

PINOT 64

METODO CLASSICO PINOT NERO VSQ


CALATRONI
METODO CLASSICO



Era il 1964 quando **Luigi Calatroni** decise di iniziare il suo percorso da viticoltore firmando le bottiglie con il proprio nome. Ed è proprio da una vigna di pinot nero che prendono avvio la sua e la nostra storia. Il Pinot 64 nasce da **sole uve pinot nero** raccolte ad altitudini diverse (dai 250 ai 390 metri s.l.m.) e coltivate su **terreni calcarei**. La vendemmia è anticipata per ottenere basi fresche e fragranti. Dopo la messa in bottiglia e la rifermentazione, il vino **riposa sui propri lieviti per almeno 30 mesi**.

Il Pinot 64 vuole raccontarvi la grande vocazione del nostro territorio a esprimere tutta la finezza e l'eleganza del pinot nero. **Bollicina cremosa, note olfattive floreali** alternate a sentori di lievito, **verticalità al palato** e lunga persistenza sono il suo corredo genetico.

Non limitiamolo ai semplici aperitivi, sfidiamo la sua acidità e la sua struttura con **pietanze di mare e di terra** che trovano nella grassezza la propria piacevolezza. Il Pinot 64 dà il meglio di sé **servito a 6-8 °C**.

BRUT

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ