

Calatroni vini

Una delle aziende di maggior qualità presenti in Oltrepò. Pinot nero e Riesling Renano di qualità sorprendente

La nascita di questa ottima azienda vitivinicola è simile a quella di molte altre, si inizia da mezzadri e in seguito si diventa proprietari. Ma in questo caso c'è una differenza: è la passione e la voglia di far qualità che ci rende particolarmente felici di raccontarvi di questi vini

Fin dai primi anni '60 del secolo scorso, quando Luigi Calatroni era diventato proprietario si era ripromesso di fare una scelta qualitativa. Una scelta controcorrente per quegli anni, dove l'imperativo dominante era produrre vino e tanto, lasciando da parte la qualità. Una scelta che in Oltrepò si sta ancora pagando.

Ma per quella che era stata la sua esperienza di mezzadro Luigi Calatroni, non si è lasciato ingannare dai soldi facili, ben sapendo che, come si diceva una volta "La farina del diavolo diventa crusca". Quindi crescita misurata, poca attenzione alle mode, e schiena bassa, con tanto lavoro in vigna e meno in cantina, dove il vino va solo favorito nella sua evoluzione naturale.

Poi è toccato a Fausto e Marisa Calatroni e ora è in campo la terza generazione: Cristian e Stefano che hanno apportato professionalità, passione e energie nuove.

Si sono succeduti cambiamenti graduali che hanno permesso man mano di alzare la qualità, valorizzando i vigneti di proprietà allocati nel comune di Montecalvo Versiggia a un'altitudine compresa tra i 180 e i 320 m.s.l.m., in un'area particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Con la loro politica volta alla qualità delle uve, quindi dei vini, la famiglia Calatroni contribuisce in modo significativo alla rinascita di questo magnifico terroir.

Montecalvo terra di pinot nero

Montecalvo Versiggia ha il primato della produzione del Pinot Nero Oltrepò: ben i 2/3 della sua superficie è vitata con questo vitigno. E su questo vitigno e sul Riesling Renano, altra eccellenza dell'Oltre Pò, i Calatroni hanno giocato le loro carte.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

Riesling Oltrepò Pavese DOC (fermo)

Prodotto vinificando uve riesling renano 100%, si racconta con i tipici profumi eleganti del vitigno, sottolineati dalla marcata acidità data dal terreno. Il Riesling renano è coltivato nella parte più a nord dell'azienda, dove si trovano i terreni più ricchi di calcare, ideali per i vitigni a bacca bianca.

La vigna è condotta seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze anti-parassitarie e insetticidi.

Note di degustazione

COLORE Giallo paglierino tendente al dorato

PROFUMO fruttato, col tempo potrebbe evolvere in profumi complessi tipici del Riesling Renano

SAPORE Teso, fresco con ottima persistenza al palato. Mostra tutto il suo bel caratterino

ABBINAMENTI Piatti di pesce (soprattutto molluschi e crostacei), carni bianche. Ideale come aperitivo, per chi nei vini bianchi cerca aromaticità e carattere

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °

"Unico" Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vivace)

LA BONARDA, come l'avrebbe voluta Gianni Brera che dell'Oltrepò è stato il gran cantore. Il vino probabilmente più identitario del terroir, di cui ha condiviso la storia. In questi ultimi freddi abbinatela al cotechino, vi sgrasserà la bocca.

Nelle altre stagioni sposa i salumi di cui questa zona di Lombradia è ricca.

La vigna è condotta seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze anti-parassitarie e insetticidi

Note di degustazione

COLORE Rosso intenso con riflessi rubino

PROFUMO Vinoso, con note di piccoli frutti rossi

SAPORE Di corpo, suadente, leggermente tannico

ABBINAMENTI Salumi a macina grossolana, piatti con sughi di carne, stufati

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°-18°

Cruasé Pas Dosé Millesimato

Il nome Cruasé deriva dall'unione del termine francese “cru” (selezione) e della parola “rosé” ed è un pò la risposta al franciacortino Saten, seppur quest'ultimo sia vinificato in bianco.

Si raccoglie manualmente verso fine agosto.

Il rosé subisce un processo di macerazione da sgrondatura in modo che il suo colore sia un rosato tenue.

Viene proposto come dosaggio zero per renderlo simile solo a se stesso.

Trascorre almeno 30 mesi di affinamento sui lieviti. Il Cruasé è una scommessa sul territorio che la famiglia Calatroni sta vincendo.

Note di degustazione

COLORE Rosa tenue scarico, buccia di cipolla

PROFUMO Intenso, spazia dal floreale ai piccoli frutti rossi, con note sullo sfondo di crosta di pane e lievito

SAPORE Deciso, netto con una bella acidità. Ci regala una struttura che promette una bella longevità

ABBINAMENTI Dal finger food ai piatti di carne più elaborati, ideale compagno di un pasto anche impegnativo

Ma dateci retta...bevetelo quando vi pare. Difficile resistergli

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C

Ma non solo vini...

L'agriturismo Calice dei Cherubini

L'Azienda Agricola Calatroni dispone di un agriturismo a gestione familiare, che può ospitare fino a 50 persone in una sala rustica e accogliente.

Su prenotazione saranno lieti di aprirvi le porte per pranzi, degustazioni con eventuale visita all'azienda, cerimonie ed eventi.

Ogni mese viene proposto un menu diverso a base di piatti della tradizione oltrepadana e piacentina, preparati con cura e passione, che naturalmente sono abbinati ai vini della maison.

Per informazioni e prenotazioni:

0385 99013 oppure 338.3449289 (Stefano Calatroni).

Azienda Agricola Calatroni

Località Casa Grande

27040 Montecalvo Versiggia (PV)

Tel. e Fax (+39) 0385.99013

www.calatronivini.it

info@calatronivini.it