

Montini Vini

Un'ottimo pretesto per una gita in Oltre Po: un'azienda storica con un secolo e mezzo di vita. Tra tradizione e innovazione

I Montini, una famiglia di origini bresciane, che dalla natia Val Sabbia, è trasmigrata in Oltre Po, quando questo terroir era anche chiamato Vjei Piemont: era il 1810. L'Unità d'Italia era di là da venire così come i moti del '48 che sconvolsero l'Europa.

Dalla valle del ferro alle vigne

Giovanni Angelo fondatore, Marco Raffaele seconda generazione, Luigi Montini terza generazione, 1948 nasce Edoardo Montini quarta generazione, Carlo e Giulia Montini quinta generazione. Nel 1966 Marco Raffaele Montini riceve la Medaglia d'Oro dalla Camera di Commercio di Pavia per i 154 anni di attività dell'azienda, un inno alla longevità.

E nel 2013 la Bonarda Ferma, premiata tra i 100 Migliori Vini d'Italia. Un traguardo raggiunto passo dopo passo, generazione dopo generazione

Azienda a conduzione rigorosamente familiare, da sempre produce e vinifica le proprie uve nel cuore dell' Oltrepò Pavese seguendo i criteri dell' Agricoltura Biologica Certificata, privilegiando il rispetto dell' ambiente e della salute.

Oggi sono 30 gli ettari di proprietà che producono uve e vini di ottima qualità sia bianchi che rossi.

Nel corso degli anni l'amore per la terra si è trasformato in una filosofia di vita che nel rispetto della natura privilegia l'utilizzo di prodotti e processi che non danneggiano l'ambiente, con l'obiettivo di offrire al consumatore finale prodotti genuini privi di sostanze chimiche.

Viene ridotto il più possibile l'impatto ambientale nel rispetto dei suoi cicli naturali, ponendo una particolare attenzione anche agli animali: questa la ragione di produrre vini BIOLOGICI E VEGANI, che si esplicita in uno slogan:

"La Nostra Passione, il Vostro Benessere"

Dietro ogni bottiglia si celano il lavoro, la serietà e la consolidata esperienza di una famiglia di agricoltori che ha da sempre l'ambizione di continuare il cammino iniziato oltre 170 anni fa nel rispetto della natura utilizzando prodotti e processi che non danneggiano l'ambiente, offrendo al consumatore prodotti genuini e privi di sostanze chimiche, minimizzando l'impatto ambientale.

I VINI

Bonarda Riserva DOP O.P.

Vino Rosso Fermo

Varietà uve: Croatina 85/90% Uva Rara 10/15 %

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano da metà Settembre.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio regala un bel Rosso rubino con riflessi sangue di piccione.

Al naso: Intenso, fine, con sentori fruttati con predominanza della marasca.

In bocca: Robusto, di corpo, vellutato al palato con trame di tannini morbidi. Buona la persistenza.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Grado alcolico: 14% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo con salumi (salame di Varzi), primi piatti quali il ragout. Sposa in maniera egregia secondi di carne brasata o stufata.

Buttafuoco fermo DOP O.P.

Varietà uve: Secondo il disciplinare di produzione, devono essere utilizzate in proporzione: Barbera 25% max. 65% – Croatina 25% max. 65% - Uva Rara, Ughetta e Pinot Nero max. 45%.

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano a fine Settembre.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio: Rosso rubino carico. Con l'invecchiamento, prende sfumature aranciate, quasi fosse ossidato...non temete, è da considerarsi un pregio.

Al naso: Intenso e persistente, con sentori di frutti rossi e sfumature speziate.

In gola: Pieno, morbido, ben strutturato ed equilibrato. Buona persistenza.

Temperatura di servizio: 18/20°C

Grado alcolico: 14% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo con secondi di cacciagione da pelo, polente con brasati. Insuperabile con formaggi stagionati, quali il Bettelmat o il Bagoss.

Cabernet Sauvignon IGP

IGP Provincia Pavia Vino Rosso Fermo

Varietà uve: Cabernet Sauvignon 100%

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano inizio Settembre.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio: Rosso rubino intenso con sfumature tendenti al violaceo.

Al naso: Leggermente erbaceo con sfumature di mirtillo e altri piccoli frutti.

In gola: Robusto, pieno e sapido.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Grado alcolico: 12% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo con secondi come arrostiti di carni bianche o rosse, o con formaggi a lunga stagionatura.

Un vitigno che in Oltre Po, riesce a esprimersi al meglio, grazie alle escursioni termiche di questo terroir. Una bottiglia da tener ben presente nella vostra selezione

Pinot Rosè IGP

Varietà uve: Pinot Nero 100%

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano da metà Agosto.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio: Rosa intenso, inconsueto e affascinante.

Al naso: Intenso, persistente, con moderate note fruttate.

In gola: Fresco, morbido, molto fine .

Temperatura di servizio: 4/6°C

Grado alcolico: 12% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo con antipasti e primi a base di crostacei...se mai li trovaste, insuperabile con gamberi di fiume e/o trota affumicata

Riesling Vivace IGP

Varietà uve: Riesling Italico 100%

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano inizio Settembre.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio: Giallo Paglierino con sfumature verdoline.

Al naso: Elegante, intenso, con fragranza di fiori bianchi e mela.

In gola: Fresco e sapido, con piacevole fondo di mela Golden. Della serie un bicchiere tira l'altro

Temperatura di servizio: 8/10°C

Grado alcolico: 12% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo con antipasti e primi delicati di verdure o di pesce. Va benissimo come accompagnamento per piacevoli chiacchierate estive serali, magari nel giardino di una casa di vacanza

Spumante Bianco di Nero Metodo Charmat

Spumante Bianco Vivace

Varietà uve: Pinot Nero 100%

Coltivata e vinificata in Agricoltura Biologica Certificata: IT-BIO-015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano da metà Agosto.

Caratteristiche organolettiche:

All'occhio: Giallo paglierino tenue. Perlage sottile di buona persistenza

Profumo: Sentore di lievito, crosta di pane e vaniglia.

Sapore: Secco, sapido e ben strutturato, con retrogusto ammandorlato.

Temperatura di servizio: 6/8°C

Grado alcolico: 12% vol.

Accostamento cibi:

Ottimo spumante da aperitivo o da tutto pasto. Ideale per risotti all'onda

Ultimo ma non da ultimo, questa azienda offre ospitalità, un motivo in più, per una gita fuori porta in cerca di frescura

VINI MONTINI

Via Edoardo Montini, 5

Santa Giuletta (PV)

27046 Pavia

tel: +39 0383 899 231

cell: +39 335 6755755

<https://www.biomontini.com/index.html>

e-mail: infovinimontini@gmail.com