





Frazione Ca Grande 7, 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) 3480195118 accoglienza@calatronivini.it www.calatronivini.com



Fondata nel 1964, Calatroni, è alla terza generazione di produttori di vino, ma alla settima come viticoltori. Prima di poter acquistare terreni e costruire la cantina, gli antenati degli attuali proprietari, erano, infatti, mezzadri presso le famiglie nobili della zona. Con il termine della mezzadria, Luigi Calatroni (detto Vigiö) sceglie di restare legato alla sua terra e iniziare a coltivare vigneti di proprietà. Inizialmente si dedica solo allo sfuso, ma con la generazione successiva inizia a imbottigliare. Si arriva così all'inizio del 2000, quando in azienda entrano Cristian e Stefano che decidono di trasformare tutta l'uva in vino imbottialiato e di sperimentare con il Metodo Classico. Alle uve autoctone come Barbera e Croatina, si affianca così il Pinot Nero per lo spumante.



Campo Dottore Riserva 2020 Note di idrocarburi si sprigionano dal calice paglierino, poi erbe aromatiche e sentori di frutta gialla matura. Al sorso è morbido, avvolgente, fresco e di buon corpo. € 25,00



Campo Dottore 2022 Calice paglierino. Al naso pesca, gelsomino e fiori bianchi incontrano sentori agrumati e note vegetali. Al palato mineralità e freschezza per un sorso sapido e persistente. € 17,00



Fioravanti 2022 Dal colore rubino trasparente con note di piccoli frutti rossi che incontrano sottobosco, tabacco e una nuance erbacea. Addolciti i tannini, armonico e persistente il sorso. € 20,00



Vigio 2022 Una spuma violacea apre un corredo olfattivo deciso che spazia tra frutti rossi maturi, erbe, note affumicate e pepe nero. Al sorso è cremoso, vivace e giustamente tannico. € 15,00

