



MONTECALVO VERSIGGIA (PV)

Calatroni

Località Casa Grande, 7
tel. 0385 99013 - 338 3449289
www.calatronivini.it
info@calatronivini.it



15 ha - 70.000 bt

sconto -10%

“L’Oltrepò Pavese sta vivendo momenti di rinascita grazie alla comparsa di nuove generazioni di vignaioli, capitanate da giovani motivati e preparati come i fratelli Calatroni, che danno fiducia e speranza a questo territorio”

VITA - In casa Calatroni sono i due vulcanici Cristian e Stefano a portare avanti l’azienda, all’insegna del rispetto della tradizione di famiglia ma con gli occhi puntati verso una maggiore definizione identitaria di cui beneficeranno in tanti.

VIGNE - Cristian e Stefano guardano con consapevolezza e attenzione al mondo che li circonda. Pur mantenendo saldo il legame con le vigne storiche piantate dal padre, aggiungono elementi di nuova viticoltura e rispetto per l’ambiente. Da un paio d’anni sono state avviate prove di annullamento dell’uso di rame su alcuni vigneti, nonché l’abbandono del diserbo chimico.

VINI - Montecalvo è il comune del pinot nero ed è su questa varietà che l’azienda investe maggiori energie. Il rigore tecnico dei vini è validato dall’esperienza che Cristian sta maturando nel suo progetto parallelo Erpacrife. Il **M. Cl. Pinot Nero Brut 64** (○ 4.000 bt; 18 €) ha un naso sottile, quasi nascosto, ma in compenso un palato trionfale e di grande lunghezza. L’**O.P. Bonarda Vigio 2015** (● 4.000 bt; 10 €) aderisce all’iniziativa “Bonarda dei produttori” e si presenta ricco e polposo. Buone le due interpretazioni di riesling renano: l’**O.P. Riesling Campo Dottore 2015** (○ 4.000 bt; 11 €), fresco e minerale, e l’**O.P. Riesling Viticoltori in Montecalvo 2013** (○ 600 bt; 19 €), molto sapido.

vino slow **O.P. M. CL. ROSÉ PAS DOSÉ NOREMA 2012** (⊙ 2.500 bt; 19 €) Tra i Metodo Classico più riusciti assaggiati quest’anno. Convince per la trama acida perfettamente integrata e per la ricca gustosità del frutto.

CONCIMI letame in pellet

FITOFARMACI rame e zolfo, organici

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna