

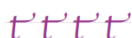


Calatroni (1964)

La famiglia Calatroni è da tempo impegnata nella crescita dell'Oltrepò Pavese come ecosistema di qualità, con una serie di iniziative volte a valorizzare il territorio nel complesso e a sensibilizzare gli enoturisti sul tema della sostenibilità ambientale e alimentare. I loro vini, prodotti sui terreni argillo-calcarei particolarmente vocati delle colline di Montecalvo Versiggia, sono il risultato naturale di questo approccio, come dimostra la gamma di spumanti in degustazione, che si attesta anche quest'anno su ottimi livelli.

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

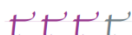
Viticultura: Biologica
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cristian Calatroni
Cond. enologica: Cristian Calatroni
Cond. agronomica: Cristian Calatroni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



91

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA 2019

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
 Alc. 12,5% | € 29 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 30 mesi sui lieviti
 Sfolgorante rosa dagli accenti ramati, inebriato da bollicine persistenti. Olfatto seducente, che affianca alla fragolina di bosco la fresia e il timo, poi noce moscata, pan brioche e memorie di cipria. Pieno e corposo, ma slanciato da decisa freschezza e nitida sapidità. Finale lungo e balsamico. Risotto con tinca di lago e datterini.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO CUVÉE ROSÉ 2015

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
 Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 600 | Ferm. Legno e Acciaio | 90 mesi sui lieviti
 Carré di vitello alle erbe aromatiche.



PINOT NERO BRUT PINOT 64 CUVÉE 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
 Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 36 mesi sui lieviti
 Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO POGGIO DEI DUCA 2017

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
 Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 500 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti
 Seppie ripiene su crema di ceci.



**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO DOSAGGIO ZERO ROSÉ
RISERVA DELLA FAMIGLIA**
 2012 | 2013



**OLTREPÒ PAVESE METODO
CLASSICO PINOT NERO
EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA**
 2017 | 2018