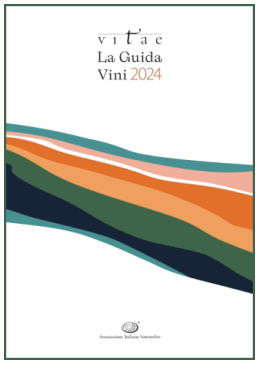
AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA



Calatroni
(1964)

Calatroni si distingue nella produzione di vini in Oltrepò e da anni si impegna, inoltre, nella salvaguardia ambientale, nel recupero di vitigni autoctoni e nella diffusione di quelli tradizionali cui dedica la linea Mon Carul, espressione dialettale per Montecalvo Versiggia, sede dell'azienda. Fiore all'occhiello sono i cru storici di pinot nero da cui nascono eccellenti Metodo Classico. Nel 2019 arriva la certificazione biologica e oggi la cantina, autonoma energeticamente grazie all'impianto fotovoltaico, ha anche un sistema di recupero delle acque tramite pozzi situati nei vigneti.

Località Casa Grande, 7 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)
T. 348 0195118 | M. info@calatronivini.it
www.calatronivini.com

Viticoltura: Biologica
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cristian Calatroni
Cond. enologica: Cristian Calatroni
Cond. agronomica: Cristian Calatroni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA 2020
Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Delicato oro rosa con minute e vivaci bollicine. Ricordi di rododendro e rosa rossa lasciano posto a frutta matura, pesca, fragolina di bosco e nespola; cenni di pepe bianco e tostatura di pane alla curcuma. Calore e scansione fresco-sapida disegnano un corpo di struttura ed equilibrio. Carré d'agnello al timo e lardo di Colonnata.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ RIVA RINETTI 2018
Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Crema di patate e asparagi con cappesante scottate.

PINOT 64 CUVÉE BRUT 2019
Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Culatello di Zibello e gnocco fritto.

OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DOTTORE RISERVA 2020
Bianco Doc - Riesling renano 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine all'astice.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ CUVÉE ROSÉ 2016
Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | 70 mesi sui lieviti
Guazzetto di moscardini.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT POGGIO DEI DUCA 2018
Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Canederli alla tirolese in brodo.

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA
2019

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO CUVÉE ROSÉ
2015