Mondiale. Scomparso nel 1998, ne hanno raccolto l'eredità il figlio Angelo con la moglie Barbara Santambrogio: insieme gestiscono direttamente le fasi principali della produzione. Dal vigneto Zerbone, caratterizzato da impianti fitti e rese controllate, e condotto con potature corte, concimazioni moderate e inerbimento, nasce il Pinot Nero aziendale, lineare nell'espressione anche se non privo di qualche tratto rustico.

ANDREA PICCHIONI

PINOT NERO ARFENA 2009

ANDREA PICCHIONI

Frazione Camponoce, 4
27044 Canneto Pavese (PV)
tel. 0385.262139 - fax 0385.262040
picchioniandrea@libero.it
www.picchioniandrea.it



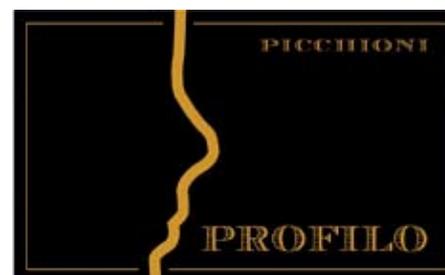
CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2006	Cloni: 115, 504, 102LU
Comune di appartenenza: Canneto Pavese	Resa quintali/ettaro: 85
Superficie vitata: 1 ha	Resa conseguente per ceppo: 0,85 kg
Altitudine: 150 m.	Epoca di vendemmia: fine agosto
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: sabbioso, ciottoloso, argilloso	Vinificazione: acciaio
Anno d'impianto: 2000 e 2011	Affinamento: in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 7 mesi
Pendenza: 60%	Bottiglie prodotte: 4.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 14 euro
Sesto impianto: 2 x 0,50 m.	
Portinnesto: 904, 420A, 41B	

Estroverso, curioso, scrupoloso: Andrea Picchioni ha iniziato alla fine degli anni Ottanta scommettendo su se stesso, e oggi è uno dei vignaioli più intraprendenti, consapevoli e versatili di tutto l'Oltrepò, capace di esprimersi tanto con ardite versioni di Metodo Classico lungamente affinate sui lieviti (10 anni per il Profilo Nature), quanto con alcuni rossi di temperamento, a partire da un vino "eroico" – sia dal punto di vista viticolo che enologico – come il Buttafuoco Bricco Riva Bianca. La sua piccola cantina a conduzione familiare è ai piedi di Canneto Pavese, una delle zone cruciali della denominazione, e uno dei suoi terroir più "estremi". La vigna dell'Arfena, ad esempio, è ripidissima, con pendenze del 60%. Qui nasce l'omonimo Pinot Nero, che riesce a esprimersi in termini di freschezza nonostante l'esposizione a sud: la posizione quasi a fondovalle, vicino a un bosco, garantisce infatti ombra e ventilazione durante il giorno e buone escursioni termiche notturne. Il profilo è sottile, fruttato, avvolgente e sapido. Il recente impianto del 2010 porterà il vigneto a un'estensione di quasi un ettaro. Interessanti anche le prime prove sul Cruasé.

ANDREA PICCHIONI

OLTREPÒ PAVESE BRUT NATURE PROFILO 2004



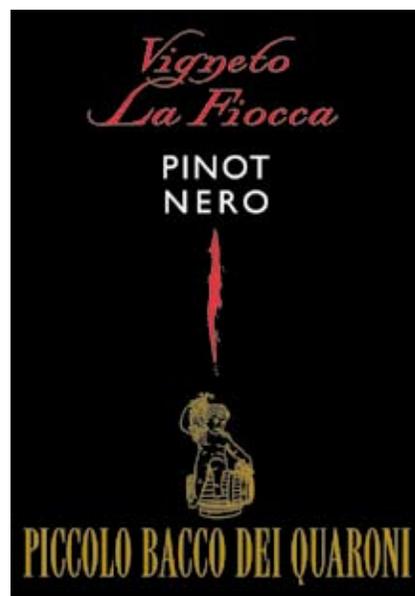
CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1994	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Stradella	Resa conseguente per ceppo: 2,2 kg
Superficie vitata: 2 ha	Epoca di vendemmia: primi di agosto
Altitudine: 140 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Esposizione: sud-est	Vinificazione: pressatura uva intera; fermentazione in acciaio a temperatura controllata fino alla presa di spuma
Terreno: argilloso calcareo	Affinamento: 6 mesi in acciaio + 180 mesi in bottiglia
Anno di impianto: 1987	Bottiglie prodotte: 3.000 da 75 cl + 60 magnum da 1,5 l
Pendenza: 40%	Prezzo medio in enoteca: 25 euro bottiglie da 75 cl; 50 euro magnum da 1,5 l
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,80 x 1,00 m.	
Portinnesto: –	
Cloni: –	

PICCOLO BACCO DEI QUARONI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO LA FIOCCA 2009

PICCOLO BACCO DEI QUARONI
Frazione Costa Montefedele
27040 Montù Beccaria (PV)
tel. 0385.60521 - fax 0385.262196
info@piccolobaccodeiquaroni.it
www.piccolobaccodeiquaroni.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1970	Cloni: –
Comune di appartenenza: Montù Beccaria	Resa quintali/ettaro: 40
Superficie vitata: 4 ha	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: inizio settembre
Esposizione: ovest/nord-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: limo-argilloso	Vinificazione: tradizionale
Anno di impianto: 1965	Affinamento: legno grande
Pendenza: 10-30%	Bottiglie prodotte: 3.500
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 8 euro
Sesto impianto: 1 x 2,2 m.	
Portinnesto: –	

Mario Cavalli e Laura Brazzoli conducono da una decina d'anni questa azienda agricola di Montù Beccaria, la cui tradizione risale alla fine dell'Ottocento e dove alla produzione di vino si affianca anche l'attività agrituristica. L'estensione vitata è di una decina di ettari suddivisi in quattro principali corpi: a Campasso e a Fornacione, nel comune di Montù, i vecchi impianti di croatina e barbera affiancano vigneti più giovani; a Casa Padroni, nel comune di Castana, la vigna del Buttafuoco; e infine, nel comune di Bosnasco, il vigneto La Fiocca, dove nasce il Pinot Nero. L'estensione è di due ettari e mezzo, le vigne oscillano tra i trenta e i quarant'anni d'età, i cloni sono di Borgogna, l'esposizione è a nord-ovest e la pendenza del 30%. Questa azienda fu una delle prime a produrre Pinot Nero "in rosso" negli anni Settanta durante la precedente gestione di Giuseppina Quaroni. Oggi la vinificazione tende a lunghe macerazioni per un profilo solido, ricco, generoso.

FRANCESCO QUAQUARINI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BLAU 2008

FRANCESCO QUAQUARINI
Via Casa Zambianchi, 26
27044 Canneto Pavese (PV)
tel. 0385.60152 - fax 0385.262056
info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1989	Resa quintali/ettaro: 60
Comune di appartenenza: Canneto Pavese	Resa conseguente per ceppo: 2 kg
Superficie vitata: 1 ha	Epoca di vendemmia: inizio settembre
Altitudine: 270 m	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: nord-ovest	Vinificazione: macerazione a freddo delle uve e fermentazione a temperatura controllata in acciaio
Terreno: argilloso calcareo	Affinamento: 12 mesi in legno, 6 mesi in cemento, 6 mesi in bottiglia
Anno di impianto: 1986	Bottiglie prodotte: 7.500
Pendenza: elevata	Prezzo medio in enoteca: 9,5 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 1,50 x 2,50 m.	
Portinnesto: –	
Cloni: cloni francesi importati dall'Università degli Studi di Milano	

Fondata da Francesco Quaquarini con la moglie Liliana Giorgi nel 1960, questa azienda di Canneto Pavese è oggi guidata dai figli Umberto, che cura la gestione enotecnica, e Maria Teresa, che si occupa della parte amministrativa. I 60 ettari di vigneto, condotti dal 2003 secondo pratiche biologiche, sono sparsi tra i comuni di Canneto Pavese, Broni, Castana, Montescano e Stradella. Il Pinot Nero Blau nasce da un piccolo appezzamento di Canneto Pavese (un ettaro esposto a nord-ovest su terreni argillo-calcarei), il cui impianto risale al 1986. Il profilo è più delicato che profondo: poco concessivo ai profumi, ha corpo lieve, sviluppo lineare e finale di media intensità.

RUIZ DE CARDENAS

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO VIGNA BRUMANO 2006

RUIZ DE CARDENAS

Via Mollie 35,
27045 Casteggio (PV)
tel. 0383.82301 - fax 02.40094322
vini@ruizdecardenas.it
www.ruizdecardenas.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1984	Cloni: 114, 115, 667
Comune di appartenenza: Casteggio	Resa quintali/ettaro: variabile
Superficie vitata: 0,66 ha	Resa conseguente per ceppo: variabile
Altitudine: 150 m.	Epoca di vendemmia: variabile
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: calcareo argilloso	Vinificazione: -
Anno di impianto: 1980	Affinamento: fusti da 225 litri in rovere
Pendenza: minima	Bottiglie prodotte: 1.500/2.500
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 19 euro
Sesto impianto: 6250 piante/ha – filari a rittochino	
Portinnesto: 420A, 110R, SO4, 161/49	

Determinato, arguto, puntiglioso: Gianluca Ruiz De Cardenas è un produttore “fuori dal coro”, e non solo per un cognome spagnoleggiante dovuto, come dice lui stesso, a una migrazione di due secoli fa. Industriale milanese nel campo della metalmeccanica con una passione viscerale per i vini della Borgogna, s’innamora per caso – sovrintendeva all’impianto di uno stabilimento presso Voghera – di un angolo di terra intorno a Casteggio. È il 1979. Due anni dopo escono i suoi primi imbottigliamenti di Pinot Nero, e nel 1985 la prima annata ufficiale del cru Vigna Brumano, ovvero un pezzo di storia importante del moderno Pinot Nero “in rosso” d’Oltrepò (in cantina ci sono tutte le annate prodotte). Per lui, senza tradizioni agricole alle spalle, c’è solo un obiettivo, che è anche un imperativo personale: la qualità. Pianta cloni di Borgogna, zona cui non ha mai mancato d’ispirarsi e a cui ha dedicato una Confraternita di appassionati, e consulta i migliori tecnici, prendendo sempre in prima persona rischi e decisioni. Si dedica con successo anche alla produzione spumantistica e nel 2000 esce anche la prima annata del Vigna Miraggi. Non partecipa ai concorsi, compare su poche guide, non produce vino per guadagno. Il Vigna Brumano è un pinot nero che sa di terra, di erbe officinali, di spezie, ha calore e succosità, è avvolgente e tonico.

PODERE SAN GIORGIO

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ N.M.

SAN GIORGIO

Località Castello, 1
27046 Santa Giuletta (PV)
tel. 0383.899168 - fax 0383.899165
info@poderesangiorgio.it
www.poderesangiorgio.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2001	Cloni: 113, 114, 115
Comune di appartenenza: Santa Giuletta	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 25 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,5 kg
Altitudine: 250 m.	Epoca di vendemmia: prima settimana di agosto
Esposizione: ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Terreno: medio impasto, argilloso, leggermente calcareo	Vinificazione: in rosato con leggera macerazione in pressa
Anno di impianto: 1988	Affinamento: acciaio per 7 mesi
Pendenza: 15%	Bottiglie prodotte: 21.000
Sistema di allevamento: doppio capovolto	Prezzo medio in enoteca: 20 euro
Sesto impianto: 4.000 piante/ha	
Portinnesto: 120A, Kober 5BB	

Già di proprietà dei Marchesi Sauli di Genova, il podere San Giorgio di Santa Giuletta – una splendida tenuta con torre e cantine del Cinquecento, circondata da vigneti e querce secolari –, è stato acquistato dalla famiglia milanese Perdomini nel 1978, avviando una consistente opera sia di restauro architettonico che di reimpianto dei 20 ettari vitati di proprietà in collaborazione con l’Università degli Studi di Milano. L’azienda è oggi diretta da Laura Perdomini, figlia del pubblicitario milanese Guido Perdomini. Dai quattro ettari di pinot nero con cloni da rosso la tenuta ricava il Renero, dotato sul piano del nerbo ma talvolta un po’ rustico sul piano dell’espressione. Più positivo il profilo stilistico del Cruasé, fruttato e gentile, proveniente da due ettari di pinot nero piantati nel 1988 ed esposti a ovest, dai terreni di matrice argillosa con lieve presenza calcarea.

CANTINE SCUROPASSO

OLTREPÒ PAVESE BRUT CRUASÉ ROCCAPIETRA N.M.

CANTINE SCUROPASSO

Scorzoletta, 40/42
27040 Pietra de' Giorgi (PV)
tel. 0385.85143 - fax 0385.85143
info@scuropasso.it
www.scuropasso.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007

Comune di appartenenza:
Pietra de' Giorgi

Superficie vitata: 1 ha

Altitudine: 200 m.

Esposizione: ovest

Terreno:
tessitura fine
con inerbimento totale

Anno di impianto: 1994

Pendenza: moderata

Sistema di allevamento:
guyot semplice

Sesto impianto:
2,40 x 1 m.

Portinnesto: Kober

Cloni: ENTAV 115

Resa quintali/ettaro: 90

Resa conseguente per ceppo:
2,15 kg

Epoca di vendemmia:
15/20 agosto

Sistema di raccolta:
manuale in cassette da 18 kg

Vinificazione:
l'uva viene dispartata delicatamente;
macerazione a bassa temperatura;
separazione del mosto fiore dalle
bucce in pressa

Affinamento:
in acciaio inox
a temperatura controllata

Bottiglie prodotte:
7.000

Prezzo medio in enoteca:
18 euro

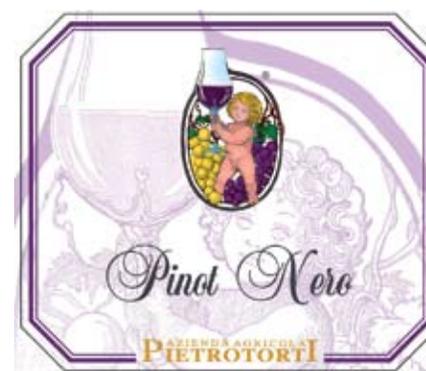
Fondata nel 1962 e condotta da Fabio Marazzi, questa cantina è ubicata nella frazione Scorzoletta di Rocca de' Giorgi, ovvero in quella Valle Scuropasso da cui prende il nome. Impegnata ad ampio raggio nella produzione dei principali vini del territorio – dalla Barbera alla Bonarda, dal Buttafuoco al Pinot Nero, dal Sangue di Giuda agli spumanti (tra cui si segnala il Cruasé Roccapietra) –, imbotiglia solo vini a denominazione di origine, ed è impegnata nella salvaguardia e valorizzazione di alcuni vecchi vigneti aziendali come il Garivalda, da cui proviene l'omonimo Rosso a base di barbera, croatina e uva rara, da sempre simbolo della viticoltura dell'Oltrepò.

PIETRO TORTI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO 2009

PIETRO TORTI

Frazione Castelrotto, 9
27047 Montecalvo Versiggia (PV)
tel. 0385.99763 - fax 0385.99763
info@pietrotorti.it
www.pietrotorti.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1990

Comune di appartenenza:
Montecalvo Versiggia

Superficie vitata: 1,05 ha

Altitudine: 360-380 m.

Esposizione: sud-ovest

Terreno:
limoso argilloso

Anno di impianto: 1994-2002

Pendenza: 20%

Sistema di allevamento:
guyot

Sesto impianto:
0,9 x 2,3 m.

Portinnesto: 220A

Cloni: 115, 116, 118

Resa quintali/ettaro: 60-70

Resa conseguente per ceppo:
2 kg

Epoca di vendemmia:
settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
macerazione per 13-15 giorni

Affinamento:
12 mesi in barrique

Bottiglie prodotte:
2.000

Prezzo medio in enoteca:
15 euro

La tradizione viticola di famiglia risale ai primi del Novecento, ma è solo intorno agli anni Sessanta con Pietro Torti che, dopo decenni di conferimento delle uve alle cantine sociali, cominciano le prime vinificazioni indipendenti. Negli anni Novanta il timone passa poi al figlio Alessandro Torti, cui si deve l'attuale profilo produttivo. I vigneti aziendali si estendono per una decina di ettari, di cui otto a Castelrotto, frazione di Montecalvo Versiggia dove si trova la cantina, e due a Santa Maria della Versa. Passione dichiarata di Alessandro Torti è il Pinot Nero: nel 1990 è riuscito a creare i primi impianti con cloni francesi, producendo nelle annate più riuscite una versione in rosso che non manca di corpo e fitezza fruttata.

**DINO TORTI
TENIMENTI CASTELROTTO**

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO 2007**

TORTI - TENIMENTI CASTELROTTO
Frazione Castelrotto, 6
27047 Montecalvo Versiggia (PV)
tel. 0385.951000 - fax 0385.951002
info@tortiwinepinotnero.com
www.tortiwinepinotnero.com



CARTA D'IDENTITÀ

Comune di appartenenza: Montecalvo Versiggia	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 12 ha	Resa conseguente per ceppo: 2,3 kg
Altitudine: 280-290 m.	Epoca di vendemmia: 10-20 settembre
Esposizione: est-ovest	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Terreno: calcareo argilloso	Vinificazione: in rosso
Anno di impianto: 1995	Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese
Pendenza: 15 %	Bottiglie prodotte: 30.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 8 euro
Sesto impianto: 2.800 piante/ha	
Portinnesto: 420A	
Cloni: R4	

Fondata da Giovanni Torti nel 1910, l'azienda di Castelrotto, frazione di Montecalvo Versiggia, è oggi guidata dal nipote Dino, attuale proprietario, insieme alla moglie Giusy e alle figlie Patrizia e Laura. Grande attenzione è qui data al Pinot Nero, che nel triangolo tra Santa Maria della Versa, Montecalvo e Rocca de' Giorgi trova terreno fertile e vocato: dal fondo Casaleggio arrivano gli spumanti – bianco e rosato – prodotti con il Metodo Martinotti, mentre il Pinot Nero “in rosso” risulta spesso essere il vino più personale e convincente della casa: al carattere floreale si abbina infatti un tratto definito, incisivo, fresco, dallo sviluppo naturale e sapido.

TRAVAGLINO

**OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO
POGGIO DELLA BUTTINERA
RISERVA 2008**

TRAVAGLINO
Località Travaglino 6/A
27040 Calvignano (PV)
tel. 0383.872222 - fax 0383.871106
info@travaglino.it
www.travaglino.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2000	Resa quintali/ettaro: 80
Comune di appartenenza: Calvignano	Resa conseguente per ceppo: 1,6 kg
Superficie vitata: 1,6 ha	Epoca di vendemmia: 15-20 settembre
Altitudine: 220 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: sud	Vinificazione: pigiadiraspatura e conseguente macerazione
Terreno: bruno-calcareo, argilloso	Affinamento: dalla primavera successiva la ven- demmia affinamento in barrique francesi per 10-12 mesi
Anno di impianto: 1996	Bottiglie prodotte: 6.500
Pendenza: 15%	Prezzo medio in enoteca: 15-20 euro
Sistema di allevamento: cordone speronato	
Sesto impianto: 2,3 x 0,8 m.	
Portinnesto: SO4	
Cloni: 5v-17	

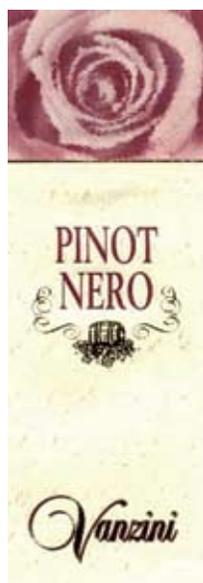
Derivante da un'etimologia – la parola piemontese “travaj” – che ha una vicinanza stretta con la parola “lavoro” (oppure, secondo altre ipotesi, dal nome di un'antica varietà chiamata “uga travajena”), l'azienda Travaglino ha alle spalle una storia articolata: fondata nel 1868 e acquistata una dozzina di anni dopo dal cavalier Vincenzo Comi, nel 1965 passa nelle mani dell'omonimo discendente diretto, che negli anni Ottanta ha provveduto a una ristrutturazione radicale di tutto il complesso aziendale (vigneti, cantina e uffici). Oggi l'imponente tenuta, che si estende per 480 ettari, di cui 80 vitati, e che si trova in un'area vocata per la produzione di spumanti e di vini bianchi (il cavallo di battaglia è infatti un Riesling), è diretta dall'enologo Fabrizio Marzi. Proprio da un vigneto di Calvignano, il Poggio Buttinera – tre ettari e mezzo a 200 metri di altitudine con esposizione a sud-ovest – nasce l'omonimo Pinot Nero: strutturato e un po' rigido (soprattutto a livello tannico), con qualche tratto officinale e un po' erbaceo, ha sviluppo tenace e vigoroso.

VANZINI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO 2006

VANZINI

Frazione Barbaleone, 7
27040 San Damiano al Colle (PV)
tel. 0385.75019 - fax 0385.75287
info@vanzini-wine.com
www.vanzini-wine.com



VERCESI DEL CASTELLAZZO

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO LUOGO DEI MONTI 2007

VERCESI DEL CASTELLAZZO

Via Aureliano 36
27040 Montù Beccaria (PV)
tel. 0385.60067 - 262098
fax 0385.363098
vercesicastellazzo@libero.it
www.vercesidelcastellazzo.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2001	Cloni: 777, 115, 828
Comune di appartenenza: San Damiano al Colle	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 3 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,35 kg
Altitudine: 260 -300 m	Epoca di vendemmia: primi di ottobre
Esposizione: nord-ovest	Sistema di raccolta: in cassette
Terreno: medio impasto con componente argillosa	Vinificazione: rosso
Anno di impianto: 1955	Affinamento: barrique da 225 litri per 20 mesi
Pendenza: 15%	Bottiglie prodotte: 3.000
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 15 euro
Sesto impianto: 2,20 m x 0,90 m; densità 5.200 piante/ha	
Portinnesto: 420° 161/19	

Azienda di lunga tradizione storica (le origini risalgono addirittura alla fine dell'Ottocento), e familiare (la tenuta è stata tramandata di generazione in generazione), la cantina Vanzini amministra un'estensione vitata di circa 23 ettari di proprietà tra San Damiano al Colle, sede aziendale, Montù Beccaria e Canneto Pavese, cui si aggiunge le uve di una trentina di conferitori tra Rovescala, Santa Maria della Versa, Montecalvo Versiggia, Casteggio e Torrazza Costa, toccando così quasi tutte le principali aree dell'Oltrepò Pavese. La gamma produttiva è conseguente ampia e versatile, e trova nei vini frizzanti – soprattutto Bonarda, Sangue di Giuda e Moscato – il proprio punto di forza. Il Pinot Nero proviene da una selezione di uve di San Damiano al Colle, da vigneti di età variabile, le cui altitudini oscillano tra i 230 e i 340 metri.

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1990	Cloni: 113, 115, 292
Comune di appartenenza: Montù Beccaria	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 0,45 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,55 kg
Altitudine: 275 m.	Epoca di vendemmia: terza decade di agosto
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: argille marnose	Vinificazione: tradizionale
Anno di impianto: 1987	Affinamento: un anno in barrique, soprattutto usate
Pendenza: –	Bottiglie prodotte: 2.000
Sistema di allevamento: cordone speronato basso	Prezzo medio in enoteca: 11 euro
Sesto impianto: 2,20 x 1 m.	
Portinnesto: vari	

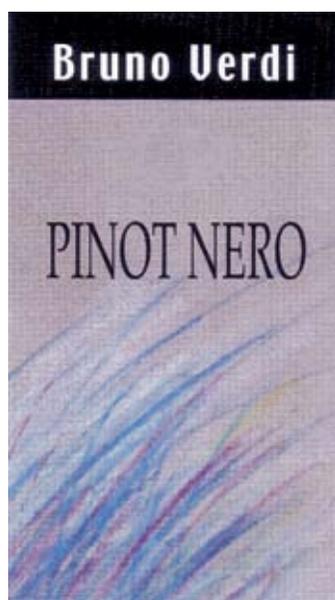
Il "Castellazzo" è il poderoso castello trasformato in monastero dai Padri Barnabiti che la famiglia Vercesi – già proprietaria dei terreni di Montù Beccaria nel Seicento – acquistò nel 1808, vendendo l'uva per molto tempo invece di vinificarla. Oggi la proprietà, che conta 18 ettari sui ripidi crinali di Montù, è guidata, insieme al fratello Marco, da Gianmaria Vercesi, entrato in azienda nei primi anni Ottanta, seguendo le orme del padre, che iniziò a vinificare in proprio nel 1961. Accanto ad alcune brillanti interpretazioni di vini d'annata, questa cantina è nota per i suoi rossi tutti d'un pezzo. Non fa eccezione il Pinot Nero Luogo dei Monti, maschio e strutturato, dotato di sostanza e sapore, che generalmente riesce a sfumarsi con l'affinamento in bottiglia.

BRUNO VERDI

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO 2008**

BRUNO VERDI

Via Vergomberra, 5
27044 Canneto Pavese (PV)
tel. 0385.88023 - fax 0385.241623
info@brunoverdi.it
www.brunoverdi.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2002	Cloni: ICA 21, ICA 22, ICA 28, 114, 115, 5V17, 201
Comune di appartenenza: Broni	Resa quintali/ettaro: 65
Superficie vitata: nel 2007 (prima della frana) era di 0,78 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,3 kg
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre
Esposizione: ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: franco argilloso	Vinificazione: in vinificatore Nectar con macerazione a freddo prefermentativa
Anno di impianto: 1999	Affinamento: 12 mesi in barrique (20% nuove)
Pendenza: 30-35%	Bottiglie prodotte: 3.500
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 11 euro
Sesto impianto: 2,2 x 0,9 m.	
Portinnesto: SO4, 779, 5BB	

Caparbio, introverso e meticoloso, Paolo Verdi appartiene a una famiglia di viticoltori arrivata con lui alla quarta generazione e radicata nel territorio di Vergomberra, frazione di Canneto Pavese, fin dal XVIII secolo, quando Antonio Verdi s'insediò in Oltrepò dal Ducato di Parma. Campione di sci, poco più che ventenne si è trovato a gestire le sorti aziendali per la prematura scomparsa del padre, e nel tempo, passo dopo passo, esperienza dopo esperienza, è diventato uno dei più sensibili e talentuosi vignaioli della denominazione. In una gamma versatile e competitiva che associa rossi vibranti ad affascinanti bianchi aromatici, c'è spazio anche per un Pinot Nero di carattere: proviene dalla piccola Vigna Casa Zoppini del comune di Broni, meno di un ettaro piantato nel 1999, dal tratto molto ripido (pendenza del 35%), purtroppo seriamente menomata dalla frana del 2009 e attualmente in fase di risistemazione. Floreale, balsamico, appena medicinale e terroso, è una versione che coniuga polpa di frutto e setosità tannica. La produzione spumantistica, meno conosciuta nonostante una buona tradizione alle spalle (il Vergomberra Brut Millesimato viene prodotto dal 1981), si è arricchita quest'anno di una nuova etichetta, il Cruasé Extra Brut 2007.

BRUNO VERDI

**OLTREPÒ PAVESE EXTRA BRUT
CRUASÉ 2007**



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007	Cloni: 114, 115, 5V17, 201
Comune di appartenenza: Broni	Resa quintali/ettaro: 65
Superficie vitata: nel 2007 (prima della frana) era di 0,78 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,3 kg
Altitudine: 200 m.	Epoca di vendemmia: ultima settimana di agosto
Esposizione: ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: franco argilloso	Vinificazione: macerazione a freddo 15/20 ore segue fermentazione (senza bucce) a temperatura controllata
Anno di impianto: 1999	Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Pendenza: 30-35%	Bottiglie prodotte: 1.600
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 18,5 euro
Sesto impianto: 2,2 x 0,9 m.	
Portinnesto: SO4, 779	

MASO CANTANGHEL

TRENTINO PINOT NERO
FORTE DI MEZZO 2008

MASO CANTANGHEL

Via Madonnina, 33
38045 Civezzano (TN)
tel. 0461.85874 - fax 0461.85874
info@masocantanghel.eu
www.masocantanghel.eu



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1999	Resa quintali/ettaro: 60
Comune di appartenenza: Civezzano	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Superficie vitata: 1,7 ha	Epoca di vendemmia: metà settembre
Altitudine: 450 m.	Sistema di raccolta: in cassette
Esposizione: sud/sud-ovest	Vinificazione: in rosso, con fermentazione in tino di rovere francese
Terreno: argilloso-calcareo	Affinamento: in barrique di rovere francese per 12-18 mesi; affinamento in bottiglia per 8 mesi
Anno di impianto: 1995	Bottiglie prodotte: 6.600
Pendenza: 20-30%	Prezzo medio in enoteca: 17,5 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,2 x 0,8 m. (5.600 piante/ha)	
Portinnesto: SO4	
Cloni: 117, 222, 236	

Situata ai piedi della catena del Lagorai e all'interno di un antico e affascinante forte austro-ungarico – costruito tra il 1868 e 1876 sulla strada della Valsugana, rimodernato prima della Grande Guerra e in seguito adibito a polveriera –, la cantina del Maso Cantanghel (letteralmente “casa sul cantone all'angolo”), posta su un suggestivo sperone di roccia a circa 460 metri di altitudine, è fin dal 1977 un epicentro qualitativo del Pinot Nero trentino, il cui importante progetto enologico si è nel tempo guadagnato un folto numero di cultori. La recente proprietà della famiglia Simoni – papà Lorenzo con i figli Federico e Chiara – ne continua il lavoro di valorizzazione e salvaguardia. I Pinot Nero di questa azienda, complessi e umorali, dall'andamento non sempre lineare, hanno bisogno di annate felici e ascolti attenti per meglio elargire il loro potenziale espressivo, caratterizzato da sottili note di ribes e lampone e da un carezzevole tessuto tannico.

CANTINE FERRARI

TRENTO EXTRA BRUT
PERLÉ NERO 2005

FERRARI

Via del Ponte di Ravina, 15
38123 Trento
tel. 0461.972311 - fax 0461.913008
info@cantineferrari.it
www.cantineferrari.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2002	Cloni: vari
Comune di appartenenza: Trento	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 5 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 550 m.	Epoca di vendemmia: metà settembre
Esposizione: sud/sud-est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: argilloso ghiaioso	Vinificazione: metodo classico per 6 anni
Anno di impianto: 1989	Affinamento: in bottiglia
Pendenza: terrazzamenti	Bottiglie prodotte: 30.000
Sistema di allevamento: spalliera	Prezzo medio in enoteca: 55 euro
Sesto impianto: –	
Portinnesto: –	

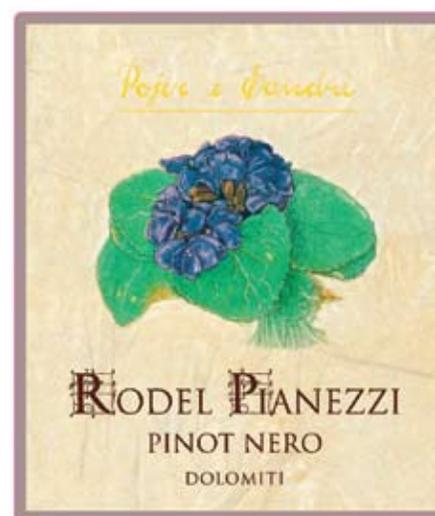
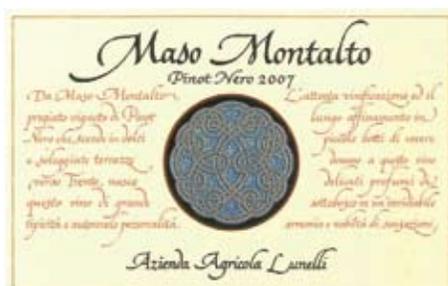
Le “bollicine” più famose d'Italia hanno più di un secolo di vita: il tempio dello spumante italiano è stato infatti fondato nel 1902 da Giulio Ferrari, cui dal 1972 è dedicato la più importante etichetta aziendale, un “blanc de blancs” di chardonnay proveniente dal Maso Pianizza. Nel 1952 Bruno Lunelli rilevò l'azienda, trasformando questa piccola realtà locale in un marchio di prestigio internazionale. Oggi la cantina è condotta da Mauro Lunelli, figlio di Bruno, con il nipote Marcello e la figlia Camilla. Fondamentale è il contributo dello “chef de cave” Ruben Larentis, enologo meticoloso ed esigente che sposa appieno la filosofia aziendale improntata a scrupolo e rigore. In una parola: metodo, che qui non può essere che “Classico”. Dal 2002 le “bollicine” della casa si sono arricchite di un protagonista assoluto, il Perlé Nero, un Pinot Nero in purezza che avvince per la complessità del tratto – al contempo nocciolato e “marino” – e per la profondità del carattere. Gioca su lieviti sottili e saporiti (6 gli anni di affinamento), e proviene dalle uve migliori di Villa Margon e dei masi Orsi e Valli.

LUNELLI

TRENTINO PINOT NERO
MASO MONTALTO 2007

LUNELLI

Via del Ponte di Ravina, 15
38123 Trento
tel. 0461.972311 - fax 0461.913008
info@cantineferrari.it
www.cantineferrari.it



POJER & SANDRI

TRENTINO PINOT NERO
RODEL PIANEZZI 2007

POJER & SANDRI

Via Molini, 4
38010 Faedo (TN)
tel. 0461.650342 - fax 0461.651100
info@pojeresandri.it
www.pojeresandri.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1995	Cloni: vari
Comune di appartenenza: Trento	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 4 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 500 m.	Epoca di vendemmia: fine settembre
Esposizione: est/sud-est	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: argilloso, mediamente fertile	Vinificazione: botti di rovere
Anno di impianto: 1985	Affinamento: 12 mesi in barrique e 20 mesi in bottiglia
Pendenza: vigneti terrazzati	Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: pergola e guyot	Prezzo medio in enoteca: 25 euro
Sesto impianto: –	
Portinnesto: –	

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1984	Cloni: 113, 114, 115
Comune di appartenenza: Faedo	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 1,2 ha	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Altitudine: 500 m.	Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre
Esposizione: sud-ovest	Sistema di raccolta: manuale con preselezione in vigna
Terreno: limoso calcareo da depositi werfeniani di arenarie - siltiti marne e dolomie	Vinificazione: uva diraspata non pigiata né pompata; per gravità in tini di legno aperti
Anno di impianto: 1981	Affinamento: 1 anno in piccoli fusti di 2° e 3° passaggio
Pendenza: 10%	Bottiglie prodotte: 6.000
Sistema di allevamento: pergoletta trentina aperta	Prezzo medio in enoteca: 22 euro
Sesto impianto: 2,6 x 0,6 m.	
Portinnesto: SO4	

L'illuminata imprenditorialità della famiglia Lunelli non si è esclusivamente concentrata sul perfezionamento del marchio Ferrari, ma ha saputo nel tempo circondarsi di una costellazione di prodotti e tenute che ne condividessero i principi portanti, dalla qualità assoluta ai valori del territorio. Così, accanto ai "satelliti" dell'acqua Surgiva, della grappa Segnana e delle aziende in Toscana (Tenuta Podernovo) e in Umbria (Tenuta Castelbuono), si staglia all'orizzonte tutto il fascino di Villa Margon, una dimora del Cinquecento affrescata e immersa nel verde, a pochi chilometri da Trento, che fonde storia, arte e cultura, e attorno a cui ruotano la cucina d'autore della Locanda e l'azienda agricola di famiglia. Qui i Lunelli producono un Pinot Nero "in rosso" proveniente dal Maso Montalto, ai piedi del Monte Bondone, da vigne allevate a pergola trentina. I terreni argillosi conferiscono a questo rosso indubbe virtù strutturali, il cui vigore si stempera nelle migliori annate in sentori di liquirizia, terra e in sapide sottigliezze.

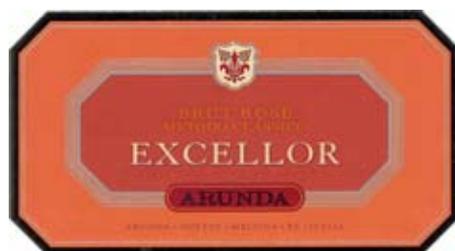
Non c'è appassionato che non conosca il nome di questo fortunato sodalizio produttivo, nato nel 1975 dall'incontro dei giovani Mario Pojer, che si era da poco diplomato enologo alla Scuola di San Michele all'Adige, e di Fiorentino Sandri, agronomo che aveva appena ereditato due ettari di vigneto. Più esuberante il primo, più schivo il secondo, entrambi accomunati da un progetto appassionato, rigoroso e mai domo. Oggi gli ettari sono una trentina suddivisi in tre corpi (Faedo per le varietà rosse, Palai e la Val di Cembra – Grumes e Maso Besleri – per quelle bianche), e non c'è campo "alcolico" dove il talento di Mario Pojer, personaggio estroverso quanto traboccante d'iniziativa e d'idee, non abbia trovato applicazioni e successi: dal vino, naturalmente, attraverso le principali tipologie dello scibile (bianchi aromatici, rossi bordolesi, metodo classico e vendemmie tardive), ai distillati (grappa, acquavite di frutta, Brandy), fino all'aceto. Non stupisce quindi trovare nella storia di questa azienda anche la "sfida" al Pinot Nero, qui coltivato in tre località a diverse altitudini sul conoide di Faedo (Rocol, Rodel Pianezzi e Palai). Proprio il Pianezzi esprime tutto il carattere del Pinot Nero di alta collina: profumato, sottile, rinfrescante, con note di lampone e di erbe.

ARUNDA

ALTO ADIGE ROSÉ EXCELLOR

ARUNDA

Via Paese, 53
39100 Meltina (BZ)
tel. 0471.668033 - fax 0471.668229
info@arundavivaldi.it
www.arundavivaldi.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2002	Cloni: di Borgogna
Comune di appartenenza: Meltina	Resa quintali/ettaro: 80
Superficie vitata: 1 ha	Resa conseguente per ceppo: 1,5 kg
Altitudine: 800 m.	Epoca di vendemmia: settembre
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: sabbioso	Vinificazione: rosé, saignée
Anno di impianto: 1995	Affinamento: acciaio inox
Pendenza: 10%	Bottiglie prodotte: 8.000
Sistema di allevamento: guyot	Prezzo medio in enoteca: 25 euro
Sesto impianto: 4500	
Portinnesto: 504	

A Meltina, piccolo paese alpino a 1200 metri di quota e a una quindicina di chilometri a nord di Terlano, Josef Reiterer ha fondato nel 1979 la più alta cantina di Metodo Classico d'Europa, luogo ideale per la lenta maturazione delle "bolicine". Affiancato dalla moglie Marianne e oggi anche dal figlio Michael, questo esperto, estroverso e metodico enologo (anzi microbiologo) elabora una serie di spumanti d'autore, artigianali nello spirito e nella tecnica, a partire da uve e basi fornitigli da una serie di viticoltori e cantine di fiducia (la famiglia Reiterer non possiede infatti vigneti). Nella nutrita gamma aziendale spicca anche una versione di Pinot Nero in purezza, il Rosé Excellor, proveniente da uve a 750 metri di altitudine e caratterizzato da invitanti note di frutti di bosco.

FERRUCCIO CARLOTTO

ALTO ADIGE PINOT NERO
FILARI DI MAZZON 2009

FERRUCCIO CARLOTTO

Via Clauser, 19
39040 Ora (BZ)
tel. 0471.810407
michelacarlotto@gmail.com

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2001	Cloni: SMA 201, 777, 114, 115, 667, 105F, A2107
Comune di appartenenza: Mazzon	Resa quintali/ettaro: 70
Superficie vitata: 1,5 ha	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Altitudine: 350 m.	Epoca di vendemmia: metà settembre
Esposizione: sud-ovest	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: calcareo, franco limoso con discreta presenza di argilla (15%)	Vinificazione: fermentazione in tini troncoconici da 40 hl
Anno di impianto: 1960-2000	Affinamento: 50% in botti grandi (25 hl) e 50% in barrique (10% legno nuovo)
Pendenza: 14%	Bottiglie prodotte: 9.000
Sistema di allevamento: pergola - guyot	Prezzo medio in enoteca: 20 euro
Sesto impianto: 3 x 1 m.; 2 x 0,65 m.	
Portinnesto: SO4	

Originarie del Veneto, le famiglie di Umberto e Isidoro Carlotto si stabilirono a Mazzon nel 1940, lavorando come mezzadri il maso Schlosshof per una cinquantina d'anni. Dal 2000 Ferruccio Carlotto, fino al 1994 viticoltore per hobby, comincia a vinificare, con l'aiuto della figlia Michela, parte delle proprie uve, riservando, almeno fino al 2003, la rimanente quantità alle cantine sociali e a qualche cantina privata. Oggi la famiglia conduce un ettaro e mezzo di vigneto di pinot nero in affitto (la proprietà è di Hieronymus Praxmarer). Giovane e appassionata, Michela Carlotto, dopo gli studi di Enologia, è diventata il perno produttivo dell'azienda. La sua conoscenza del terroir di Mazzon, "grand cru" del Pinot Nero altoatesino, è tutta nel libro "Mazzon e il suo Pinot Nero", scritto con Peter Dipoli, specialista di questo territorio e del suo vitigno principe. Il Filari di Mazzon di Michela è un Pinot Nero che – fin troppo facile dirlo – ne riflette il portamento elegante: sottile e raffinato, ha un profilo stilizzato e fresco, vivo e scattante.

GOTTARDI

ALTO ADIGE PINOT NERO
MAZZON 2009

GOTTARDI

Località Mazzon
Via degli Alpini, 17
39040 Egna (BZ)
tel. 0471.812773 - fax 0471.812773
weingut@gottardi-mazzon.com
www.gottardi-mazzon.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1995	Cloni: 12 cloni diversi
Comune di appartenenza: Egna	Resa quintali/ettaro: 60
Superficie vitata: 8 ha	Resa conseguente per ceppo: 1 kg
Altitudine: 320/420 m.	Epoca di vendemmia: settembre
Esposizione: ovest	Sistema di raccolta: a mano
Terreno: medio impasto, con presenza di argilla e calcare	Vinificazione: fermentazione in tino aperto, follature
Anno di impianto: 1991-1996	Affinamento: barrique e botte grande
Pendenza: 10-30%	Bottiglie prodotte: 40.000
Sistema di allevamento: guyot semplice	Prezzo medio in enoteca: 22 euro
Sesto impianto: 0,9 x 1,4 m.	
Portinnesto: SO4 e altri	

Il nome di Bruno Gottardi è intimamente legato al Pinot Nero di Mazzon, di cui ha promosso in tempi recenti la conoscenza attraverso una serie di millesimi di rara finezza. Originario del Trentino, nel 1987 acquista il maso Fernheim a Mazzon, rinnovando gli impianti di pinot nero, costruendo una nuova cantina e uscendo nel 1997 con la sua prima vendemmia (1995). Scomparso purtroppo nel 2010, ne prosegue l'attività con uguale scrupolo e dedizione il figlio Alexander. Dagli otto ettari vitati (sei di proprietà e due in affitto) nascono due versioni di Pinot Nero – il Mazzon e il Mazzon Riserva, quest'ultima prodotta solo nei millesimi più grandi – all'altezza delle migliori espressioni di Borgogna: profumate, modulate, carezzevoli, magnificate da un carattere spiccato, ingentilite da un frutto succoso e rese setose da un tannino tenue e raffinato.

FRANZ HAAS

ALTO ADIGE PINOT NERO
SCHWEIZER 2008

FRANZ HAAS

Via Villa, 6
39040 Montagna (BZ)
tel. 0471.812280 - fax 0471.820283
info@franz-haas.it
www.franz-haas.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1986	Resa quintali/ettaro: dipende dalla vigna – normalmente 65/ha
Comune di appartenenza: Montagna	Resa conseguente per ceppo: da 500 a 800 gr
Superficie vitata: 3 ha suddivisi in 4 vigne diverse	Epoca di vendemmia: dipende dalla vigna dal 10 settembre al 14 ottobre
Altitudine: da 350 a 900 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: sud/sud-ovest	Vinificazione: normale vinificazione in rosso con follature
Terreno: misto	Affinamento: in legno piccolo per 12-15 mesi
Anno di impianto: 1986-2005	Bottiglie prodotte: 20.000 bottiglie da 0,75 e 900 magnum
Pendenza: varie	Prezzo medio in enoteca: 35 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: da 8.000 a 12.500 piante per ettaro	
Portinnesto: da Schwarzmann fino a Kober 5BB	
Cloni: 113, 114, 115, 667, 777, 828, 943 + cloni selezionati in azienda	

Nonostante la sua versatilità produttiva, che gli permette di conseguire risultati importanti con le principali tipologie altoatesine – dai bianchi aromatici agli uvaggi, dal Moscato Rosa al Merlot –, Franz Haas, che fa parte di una famiglia di lunga e illustre tradizione vitivinicola documentata dal 1880, è universalmente noto per la sua tracimante, inesausta e divorante passione per il Pinot Nero, di cui è uno degli interpreti nazionali più famosi. Dei più di 60 ettari sparsi tra Montagna, sede aziendale, ed Egna, una consistente fetta di quelli che ha più a cuore presumiamo siano proprio nella culla altoatesina di questo vitigno, e cioè a Mazzon, dove Haas possiede una piccola parcella di proprietà più alcuni vigneti in affitto della famiglia Praxmarer. Il nome Mazzon non compare in etichetta – in sua vece c'è il nome della linea maggiore della casa, Schweizer – perché le uve di questo cru vengono vinificate insieme a quelle provenienti da altri vigneti. Con il 2008 Haas ha probabilmente trovato la strada maestra per arrivare al cuore del suo vino: il carattere varietale è spiccato, i frutti di bosco si sfumano in sentori di terra, lo sviluppo è continuo e avvolgente.

STROBLHOF

ALTO ADIGE PINOT NERO
RISERVA 2008

STROBLHOF

Località San Michele
Via Piganò, 25
39057 Appiano sulla
Strada del Vino (BZ)
tel. 0471.662250 - fax 0471.663644
weingut@stroblhof.it
www.stroblhof.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1970	Resa quintali/ettaro: 50
Comune di appartenenza: Appiano sulla Strada del Vino	Resa conseguente per ceppo: 0,60 kg
Superficie vitata: 1,5 ha	Epoca di vendemmia: 28 e 29 settembre
Altitudine: 520 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: est/sud-est	Vinificazione: 2 giorni di macerazione; fermentazione a bassa temperatura per 15 giorni in tini di rovere francese
Terreno: terra argillosa di colore rossastro a contenuto calcareo e porfirico, rocciosa nel sottosuolo	Affinamento: 12 mesi in barrique francesi (10% nuove), 8 mesi in botti da 30 hl 1 anno in bottiglia
Anno di impianto: 1985 e 1990	Bottiglie prodotte: 6.550 da 0,75 litri e 250 magnum
Pendenza: 10%	Prezzo medio in enoteca: 25 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 8.000 piante per ha	
Portinnesto: 420A	
Cloni: francesi 667, 777, 828, 943	

Il vino era già di casa allo Stroblhof nel XIX secolo, offerto con speck e salame agli ospiti della locanda. Nei primi anni Settanta Josef Hanny acquistò da suo zio l'intera proprietà, mettendo a dimora pinot nero e gewürztraminer. Dopo la sua tragica scomparsa nel 1993, subentra nella conduzione aziendale il genero Andreas Nicolussi-Leck con la figlia Rosi Hanny. Nello storico, affascinante maso di famiglia – dove il vigneto e la cantina fanno corpo unico con l'hotel, il ristorante e il centro benessere – si produce oggi uno dei Pinot Nero più interessanti fuori dall'areale di Mazzon. Appiano, del resto, poco distante da qui, è il paese del vino altoatesino per eccellenza sia per estensione vitata che per intensità viticola. E se il Pinot Nero Pigeno è un fiore all'occhiello, la Riserva è prodotta in ogni millimetro con esattezza chirurgica: fresca, balsamica, elegante, sa esprimersi su piani complementari, dove le note di sottobosco si abbinano felicemente agli agrumi e alla foglia di tè, e dove il tratto gustativo sa essere sapido e pepato al contempo.

BELLENDÀ

TALENTO BRUT ROSÉ 2005

BELLENDÀ

Via Giardino 90, località Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. 0438.920025 - fax 0438.920015
info@bellenda.it
www.bellenda.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1990	Resa quintali/ettaro: 1,35
Comune di appartenenza: Vittorio Veneto	Resa conseguente per ceppo: 2,5 kg
Superficie vitata: 0,38 ha	Epoca di vendemmia: prima metà di settembre
Altitudine: 165 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: prevalentemente sud-ovest	Vinificazione: diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica con breve macerazione prima della pressatura; decantazione statica del mosto; fermentazione con controllo di temperatura in acciaio; affinamento su fecce fini
Terreno: suolo misto argilloso calcareo. Ha profondità variabile. Le colline di Carpesica hanno uno strato superficiale ricco di residui della morena dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin	Affinamento: rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 3 anni in cantina a temperatura di circa 14°C. Sboccatura e ricolmatura con dosaggio a 7 g/l
Anno di impianto: 1986-2000	Bottiglie prodotte: 4.800
Pendenza: 30°	Prezzo medio in enoteca: 21 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 0,80 × 2,5 m.	
Portinnesto: 1104P	
Cloni: 386, 871, 780	

La famiglia Cosmo ha con il territorio di Vittorio Veneto un legame antico e consolidato fin dal Settecento. Nata nel 1987 per opera di Sergio Cosmo, Bellenda è diventata nel tempo, sotto la guida dei figli Umberto, Luigi e Domenico, una delle firme più interessanti nel campo della spumantistica d'autore. Vittorio Veneto è terra di Prosecco: il suo versante, quello di Conegliano, dona vini di nerbo e struttura, e qui non privi anche di una sottile anima minerale. Nel tempo la passione per le bollicine d'Oltralpe e più in generale per il metodo classico fanno sperimentare a questa famiglia di appassionati produttori una via diversa per esprimere il potenziale del Prosecco, quello della rifermentazione in bottiglia: vede così la luce qualche anno fa l'SC 1931, omaggio al padre e tra i primi Prosecco a Metodo Classico della denominazione di origine, in versione Pas Dosé. Ma non finisce qui: accanto a un "Blanc de Blancs" dai toni burroso-nocciolati, Bellenda ha messo a punto anche un Rosé, il Talento Brut Millesimato, da uve pinot nero in purezza, che elabora fini note di lieviti, sentori di "noisette", un perlage cremoso e un'incalzante nota sapida finale.

GINI

PINOT NERO
CAMPO ALLE MORE 2006

SANDRO E CLAUDIO GINI
Via Matteotti, 42
37032 Monteforte (VR)
tel. 045.7611908 - fax 045.6100963
info@ginivini.com
www.ginivini.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1992	Resa quintali/ettaro: 35
Comune di appartenenza: Cazzano di Tramigna	Resa conseguente per ceppo: 0,3 kg
Superficie vitata: 4 ha	Epoca di vendemmia: fine agosto
Altitudine: 500 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassette
Esposizione: sud	Vinificazione: diraspatura, pigiatura soffice, macerazione a freddo, fermentazione sulle bucce per 20 giorni
Terreno: argilloso, calcareo, vulcanico	Affinamento: in pièce di Borgogna da 228 litri
Anno di impianto: 1989	Bottiglie prodotte: 6.500
Pendenza: 35%	Prezzo medio in enoteca: 24 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 0,75 x 1,1 m. (12.000 piante/ha)	
Portinnesto: 161, 49	
Cloni: 113, 114, 115, 667	

Il nome di questa famiglia è strettamente legato al mondo del Soave, di cui è diventata nel tempo imprescindibile interprete di riferimento, e segnatamente alle terre di Monteforte d'Alpone, il cui rapporto è documentato da tradizioni secolari: i vigneti di proprietà risalgono addirittura al Settecento e la celebre vigna del Salvarenza è documentata con un atto di compravendita del regno Lombardo-Veneto datato 1852. Ma accanto a questi bianchi d'autore, la passione e la curiosità – oltre all'amore per i rossi di Borgogna – hanno spinto Sandro Gini, vignaiolo di razza, a misurarsi anche con l'uva più difficile, il Pinot Nero. Nasce così il Campo alle More, che prende il nome dalle more selvatiche che circondano il vigneto, due ettari piantati a 450 metri di altitudine su terreni argillo-calcarei, a Cazzano di Tramigna, fuori dall'area classica della denominazione. Non sempre esente da alcune discontinuità di rendimento, peraltro congenite alla varietà fuori dalle sue zone più classiche, questo Pinot Nero del Veronese sa offrirsi nelle migliori annate – come nel caso del 2006 – in chiave di chiarezza varietale e nonchalance espressiva.

MACULAN

BREGANZE PINOT NERO 2009

MACULAN
Via Castelletto, 3
36042 Breganze (VI)
tel. 0445.873733 - fax 0445.300149
info@maculan.net
www.maculan.net



CARTA D'IDENTITÀ

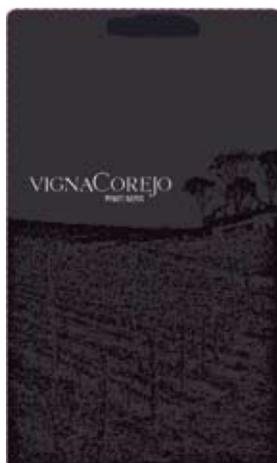
In produzione dal: 1966	Cloni: –
Comune di appartenenza: Breganze	Resa quintali/ettaro: 80
Superficie vitata: 1,5 ha	Resa conseguente per ceppo: –
Altitudine: 150 m.	Epoca di vendemmia: primi di settembre
Esposizione: sud	Sistema di raccolta: manuale
Terreno: colline vulcaniche	Vinificazione: fermentazione e macerazione in piccoli tini di acciaio con follature
Anno di impianto: 1990	Affinamento: solo acciaio
Pendenza: –	Bottiglie prodotte: 13.000
Sistema di allevamento: cordone speronato	Prezzo medio in enoteca: 11 euro
Sesto impianto: 2,5 x 0,8 m.	
Portinnesto: –	

Figura carismatica, enologo preparato e produttore di talento – insomma, un personaggio “vulcanico” come le sue colline di Breganze, piccola realtà del vino vicentino che ha fatto conoscere in tutto il mondo –, Fausto Maculan è stato uno dei protagonisti del “rinascimento” del vino italiano. La famiglia produceva vino già dal 1947 con il padre Giovanni, ma è con l'arrivo di Fausto nel 1971 che l'assetto produttivo viene rivoluzionato, con la vendita in bottiglia prima e una serie di rivoluzioni sul campo poi, dagli impianti ad alta fittezza negli anni Ottanta (al tempo una vera rivoluzione) a una cantina all'avanguardia per tecnologia e prestazioni. Sono nati così alcuni dei rossi più potenti degli anni Novanta e una serie di vini dolci conosciuti a livello internazionale (dal Torcolato all'Acininobili). Il Pinot Nero non ha avuto la stessa fortuna, ma testimonia la versatilità di questo valente produttore e la sua precisione tecnica: il profilo del vino è definito, le note varietali bene in luce (lampone, fiori, pepe), il palato gustoso, lineare, scorrevole.

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA

PINOT NERO VIGNACOREJO 2007

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA
Frazione San Michele
Strada Soarda, 26
36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. 0424.505562 - fax 0424.505562
info@contradasoarda.it
www.contradasoarda.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2004	Resa quintali/ettaro: 40
Comune di appartenenza: Bassano del Grappa	Resa conseguente per ceppo: 0,6-0,8 kg
Superficie vitata: 1,5 ha	Epoca di vendemmia: da metà agosto a metà settembre
Altitudine: 300 m.	Sistema di raccolta: manuale
Esposizione: nord-ovest	Vinificazione: tino troncoconico, follature manuali e rimontaggi giornalieri
Terreno: vulcanico	Affinamento: 3 anni in tonneau 1 anno in bottiglia
Anno di impianto: 2000	Bottiglie prodotte: 6.000 bottiglie
Pendenza: dal 15% al 25%	Prezzo medio in enoteca: 40 euro
Sistema di allevamento: guyot a rittochino	
Sesto impianto: 0,80 x 2,20 m.	
Portinnesto: Kober 5BB, SO4	
Cloni: ENTAV 777, 115	

Nella parte orientale del Bassanese, nel Vicentino, nascosta alla vista da ripidi pendii, si cela una bioarchitettura di raro fascino e suggestione per il design perfettamente integrato con l'ambiente e l'originalità della linea, che coniuga avanguardia e tradizione (rappresentata alla cucina del "Pulierin", che appartiene alla famiglia dal 1905). È la modernissima, tecnologica cantina dell'infaticabile Mirco Gottardi - agronomo, vignaiolo e imprenditore - che negli ultimi anni ha messo a punto una gamma produttiva versatile e competitiva, raccogliendo i frutti di una viticoltura curata e coraggiosa, che s'inerpica sui declivi del "cru" Contrà Soarda (che in dialetto veneto significa non a caso "sul pendio"). Qui gli impianti di garganega e dell'autoctono vespaiolo convivono con quelli più "internazionali" di merlot e carmenère. Qui nasce anche un Pinot Nero, il Vignacorejo, d'indubbio carattere, dalla storia giovane (la prima annata è il 2004) ma dal futuro tutto da seguire, proveniente da terreni in forte pendenza caratterizzati da suoli vulcanici ricchi di minerali.

LE DUE TERRE

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PINOT NERO 2009

LE DUE TERRE
Via Roma, 68/B
33040 Prepotto (UD)
tel. 0432.713189 - fax 0432.713189
fortesilvana@libero.it



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 1993	Resa quintali/ettaro: 50
Comune di appartenenza: Prepotto	Resa conseguente per ceppo: 1,2 kg
Superficie vitata: 0,6 ha	Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre
Altitudine: 150 m.	Sistema di raccolta: manuale in cassetta
Esposizione: sud-ovest	Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni
Terreno: marnoso	Affinamento: 22 mesi in barrique di rovere francese
Anno di impianto: 1990	Bottiglie prodotte: 3.300
Pendenza: 35%	Prezzo medio in enoteca: 24 euro
Sistema di allevamento: guyot	
Sesto impianto: 2,4 x 0,90 m.	
Portinnesto: 504	
Cloni: 115, 114, 777	

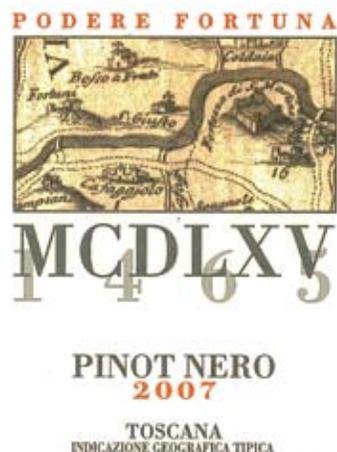
Cocciuto, intransigente, talentuoso: ci voleva senz'altro la somma di queste qualità (più altre che ci sfuggono) per cimentarsi con la produzione di un Pinot Nero in terra friulana, traendone virtù inaspettate. Flavio Basilicata, vignaiolo viscerale e anima enologica della cantina Le Due Terre insieme alla moglie Silvana Forte, è naturalmente tutto questo. Prodotto a partire dal 1993, le origini del suo Pinot Nero, allevato nella "ponca" friulana, risalgono più indietro nel tempo, alla gioventù di Flavio, quando ventunenne (siamo circa alla metà degli anni Settanta) se ne innamora durante il periodo di apprendistato presso una cantina locale. Bisognerà aspettare il 1990 per veder radicati nelle marne calcaree di Prepotto le prime 4000 piante, ispirandosi da subito, anche nella scelta dei cloni, ai modelli borgognoni del pinot noir anziché a quelli tedeschi del blauburgunder. Una "attrazione fatale" che ha anche il sapore di una sfida, e in grado di produrre nel tempo interpretazioni di rara naturalezza, dallo spirito tutto "mozartiano" nel ritmo acido e nella modulazione aromatica, da sempre le pietre angolari di questo vitigno sensibile e prezioso che non tollera errori.

PODERE FORTUNA

PINOT NERO MCDLXV 2007

PODERE FORTUNA

Via San Giusto a Fortuna, 7
50037 San Piero a Sieve (FI)
tel. 055.8487214 - fax 055.8487498
wine@poderefortuna.com
www.poderefortuna.com



CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2007

Comune di appartenenza:
San Piero a Sieve

Superficie vitata: 4,41 ha

Altitudine: 260-300 m.

Esposizione: sud-est/sud/sud-ovest

Terreno:
medio impasto
moderatamente calcareo

Anno di impianto: 2001

Pendenza: varia

Sistema di allevamento:
cordone speronato e guyot

Sesto impianto:
0,7 x 2 m.

Portinnesto: vari

Cloni: 114, 115, 667, 777, 828
+ selezioni massali

Resa quintali/ettaro: 4,76

Resa conseguente per ceppo:
0,67 kg

Epoca di vendemmia:
fine agosto, inizio settembre

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
tini aperti in legno
senza lieviti esterni

Affinamento:
12 mesi in barrique
6 mesi in cemento

Bottiglie prodotte:
600 da 0,75 cl e 200 da 1,5 litri

Prezzo medio in enoteca:
da 48 a 58 euro

Un Pinot Nero del Mugello: basterebbe questa presentazione per fare notizia. Oggi famoso per il rombo dei motori di una Ferrari o di un Valentino Rossi, un tempo – a sfogliare qualche documento storico –, il Mugello anche terra di vini pregiati, che mediamente spuntavano al barile un prezzo addirittura superiore ai vini di Nipozzano o di Carmignano. Uno dei più apprezzati a riguardo era quello prodotto dal Podere Fortuna, che nel 1465 apparteneva a Lorenzo de' Medici, meglio conosciuto come il Magnifico. Nel 2001 l'architetto Alessandro Brogi recupera questa nobile tradizione, piantando a cordone speronato, dopo un attento studio del terreno, sei diversi cloni borgognoni di pinot nero, e iniziando un'avventura in cui pochi avrebbero scommesso. Invece il microclima particolarmente fresco e le forti escursioni termiche di questa zona a nord di Firenze e ai piedi dell'Appennino Tosco-Romagnolo, hanno giovato all'elaborazione di un Pinot Nero che anno dopo anno – la prima bottiglia prodotta è il Fortuni 2004 – ha affinato il proprio carattere, arrivando con il MCDLXV 2007 (fin dal nome un omaggio alle origini) alla sua prima, importante affermazione in termini di nitidezza ed eleganza varietale.

FATTORIA MANCINI

COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO RISERVA RIVE 2009



FATTORIA MANCINI

Strada dei Colli 35
61122 Pesaro (PU)
tel. 0721.51828 - fax 0721.390623
info@fattoriamancini.com
www.fattoriamancini.com

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: 2001

Comune di appartenenza:
Pesaro

Superficie vitata: 3,5 ha

Altitudine: 170 m.

Esposizione: sud

Terreno: arenaria calcarea

Anno di impianto: 2000 e 2005

Pendenza: dal 20% al 40%

Sistema di allevamento:
controspalliera, potatura a guyot

Sesto impianto:
da 2,2 a 2,6 x 0,80 m.

Portinnesto: 1103P

Cloni: selezione clonale Fattoria Mancini su materiale genetico importato in zona nel periodo napoleonico

Resa quintali/ettaro: 60

Resa conseguente per ceppo:
1 kg

Epoca di vendemmia:
fine agosto

Sistema di raccolta:
manuale

Vinificazione:
macerazione prefermentativa di circa 7 giorni a 9°C, fermentazione alcolica fino a un massimo di 30°C con frequenti rimontaggi e follature, permanenza sulle vinacce per ulteriori 7 giorni

Affinamento:
in barrique francesi per circa 12 mesi

Bottiglie prodotte:
3.000 circa

Prezzo medio in enoteca:
33 euro

Una storia bisecolare alle spalle (la Fattoria di famiglia è stata fondata nel 1861), Luigi Mancini ha da diversi lustri il Pinot Nero nel cuore e nella mente. La vocazione della costa pesarese verso questo vitigno così esigente e difficile, testimoniata dalla sua introduzione durante l'Impero napoleonico (da cui il nome di una delle etichette aziendali dedicata alla varietà), ha favorito l'opera di ricerca e valorizzazione operata da questo vignaiolo nel corso del tempo. Viaggi in tutto il mondo, tra Borgogna (visitata in lungo e in largo), Oregon e Nuova Zelanda (in compagnia della moglie Shayle Lambie-Shaw, enologa neozelandese); uno studio accurato sui cloni, preservando e riproducendo quelli originari; un'attività di ricerca applicata a un vigneto sperimentale in collaborazione con l'Università di Milano; e infine un terroir unico, con vigneti a picco sull'Adriatico all'interno del Parco Naturale del Monte San Bartolo, caratterizzati da terreni di arenaria calcarea e dal microclima freddo della costa. Questi i fondamenti dentro cui si muove il Pinot Nero di uno dei suoi più esigenti, caparbi e meticolosi interpreti nazionali.

RIO MAGGIO

PINOT NERO
COLLE MONTEVERDE 2008

TENUTE RIO MAGGIO

Contrada Vallone, 41
63812 Montegranaro (AP)
tel. 0734.889587 - fax 0734.896112
info@riomagGIO.it
www.riomagGIO.it

CARTA D'IDENTITÀ

In produzione dal: –	Resa quintali/ettaro: 35
Comune di appartenenza: –	Resa conseguente per ceppo: –
Superficie vitata: –	Epoca di vendemmia: –
Altitudine: –	Sistema di raccolta: –
Esposizione: nord-est	Vinificazione: in botti di acciaio a temperatura controllata con leggere follature e rimontaggi
Terreno: medio impasto	Affinamento: 18 mesi in barrique francesi nuove di media tostatura; in bottiglia.
Anno di impianto: –	Bottiglie prodotte: –
Pendenza: –	Prezzo medio in enoteca: 18 euro
Sistema di allevamento: –	
Sesto impianto: 2,80 x 1,50	
Portinnesto: –	
Cloni: –	

Fondata nel 1976 da Graziano Santucci, imprenditore che per passione scommise nel vino di qualità, l'azienda di Montegranaro ha trovato in seguito impulso per iniziativa del figlio Simone, che la rilevò alla morte del padre, conducendola con piglio fiero e altrettanto passionale insieme alla moglie Tiziana. Accanto alle produzioni più tipiche di questo territorio a metà tra le province di Ascoli Piceno e Macerata, ovvero il Rosso Piceno e il Falerio dei Colli Ascolani, da qualche anno si sta imponendo all'attenzione generale anche una versione di Pinot Nero, il Colle Monteverde, che si distingue per robustezza e rarefazione, con fresche note di erbe e fiori che incontrano la trama flessuosa di un tannino suadente e vigoroso.



Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese

Piazza Vittorio Veneto, 24
27043 Broni (PV)
tel. 0385.250261 fax 0385.54339
info@vinoltrepo.it
www.vinoltrepo.it

Coordinamento e testi a cura di:
Massimo Zanichelli

Progetto editoriale:
Whales Comunicazione
www.whales.it

Fotografia in copertina:
Mauro Ferrari



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura