AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Cuvée Pinot 64 Brut 2019

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

Ricco di note dolci quasi mielose e vegetali, che aprono verso frutti maturi e sensazioni delicatamente minerali. In bocca esprime freschezza e fragranza, che mantiene a lungo. Bene su una lasagna bianca ai carciofi e menta romana.

Degustazione

Tra il giallo paglierino e il dorato scarico, comunque luminoso e dal bel perlage. Al naso offre delicati riconoscimenti giocati tra note di paglia, grano, fiori secchi, agrumi dolci, banana e miele d'acacia. Si distinguono tra l'altro la caramella frizzante al limone e la pesca sciroppata. Si apprezza poi un sottofondo di salgemma, che si integra con note gessose e di argilla che completano il corredo olfattivo. In bocca è vibrante e avvincente. Cremoso e vivace, integra le sensazioni percepite al naso con leggere note di pepe bianco, timo e tamarindo. Acidi e sali si bilanciano piacevolmente aumentando la persistenza e stuzzicando al successivo sorso. Bocca appena asciutta, ma soddisfatta.

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cuvée NorEma Rosé Extra Brut 2020

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

Non è nuovo a tali risultati il NorEma che ha dimostrato coerenza in ogni sua fase, contraddistinta da eleganza e bilanciamento. La sua piacevole verve acido-sapida suggerisce il connubio con un goloso manzo all'olio.

Degustazione

Il suo colore buccia di cipolla con sfumature color rame accoglie bollicine di bella finezza. Al naso si ritrovano, in invitante fusione, note di fiori, frutti e pasticceria. Glicine e mughetto aprono su ciliegia, marasca, fragolina di bosco, granatina e melagrana. Si prosegue con mela Annurca, pesca bianca e sfumature di lampone. Poi gli agrumi, arancia rossa e pompelmo rosa, a chiudere le note di mandorle e nocciole tostate, con pasticceria alla frolla e toni minerali di cipria. In bocca è bilanciato, cremoso, sapido e fresco in giusta misura, di tessitura media, ma adeguata. Nel finale acidità e sapidità si fanno piacevolmente più evidenti. Ritorni freschi di frutti, vegetali di fiori di campo essiccati e mineralità.

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cuvée Rosé Pas Dosé 2016

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

Naso dall'approccio "scuro", poi apre al frutto e alle bacche di bosco. Bocca convincente, seppur nel finale tenda a serrare, anche per una sottile vena tannica. Bene con una tartara di tonno rosso, olio Sardegna Dop e pepe bianco Sarawak.

Degustazione

Un elegante color rosa antico accoglie, percorso da un perlage fatto di bollicine sottili e continue. Al naso propone immediate tonalità scure che ricordano mandorle e nocciole tostate e la crosta del pane. Poi si ritrovano la ciliegia, la visciola, la susina, il mirtillo e sfumature di prugna. Quindi la mela Annurca, la pesca gialla, la melagrana, il bergamotto e l'arancia rossa, per chiudere poi sui toni minerali di selce e pomice. Il sorso è fresco e sapido in giusta misura, cremoso e di buon equilibrio, solo nel finale le componenti dure si fanno appena più evidenti, complice anche una sottile tannicità. Il frutto torna in primo piano, poi si fanno più evidenti gli agrumi e le note tostate, che vedono l'aggiunta della mandorla in confetto.

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cuvée Michél Extra Brut 2019

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

Inizia garbato, con giochi aromatici di fiore e frutto, vivacizzati da una scia balsamica e da timidi ricordi di panificazione. Sorso leggiadro e fruttato. Buono con crocchette di pasta, prosciutto e besciamella.

Degustazione

Giallo chiaro con riflessi dorati e perlage fine. Soave e fragrante, con note di fiori di caprifoglio e tiglio fusi a lime, mela gialla anche in sidro e pesca gialla. Sfumature balsamiche di menta, altresì in sciroppo, sfiorano ricordi di china, per poi aprirsi a toni fruttati più dolci di melone giallo, mandarino e banana, tutti in una dolce macedonia. Sfumature di pane al miele e pan di Spagna evolvono in cenni di crema alle mandorle e ricordi di praline di nocciole. Sul finale, sentori di argilla e arenaria, pepe bianco e noce moscata. Palato vivace, dalla carbonica sottile, con nitidi richiami al frutto giallo e ai fiori, arrivando al miele. La struttura si alleggerisce e si dissolve in un finale teso, ancora lievemente cremoso e che insiste sul frutto.

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Poggio dei Duca Extra Brut 2018

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

Fresco sin dall'inizio, prosegue sui toni del frutto bianco, manifestandosi piuttosto giovane. Sulla stessa linea l'assaggio, fresco e teso nel finale. Da proporre in compagnia di spaghetti con vongole lupini.

Degustazione

Ha un colore paglierino brillante con perlage di buona finezza e al naso esprime prima sentori vegetali di erba medica e fieno, poi passa al frutto. Pesca bianca, pera estiva, kiwi e ananas non perfettamente maturo, cedro, arancia bionda, pompelmo e sfumature di fico. Mandorle e nocciole sono sia fresche sia in confetto e accompagnano ai toni di panificazione e di soffici dolci da forno, fino alla chiusura minerale di gesso. L'ingresso è bilanciato, fresco e sapido, mentre la tessitura è media e assolve al suo compito sin quasi alla fine della fase, dove si fanno più evidenti acidità e sapidità. Dopo la dolcezza del frutto torna con convinzione sugli agrumi.

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Riva Rinetti Pas Dosé 2018

REGIONE
Lombardia Sparkle 2024

PRODUTTORE
Calatroni

La sboccatura di sei mesi al nostro assaggio non è stata sufficiente. È timido, complicato e in bocca gioca tra acidità e salinità con una bella cremosità e altrettanta riluttanza. Giovane. Bene con salame di Mugnano e pane di segale.

Degustazione

Giallo brillante con perlage sottile, è timido al naso e lentamente propone minerali di argilla, scisto e magnetite, mentre avvertiamo nuance tostate di pane e nocciole avvolte da toni vegetali di eucalipto e sambuco, con nuance fiorite di biancospino, di pesca bianca poco matura, sentori di frolle ai canditi di agrumi e fiori di campo. Bocca dalla cremosità sottile, molto fresca, appena severa, ma con una bella morbidezza di accesso e una tessitura che integra. La leggibilità è difficile come al naso, tornano gli elementi vegetali e sulla spinta salina si avverte il salgemma.