

Pratum Coller

I vini di Andrea Pirlo. Dal calcio alla vigna con uguale successo

Dopo qualche tempo torniamo a parlare dei vini di Pratum Coller, vale a dire dei vini di Andrea Pirlo e della sua famiglia.

Andrea Pirlo, finita la fantastica carriera sui campi di calcio di mezzo mondo, si dedica in prima persona alla produzioni dei vini di Pratum Coller

Da varie fonti ci arrivavano notizie di profondi cambiamenti in Azienda, sia nell'organizzazione che in vigna e in cantina.

I terreni vitati sono aumentati procedendo all'espianto di vigneti ormai compromessi per vetustà e reimpiantando secondo le nuove tecniche agronomiche. Carlo Ferrini, enologo pluripremiato, è l'artefice della svolta: con lui, ci si è avviati con decisione verso una vitivinicoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Scelta etica e allo stesso tempo scelta che ripositiona Pratum Coller tra le eccellenze della vitivinicoltura bresciana

Si è passati dallo "sfizio" di un grande campione a un'Azienda ormai matura per competere sui mercati senza nessun timore reverenziale. Sappiamo quanto sia difficile cambiare in corsa, ma in questo caso il cambiamento è perfettamente riuscito

Il risultato sono vini puliti, di piacevole beva, perfetti interpreti del terroir.

Non più parenti minori della vicina Franciacorta, ma vini con una identità precisa che una volta degustati non si dimenticano.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

Montenetto di Brescia IGT "Arduo"

Vinificazione in vasche di acciaio per circa 15 giorni cui seguono 10 giorni di macerazione post-fermentativa. Ogni vitigno compreso nell'uvaggio viene vinificato e affinato a parte in piccole botti di rovere al primo passaggio per un periodo di circa 12 mesi. Conclude il processo la fermentazione malolattica. L'assemblaggio permette di realizzare la cuvée definitiva attraverso una meticolosa scelta delle percentuali migliori, secondo annata.

Dall'imbottigliamento il vino riposa per circa 6 mesi in cantina prima della definitiva messa in commercio.

Un rosso che si fa notare per potenza ed eleganza.

Sposa pietanze quali arrostiti e cacciagione. Provatelo con un "Manzo all'olio", gloria culinaria bresciana

Vitigni: Sangiovese 40%, Merlot 50%, Syrah 10%

Alcol: 14.5%

Temperatura di servizio: 12/14 °C

Note di degustazione

All'occhio rosso rubino intenso, tendente al granato

Al naso sentori importanti, inconfondibili i frutti rossi (ciliegia e mora) e delicate le sensazioni speziate.

In bocca è un vino che regala una piacevole sensazione di freschezza unita a una buona struttura.

Nonostante il suo deciso tasso alcolico non si ha nessuna sensazione sgradevole, anzi i suoi tannini morbidi contribuiscono a farlo apprezzare ancor di più.

Finale lungo, che richiama il fruttato del precedente esame con una netta percezione di persistenza gustativa.

Eos rosato

Gran carattere, ricco ma non irruento, ideale come aperitivo. Non disdegna di sposare svariati piatti leggeri o di media struttura.

Vigne ed Uve: impianti di trent'anni e parte dei vigneti più giovani di Sangiovese.

Diradamento per ottimizzare il carico produttivo.

Vendemmia: La raccolta viene fatta a maturazione perfetta, in modo da cogliere nel vino profumi e colore, evitando percezioni di aggressiva spigolosità.

Vinificazione: Macerazione delicata e breve delle bucce con il mosto, a bassa temperatura con limitata presenza di ossigeno per salvaguardare i delicati profumi primari delle varietà di partenza. Fermentazione lenta, affinamento sulle fecce fini, per salvaguardare l'integrità olfattiva.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosato, profumi delicati e vinosi e sentori di frutta rossa. Gusto intenso, persistente, sostenuto. Buona l'acidità accompagnata a una buona struttura.

Conservazione: Il periodo di consumo ottimale va dai 9 ai 18 mesi dalla vendemmia. Conservare al fresco e al buio.

Servizio ed abbinamento: Servire fresco, a 12-14 °C.

Sposa piatti freschi, mGri di pesci di lago quali il coregone e il salmerino.

Uve: Sangiovese

Gradi: 12,0 Vol.

MARZI

Dobbiamo spendere due parole sulla presenza del Marzemino nel Bresciano. Brescia è stata dominio della Serenissima Repubblica di Venezia: è questa la ragione per cui un vitigno originario del Trentino, si è diffuso per tutti i domini di terra della Serenissima...ricordate i Promessi Sposi, quando Renzo fugge da Milano attraversando l'Adda? Quello era il confine tra il Ducato di Milano e la Repubblica di Venezia!

Ottenuto da uve Marzemino, Marzi, è il neonato in casa Pratum Coller: giovane e vigoroso.

Ideale vino rosso dell'estate dove gusto e bevibilità vanno a braccetto. Il nome scelto identifica perfettamente questa etichetta. E' giovane e sincero: da un lato ricorda il vitigno di partenza ma contemporaneamente interpreta il piacere di marzo, primo mese di Primavera.

Ideale per merende primaverili a base di pane, salame e giardiniera bresciana. Azzardiamo una temperatura inconsueta: lasciatelo sotto il pisciarolino di una fontanella di acqua fresca e sarà perfetto per la vostra merenda.

Temperatura di servizio. 12°

Nitor

Sapido e integro, ampio e suadente. Gran bel colore giallo paglierino, profumi tipici della varietà Trebbiano, non irruenti ma netti e complessi, gusto pieno.

Vigne e Uve: Viti di trent'anni e giovani, Trebbiano 100% (Turbiana)

Vendemmia: Degustazione periodica delle uve per valutarne la maturazione fenolica.

Vinificazione: Breve macerazione delle bucce in pressa, a bassa temperatura e con ridotta presenza di ossigeno per salvaguardare i profumi della Turbiana che, come noto non sono abbondanti. I mosti vengono chiarificati a freddo in

vasca d'acciaio ad una temperatura di -5° e successivamente inoculati ai lieviti selezionati. Dopo la fermentazione alcolica condotta ad una temperatura stabile di 16°, il vino sosta sulle fecce fini per almeno 7 mesi in vasca d'acciaio prima di essere messo in bottiglia.

Conservazione: il periodo di consumo ottimale va dai 10 mesi ai 4 anni dalla vendemmia, ma si presta a durare anche molto di più. Conservare al fresco e al buio.

Servizio ed abbinamento: Servire fresco a 14-16°. Vino ricco che si abbina a molti piatti con pesce, frittate e altre preparazioni a base di uova, carni bianche di basso cortile, saporiti e speziati.

Uve: Trebbiano di Lugana 100%

Gradi: 13.5°

Monos

Vino bianco da uve appassite.

Vitigni: petit manseng 80%, pinot bianco 20%

Alcol: 12%

Temperatura di servizio: 14/16 °C

La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre con accurata selezione dei grappoli separati tra loro e in piccole cassette da 1.5kg.

Le cassette vengono quindi poste in essiccatoi, dotati di una apposita ventilazione.

Questa fase dura circa 90 giorni e dagli acini quasi tutto il contenuto di acqua evapora in maniera naturale.

La pigiatura e la pressatura avvengono ad inverno ormai inoltrato.

Segue la fermentazione ad opera di lieviti spontanei per circa 1 mese.

Infine inizia la fase di affinamento, per circa 12 mesi in acciaio.

Il risultato è un perfetto vino da dessert, ma il suo consumo ideale è davanti a un caminetto in compagnia di un buon libro.

Note di degustazione

Giallo paglierino brillante, con preziosi riflessi dorati.

Al naso si caratterizza per i suoi sentori di pera stramatura, confettura di pesche

La dolcezza del miele è presente in bocca, senza essere mai stucchevole.

Un gran bel passito, perfettamente in equilibrio in tutte le sue componenti.

Abbinamenti

Sposa felicemente le crostate in genere e vista la stagione abbinatelo ai famosi "dolci del morti".

In conclusione, l'Azienda Pratum Coller, ha svoltato decisamente e come Andrea Pirlo, nel tempo si è migliorata.

Una volta avremmo detto: "Se son rose fioriranno."

Adesso le rose sono fiorite

SOC. AGRICOLA PRATUM COLLER SRL

Via Quinzano, 84, Castel Mella

25030 - BS - Italia

Tel. 030 349916

www.pratumcoller.it

info@pratumcoller.it