AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Calatroni

Località Casa Grande, 7
27047 Montecalvo Versiggia (PV)
Tel. 0385 99013
info@calatronivini.it
www.calatronivini.com

Proprietà:
Cristian Calatroni
Conduzione enologica:
Cristian Calatroni
Conduzione agronomica:
Matteo Lavagna
Viticoltura:
Biologica
Ettari vitati:
15
Bottiglie prodotte:
70.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Anno di fondazione:
1964

Il contributo dato dalla famiglia Calatroni nel promuovere la qualità dei vini dell'Oltrepò Pavese ha fatto progressi dallo scorso anno: sia i vini fermi sia gli spumanti sono stati autori di solide performance. Dalla seconda categoria proviene lo splendido biglietto da visita dell'azienda, l'ottimo Dosaggio Zero Rosé Norema 2010. Come gli altri vini proposti in guida, si è presentato non solo in ottima forma, ma è apparso anche estremamente disponibile a svariati abbinamenti. L'invito alla buona cucina è in effetti una qualità interessante delle etichette che abbiamo degustato, davvero molto versatili.

t t t
OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO ROSÉ NOREMA 90 2010
Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% - **€** 32 - **Bt.** 1.200
Brillante nella sua veste rosa, dal perlage fine. Profilo olfattivo variegato, che si distende su sentori di mandarino, ribes rosso, melograno, arancia sanguinella e un delicato floreale di rosa. Bocca cremosa e avvolgente, con la morbidezza ben ravvivata da garbate bollicine; le sensazioni gusto-olfattive sono piene ed equilibrate; di buona lunghezza il finale. Solo acciaio e poi sosta di 90 mesi sui lieviti. Astice alla catalana.

t t t
PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE FIORAVANTI 2018
Rosso Doc - Pinot nero 100% - **Alc.** 13% - **€** 13 - **Bt.** 10.000
Rubino trasparente. L'esordio al naso è vibrante di frutti rossi, ciliegia e fragola; poi fiori freschi, sottobosco e radici. Suadente l'ingresso in bocca, con l'assaggio che parte composto e si allarga gradualmente; fresco e sapido, con tannini vellutati; in chiusura ritorna il ricordo varietale di frutta e fiori. Vinificazione in acciaio e breve permanenza in legno di rovere. Faraona ripiena con castagne e salsa ai lamponi.

t t
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE VIGIÖ 2018
Rosso Doc - Croatina 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 10 - **Bt.** 6.000
Rubino limpido. Articolato e diretto nell'esprimere toni floreali, di frutta rossa e viola, e sfumature di pepe nero. Perfettamente coerente all'assaggio, gestisce senza sbavature l'alcol e, pur nella gioventù, i tannini; coerente il finale. Solo acciaio. Cotechino e mostarda di pere.

t t
PINOT NERO BRUT PINOT 64 2015
Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% - **€** 25 - **Bt.** 8.000