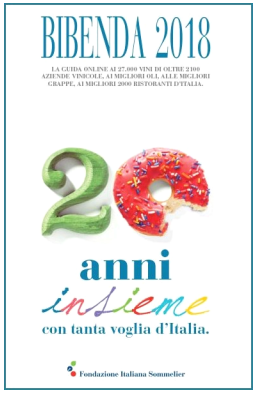

PINOT 64

Calatroni

(LOMBARDIA)

Bianco Spumante

Anno: 2013
Gradazione alcolica: 12
Vitigno: Pinot Nero 100%
Prezzo: € 25
Bottiglie prodotte: 5000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino con riflessi verdolino. All'olfatto ananas, pesca bianca, pera, mandorla e lieviti con un tocco minerale. In bocca è fresco e sapido, coerente e piacevolmente beverino. 36 mesi sui lieviti.

Abbinamento gastronomico

Frittura di paranza

OLTREPÒ PAVESE RIESLING VITICOLTORI IN MONTECALVO

Calatroni

(LOMBARDIA)

Bianco Doc

Anno: 2014
Gradazione alcolica: 12.5
Vitigno: Riesling Renano 100%
Prezzo: € 30
Bottiglie prodotte: 6000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino. Olfatto sorprendente non solo per la grande complessità floreale, dal tiglio al mandorlo, e per l'intensità agrumata su note di kumquat e bergamotto, ma anche per una presenza tangibile di quegli aromi di combustione (idrocarburi) che contraddistinguono il vitigno nelle sue migliori interpretazioni. Attinenza con la tipologia anche in bocca: spicca per acidità rigorosa, tagliente e netta, seguita da una scia sapida gustosa e da ritorni agrumati. 9 mesi in acciaio e due anni di affinamento in bottiglia.

Abbinamento gastronomico

Pizza con crema di ceci, menta e carpaccio di baccalà.

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO VITICOLTORI IN MONTECALVO

Calatroni

(LOMBARDIA)

Rosso Doc

Anno: 2012
Gradazione alcolica: 13.5
Vitigno: Pinot Nero 100%
Prezzo: € 30
Bottiglie prodotte: 2000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino con allure granato. Cupo olfatto su note di prugna, tamarindo, eucalipto, pino mugo, cuoio e spezie scure piccanti. Sorso morbido, rispondente, fresco e con tannini piuttosto vivaci ma ben integrati. 6 mesi in inox, un anno di maturazione in tonneau di terzo passaggio e infine un altro anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento gastronomico

Piccione in casseruola

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO NOREMA

Calatroni

(LOMBARDIA)

Rosato Spumante Docg

Anno: 2013
Gradazione alcolica: 12
Vitigno: Pinot Nero 100%
Prezzo: € 28
Bottiglie prodotte: 5000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosa buccia di cipolla. Olfatto fresco e fragrante con note di rosa, melagrana, ribes e ciliegia. Sorso equilibrato, fresco e sapido. Leggero e immediato. 36 mesi sui lieviti.

Abbinamento gastronomico

Tataki di tonno con zucchine alla menta.

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE VIGIO

Calatroni

(LOMBARDIA)

Rosso Frizzante Doc

Anno: 2016
Gradazione alcolica: 13.5
Vitigno: Croatina 100%
Prezzo: € 15
Bottiglie prodotte: 4000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Porpora violaceo, compatto. Vinoso al naso: sa di mora, mirtillo e prugna. Sorso fresco, dai tannini vivaci, immediato. 3 mesi in inox.

Abbinamento gastronomico

Tagliere di salumi con formaggi morbidi

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO FIORAVANTI

Calatroni

(LOMBARDIA)

Rosso Doc

Anno: 2015
Gradazione alcolica: 13
Vitigno: Pinot Nero 100%
Prezzo: € 15
Bottiglie prodotte: 12000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Profumi stuzzicanti di rosa, ciliegia, lampone ed erbe balsamiche. Fresco, immediato e coerente in bocca, non molto persistente. 6 mesi in acciaio.

Abbinamento gastronomico

Tartare di manzo.

SANGUE DI GIUDA

Calatroni

(LOMBARDIA)

Rosso Frizzante Dolce Doc

Anno: 2016
Gradazione alcolica: 7
Vitigno: Croatina 50%, Barbera 30%, Uva Rara 20%
Prezzo: € 15
Bottiglie prodotte: 4000
Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino con ampio spettro violaceo. All'olfatto tipico fragrante profumo di fragola, lampone, ciliegia, banana e gomma da masticare. In bocca è di moderata dolcezza, equilibrato da un'adeguata dose di freschezza. Goloso. Solo acciaio.

Abbinamento gastronomico

Crostata ricotta e visciole.