

MONTECALVO VERSIGGIA (PV)

Calatroni



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



15 ha - 75.000 bt

Cristian e Stefano Calatroni fanno parte di quell'Oltrepò che ci piace, fatto di giovani seri e motivati, che credono nel proprio territorio e lavorano per perseguire la massima qualità possibile

VITA - I Calatroni sono viticoltori da sette generazioni, ma è solo dal 1964, grazie a nonno Luigi, che da mezzadri sono diventati proprietari della loro bella azienda in valle Versa. Una visita in cantina è consigliata anche per l'ottimo agriturismo, dove si possono assaggiare piatti e prodotti del territorio.

VIGNE - Nove ettari sono intorno alla cantina, gli altri 6 su una collina a breve distanza. Ogni vitigno è collocato nel posto giusto per esposizione e altitudine: è così che Cristian e Stefano riescono a ricavare da ogni varietà la massima espressione territoriale possibile.

VINI - L'O.P. M. Cl. Rosé Pas Dosé Norema 2013 (⊙ pinot nero; 3.500 bt; 20 €) ha struttura potente e slanciata, con un profilo incentrato sui frutti rossi. L'O.P. Riesling Campo Dottore 2016 (○ 8.000 bt; 12 €) è fresco, floreale e agrumato; il sorso è corrispondente, lungo e sapido. L'O.P. Riesling Viticoltori in Montecalvo 2014 (O 600 bt; 22 €) è più caldo, con intriganti note di limoncello. L'O.P. Pinot Nero Fioravanti 2015 (● 12.000 bt; 11 €) è un campione di bevibilità: il naso sfoggia un bel mirtillo con sottili trame speziate, in bocca è fresco, con la leggera nota balsamica tipica della valle Versa. L'O.P. Bonarda Frizzante Vigio 2016 (● 4.000 bt; 10 €) svela profumi intensi di viola e frutti rossi; all'assaggio, è un vino semplice e piacevole, molto territoriale.

M. CL. PINOT NERO BRUT 64 (O 4.500 bt; 19 €) Tra i migliori Metodo Classico assaggiati quest'anno! Sfoggia profumi di pompelmo candito e di erbette fresche; la bocca è fresca e slanciata, dotata di energia e profondità, che inducono una beva compulsiva.

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI organici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione