

## Podere Bignolino

Una meta sicura per chi, in Oltrepò, cerca vino e terrorir. Mirabile l'accoglienza

L'Oltrepo Pavese, caro a Gianni Brera, quasi non esiste più.

Lui il Gioann fu Carlo, è stato il gran cantore di questo terroir meraviglioso. Poi le iper produzioni, l'ingordigia del danaro facile, hanno fatto scempio di quest'angolo meridionale di Lombardia.

Finalmente grazie a una schiera di produttori bravi e consapevoli, dopo anni di decadenza che stanno reiniziando a far vini come si deve. Oggi, sia sta vivendo una nuova Renaissance, tornando a produzioni d'eccellenza

In fondo i lombardi, e in milanesi in particolare, hanno iniziato a dare un nome proprio ai vini, proprio con i vini dell'Oltrepò...infatto sono passati dal dire " Un bianco...un rosso" al dire "...Un Pinot, un Buttafuoco, una Bonarda". Un salto epocale e culturale fondamentale nei consumi del vino.

Da bevanda povera, di consumo quotidiano durante i pasti e integratore ""alimentare" a bevanda edonistica da consumare in modo collettivo in bar e locali. nasce così l'aperitivo con il classico Pinot dell'Oltrepò spumantizzato

Tra le aziende in evidenza Podere Bignolino della famiglia Contardi.

Una storia fatta di piccoli passi, piccolo ma costanti e sempre tesi a migliorare struttura e produzione

Ci aveva visto giusto il signor Italo Contardi quando, sul finire dell'800 iniziò a piantar vite in Oltrepò. Un terroir meraviglioso che ha pochi uguali in Italia e non solo. Questa è la patria d'eccellenza del Pinot Nero, ma che trova buona compagnia con il Riesling Italiceo, la meravigliosa Croatina, la superba Barbera, per non dimenticare poi gli Chardonnay, i Cabernet Sauvignon e il Moscato, dal colore intenso e aromi unici

Per la sua azienda, scelse i bricchi di Montalto, areati, dove le nebbie ristagnano poco e dove la vitivinicoltura trova un habitat ideale. Di padre in figlio, la storia si è incamminata senza interruzioni, dove ad ogni passaggio di testimone si è verificato un miglioramento sostanziale, fin quando una decina di anni fa, quando Cirillo Contardo, agronomo ed enologo, da la svolta definitiva. L'azienda come la si conosce oggi è sostanzialmente opera sua. Suoi i restauri di tutta la struttura, sua l'intuizione sull'accoglienza, oggi che il turismo del vino e la vendita diretta sono fondamentali e che sono un must aziendale.

### I VINI IN DEGUSTAZIONE

Bonarda:

Vitigno: croatina in purezza

Zona di produzione: Oltrepo Pavese Comuni di Mornico Losana &ndash; Cigognola, esposizione dei vigneti a sud

Tipologia : D.O.C. vino rosso frizzante

Vinificazione: vasca d&rsquo;acciaio

Affinamento: bottiglia

Note sensoriali - colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi

Gusto: sapido, intenso con note fruttate tipiche

alcool: 12,5%vol

Temperatura di servizio: 16-18

Pinot Nero:

Vitigno: Pinot Nero in purezza

Zona di produzione: Oltrepo Pavese &ndash; comune di Cigognola, esposizione dei vigneti

Tipologia : D.O.C. vino rosso fermo

Vinificazione: fermentazione in vasca d&rsquo;acciaio con macerazione sulle bucce di circa 25 giorni

Affinamento: piccole botti di rovere francese e bottiglia

Note sensoriali

colore: ha un colore tipico e di grande eleganza, che varia nella sua evoluzione dal rubino all&rsquo;aranciato ed una spiccata trasparenza luminosa

Profumo: si apre in note suadenti di bacca rossa e matura impreziosite da profumi di liquirizia e pepe verde.

Gusto: persistente e pieno che si chiude su toni morbidi ed ampi. Nella sua unicit  rievoca i sentori minerali del proprio terreno d&rsquo;origine

alcool: 13%vol

Temperatura di servizio: 18-20°

Pinot Nero Millesimato:

Vitigno: Pinot Nero in purezza

Zona di produzione: Oltrepo Pavese &ndash; comune di Mornico Losana esposizione dei vigneti a sud-ovest

Raccolta: a mano e in cassette fine agosto

Tipologia : D.O.C.G. spumante metodo classico Brut

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione in vasca d&rsquo;acciaio. Presa di spuma naturale con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi. Degorgiatura tradizionale del metodo classico.

Tiraggio: da Aprile a Maggio dell&rsquo;anno successivo alla vendemmia

Affinamento: in bottiglia per almeno due mesi dopo la degorgiatura

Note sensoriali - colore: giallo paglierino luminoso e brillante. La spuma   bianca ed il suo perlage fine e persistente

Profumo:fonde sentori verdi e profumi di frutti esotici, di banana e mandorla matura, affinata ad una sottile nota vanigliata

Gusto: pulito ed equilibrato con eleganti sfumature di miele e burro

Temperatura di servizio: 6°

Tre etichette che rappresentano il meglio di quanto il terroir dell'Oltrep  possa offrire. Vini identitari, che raccontano la passione con la quale vengono prodotti

Podere Bignolino

27040 Localit  Bignolino S.P 44

Montalto Pavese - Broni (Pavia)

Tel e Fax: +39 0383 870160

Tc +39 338 1244345

[www.poderebignolino.it](http://www.poderebignolino.it)