

PIZZOTORTO

RISERVA DEI MARCHESI



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: rosso granato brillante con leggeri riflessi rubino.

Bouquet: fruttato, leggermente speziato con sentori animali e minerali.

Palato: intenso e persistente con decisi richiami ai sentori fruttati e speziati, confettura di ciliegie, pepe nero, grafite e pellame.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 12/14 °C e per la grande complessità gusto olfattiva va stappato almeno mezz'ora prima del consumo.

Ottimo per le carni rosse in genere, cacciagione di pelo, formaggi stagionati. Grande con la suprema di faraona al balsamico.

TASTING

Visual description: bright garnet red with light ruby hues.

Bouquet: fruity, slightly spicy with leathery and mineral notes.

Palate: Intense and persistent with definite reminiscences of fruit and spices, cherry jam, black pepper, graphite and leather.

Serving Temperature: serve at 12/14 °C.

Food Pairing: Due to its complex tasting and olfactory virtues it should be uncorked at least half an hour before consumption.

Excellent with red meats, game, mature cheeses.

Noteworthy with guinea fowl with a balsamic vinegar dressing.



PINOT NERO

D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò
nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNA PIZZOTORTO

La particella è la n. 91 di Ha 0,50 impiantata a
Pinot Nero 100% clone 829. L'esposizione a nord
con terreni calcareo-argillosi ben drenati.
Le piante sono allevate a Guyot con 5200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Generalmente, a partire dalla seconda settimana di settembre,
manualmente con selezione dei grappoli.
La pigiadiraspatura e la successiva macerazione delle bucce
a temperatura controllata, avviene in modo tradizionale
con ripetuti rimontaggi per 8/10 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO/AFFINAMENTO

Dopo 12 mesi in tonneau e
tinella inox-allier troncoconica,
viene imbottigliato e affinato per ulteriori 12 mesi.
Si consuma a partire dal 3° anno dalla vendemmia
e se conservato bene può durare per oltre 15 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Borgognotta pesante, chiusura sughero
in scatola orizzontale da 6 pezzi.
Magnum astucciato in confezioni da 3 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese at 390 m s.l.m.

PIZZOTORTO VINEYARD

Plot n. 91, - 0.50 hectare planted with
100% Pinot Noir clone 829. North facing, well-drained,
calcareous and loamy soil. The plants are grown with Guyot
pruning with a density of 5200 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Generally, during the second week of September,
manual with careful bunch selection.
according to traditions the grapes are pressed then followed
with a maceration with the skins at a controlled temperature,
a repeated pumping over is carried out for 8/10 days.

BOTTLING / AGING

After 12 months in tonneau
and stainless steel/allier tronconic barrels,
it is bottled and aged for a further 12 months.
It can be enjoyed from the 3rd year after harvest, if stored
properly it can last for over 15 years.

BOTTLE / PACKAGING

Heavy Burgundy bottles, natural corks
horizontal boxes of 6.
Magnum bottles packaged in boxes of 3.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890