



CALATRONI

Spumante Brut Cuvée Pinot 64

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Azienda Agricola Calatroni](#)

Proprietà: Cristian Calatroni

Enologo: Cristian Calatroni

I due fratelli Calatroni, Cristian e Stefano, sono il ritratto dell'impegno, della vitalità e dell'amore infusi per dimostrare che l'Oltrepò Pavese vale, soprattutto per il Metodo Classico. Una sfida che non riguarda solo il vino, ma anche l'enoturismo, con l'agriturismo, il winetrekking, le cene tra i filari e l'iniziativa Adotta un filare. Appena arriviamo ci portano subito in vigna: siamo a Montecalvo Versiggia, il comune più vitato a Pinot Nero dell'Oltrepò, particolarmente adatto alla spumantizzazione come metodo classico, per la sua acidità e complessità organolettica. Ci troviamo nella parte orientale della Valle Versa, con terreni caratterizzati da calcare, marne, argille e sassi. I vigneti sono cinque, esposti a nord e nord-ovest ad altitudini diverse (dai 200 ai 540 metri) per un totale di venti ettari. Le uve di ogni singolo vigneto sono vinificate separatamente, per arrivare poi al taglio che raggiunge l'equilibrio e la personalità del territorio. Cristian, enologo, prende le redini della cantina nel 2001 e nel 2006 produce le sue prime bollicine. Da allora è stato un crescendo, sia in consapevolezza sia nel continuo mettersi in gioco per un territorio in cui crede totalmente. Una passione instillata dal padre che acquistò nel 1964 le terre in cui lavorava da mezzadro. Il Pinot 64 è vibrante, sapido, con una vivida spinta acida e un finale in crescendo: rappresenta appieno il loro stile.

(Alessandra Piubello)