



MONTELIO

COSTARSA

OLTREPO PAVESE PINOT NERO COSTARSA D.O.C.



VIGNETO DENOMINATO "Castellazzo" Mappale 51 – "Vignone I"

mappale 1 (parte) Foglio XII Comune di Codevilla

SUPERFICIE Ha 0,60 + Ha 0,60

ALTITUDINE media 240 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE sud/est - ovest

TERRENO medio impasto, argilla con vene di calcare

SESTO D'IMPIANTO rittochino

FORMA D'ALLEVAMENTO spalliera tradizionale

POTATURA cordone speronato basso

FITTEZZA D'IMPIANTO 4000 ceppi ha.

GESTIONE DEL SUOLO inerbimento non irrigato

TRATTAMENTI seguiamo le norme dell' agricoltura integrata a basso impatto ambientale

PIOVOSITA' MEDIA 700 ml. ca.

VITIGNO-CLONE Pinot Nero cloni per la vinificazione in rosso

PORTINNESTO 420A

ANNO D'IMPIANTO 1983 - 2001

UVAGGIO Pinot Nero 100% - cloni per la vinificazione in rosso, se necessario si procede al diradamento dei grappoli a fine invaiatura

RACCOLTA la raccolta, effettuata solo durante le ore più fresche della giornata, fatta a mano, in cassette, con selezione dei grappoli e attenzione alla curva di maturazione, che solitamente si colloca a metà / fine Agosto.

PRODUZIONE UVA 7 T pari a ca 6 T/ha

RESA HI 35 di vino

VINIFICAZIONE Le vigne si trovano molto vicine al corpo aziendale, questo ci permette di portare le uve in tempi rapidi in cantina, dove vengono diraspate e pigiate, la vinificazione avviene con macerazione sulle bucce a freddo per 20/30 giorni, rimontaggi giornalieri al fine di estrarre il più possibile le sostanze coloranti contenute nelle bucce, dal momento che il Pinot Nero solitamente tende ad avere un colore poco intenso, e per preservare il più possibile aromi e profumi varietali.

ELEVAZIONE svinatura manuale conservando solo il mosto fiore da colatura non forzata senza utilizzare il pigiato

IMBOTTIGLIAMENTO Il vino, dopo l'assemblaggio, viene imbottigliato nella bottiglia di famiglia, "anadima", la cui forma è stata ripresa, per celebrare nel 1998 i 150 anni di attività dell'azienda, da vecchie bottiglie di fine '800 ritrovate nell'Infernò. Segue affinamento in bottiglia per 8/10 mesi prima della messa in vendita.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA colore rosso rubino scarico, trasparente, col passare degli anni tende al granato. Al naso è elegante, intenso, note fruttate di cassis (ribes nero) marasca, e floreali di peonia e violetta, da giovane e note più fini e complesse con l'invecchiamento : speziato, cannella, pepe nero, sino a tabacco ammorbidito da leggera vaniglia, richiamo all'affinamento in legno.

Al gusto rivela profondità, grande finezza ed equilibrio, un palato persistente, vellutato come una carezza sulla vostra bocca, con tannini dolci . E' un vino che riesce ad essere allo stesso tempo facile da bere ma anche molto affascinante e sofisticato.

Molti sono i cibi con cui accostarlo: tagliatelle con il tartufo bianco, lasagne al sugo d'anatra, faraona disossata ripiena, carrè di agnello al forno e cacciagione da piuma in genere (fagiani, anatre, etc...)

Gradazione attorno ai 13/13,5% vol, suggeriamo di assaporarlo ad una temperatura di 18° C e in bicchieri idonei, avendo l'accortezza di stapparlo anche solo 10 minuti prima.

L'età migliore per degustarlo è dai 3 sino ai 7 anni.

NOTE oltre a quanto già scritto sul Pinot Nero nella scheda del nostro Spumante Rosè, 17 Fiorile 1803, visto l'importanza di questo vitigno è giusto aggiungere altre considerazioni. Il Pinot Nero è uno dei vitigni internazionali di origine francese diffuso in tutto il mondo. E' però molto sensibile alle variazioni del terroir per cui si ottengono interpretazioni diverse a seconda della zona di produzione. Si sa che ha origini molto antiche, anche se non si sa dove sia esattamente nato, sicuramente la Borgogna è la sua patria elettiva. Il nome Pinot deriva da pigna, o meglio "piccola pigna" ad indicare sia la modesta dimensione del grappolo che la forma e soprattutto la caratteristica di avere acini fitti, appressati proprio come le squame della pigna. In Borgogna fu salvato, come avvenne per tanti altri vitigni, all'interno dei monasteri anche nei periodi bui del medioevo. Tra tutti i vitigni a bacca rossa è considerato il più nobile ed elegante, ma allo stesso tempo è il più difficile da interpretare. Soprattutto dopo il cambiamento climatico, visto che è un vitigno a bacca rossa molto precoce, bisogna fare molta attenzione alle temperature di raccolta.

ETICHETTA la forma dell'etichetta, in origine di carta, era legata all'esigenza di poterla adattare alla nostra bottiglia che presenta curvature sia in verticale che in orizzontale. Proprio per questo motivo potevano essere etichettate solamente a mano. Per ovviare questa difficoltà abbiamo pensato di serigrafarle, trasformando così un problema in un'opportunità, rendendola ancor più elegante. Al contorno oro abbiamo accostato il blu, ricollegandolo al Blau Burgunder, che rappresenta il colore dell'equilibrio, caratteristica fondamentale di questo vino.

NOME Costarsa, è un nome che compare sulle etichette ottocentesche che conserviamo in archivio. Originariamente era scritto con due parole "Costa Arsa" proprio per indicare la provenienza delle uve dalle zone più vocate, ed esposte al sole, del nostro vigneto.