



**Calatroni | Pinot Nero Brut 64 |
Montecalvo Versiggia (PV) | www.calatronivini.it |
prezzo 18 euro | produzione 80.000 bottiglie**

Una boccata d'aria fresca in Oltrepò Pavese. Christian e Stefano Calatroni, poco più di 60 anni in due, hanno dato nuovo slancio ai terreni acquistati da Luigi Calatroni nel 1964, anno che segna la fine della mezzadria in Italia. I Calatroni brothers fanno parte dell'associazione Oltrepò in fermento, gruppo di condivisione prezioso che coinvolge tra i tanti anche altri validissimi giovani: Matteo Berté, Marco Bertelegni (enologo da Monsumello), Alessio Brandolini e Achille Bergami. Se l'Oltrepò ha un futuro, è seduto a un tavolo attorno a questi ragazzi. I vini dell'azienda stanno acquisendo sempre più una loro personalità, oltre a mostrare un livello qualitativo di sicuro interesse e in crescita costante. La cosa non stupisce, vista la collocazione dei vigneti e la conformazione dei terreni: il pinot nero è coltivato sulle colline di Montecalvo Versiggia, con vigne che affondano su terreni ricchi di calcare. Davvero sorprendente il Brut 64, che per la prima volta ha strappato i Tre Bicchieri grazie ad ampiezza, complessità, frutta rossa propria da pinot nero, erbe aromatiche, bolla fine e finale in crescendo. Uno stile nitido, cremoso e vibrante, già diventato un modello di riferimento sul territorio.

