



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Marchesi di Montalto

COSTAGROSSA

SCHEDA TECNICA

Uno spumante che è espressione massima del territorio di Montalto ma più in generale del Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese: un Pinot Nero Crusè elegante e raffinato, che regala un'esperienza di degustazione unica.



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

Oltrepò Pavese
Crusè DOCG



UVAGGIO

pinot nero 100%



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE

medio



Marchesi di Montalto

COSTAGROSSA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel bel rosato carico tendente al rosso rubino;
- 👃 al naso esprime un bouquet di frutti rossi, fragola, lampone, cassis e ciliegia ben matura;
- 👄 al palato prevale decisamente il frutto rosso, ottime sono la freschezza e la rotondità, bello il finale lungo.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Pinot nero in purezza vendemmiato manualmente dalla terza settimana di agosto, segue una pressatura diretta dell'uva fresca; la fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox.
- 🍷 Completato il processo di vinificazione, l'affinamento inizia nella primavera successiva, quando vengono assemblate diverse frazioni di vino-base; in questo modo la cuvée ottenuta verrà imbottigliata per la rifermentazione. Successivamente, dopo almeno 36 mesi di affinamento sui propri lieviti, viene degorgiato e dopo un breve riposo in bottiglia rilasciato per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Uno spumante rosato molto versatile capace di accompagnare piatti succulenti e intensi, ma anche pietanze più leggere. Si sposa perfettamente con cacciagione, selvaggina di piuma, formaggi non troppo stagionati o ancora primi piatti con ragù di carne. Un vino da degustare dall'antipasto ai secondi.

- **UN VINO FRESCO**
- **FRAGRANTE**
- **VERSATILE**

RISOTTO CON BATTUTO DI SCAMPI

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto saporito e raffinatissimo, che bene si abbina a questo Metodo Classico di pari eleganza. La polpa morbida degli scampi si sposa perfettamente con la bollicina fine e profumata.



PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CORTILE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La tendenza dolce di questo piatto è piuttosto spiccata: il contrasto con la freschezza del pinot nero e le bollicine che puliscono il palato regalano un abbinamento perfetto, in corcondanza sui sapori delicati.



LA CANTINA

La Marchesi di Montalto nasce nel 1996 con la determinazione di dare continuità ai valori, alle tradizioni e alle tecniche viticole della centenaria azienda familiare (nata nel 1890) e alla sua filosofia, che considera la vite quale radice della vita.

Siamo nell'Oltrepò centrale, a 500 metri di altitudine, in un territorio sovrastato dall'imponente castello dei Conti Balduino.

Le loro vigne sono impiantate a pinot nero, riesling renano e pinot grigio, insieme a croatina, riesling italico, moscato: i vigneti sono dislocati nei migliori cru dei comuni di Pietra De Giorgi, Cigognola, Broni e Montalto Pavese.



Proprio in quest'ultimo comune, notoriamente riconosciuto per la grande vocazione per la vite e in particolare per pinot nero e riesling renano, ha la sede la cantina Marchesi di Montalto che, da anni si dedica con particolare attenzione alla vinificazione di due specifici vitigni: pinot nero e riesling.



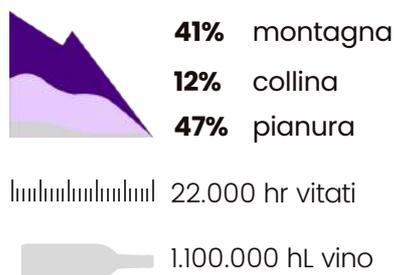
Di fatto oggi si tratta di un'azienda "bi-varietale" che vinifica solo i migliori cru di pinot nero e riesling imbottigliandone e commercializzandone una variegata gamma. Le loro vigne sono il frutto di intense ricerche per reperire barbatelle in grado di garantire un altissimo standard qualitativo.



LA REGIONE: LOMBARDIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Riesling italico
- Trebbiano di Lugana
- Croatina
- Pinot nero
- Barbera

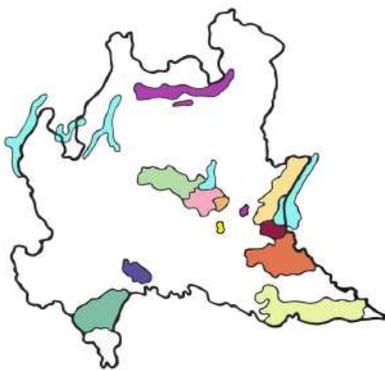
VINI DI QUALITÀ ECCELSA FRA VITICOLTURA EROICA MONTANA E TERROIR UNICI

Le prime testimonianze di coltivazione della vite in Lombardia risalgono agli insediamenti preistorici sui laghi di Garda e d'Iseo, ma è solo dell'epoca contemporanea - post fillosserica - che si è puntato sulla ricerca della qualità, anche grazie all'introduzione delle barbatelle di vite americana. Grazie alla **diversità dei terroir**, la viticoltura qui ha originato un panorama ampelografico di spicco, con una moltitudine di vitigni autoctoni e vini che sono un fiore all'occhiello non solo per la penisola ma anche all'estero (primo su tutti il Franciacorta DOCG, apprezzato in tutto il mondo).



Veduta sulla storica città altà di Bergamo (nominata insieme a Brescia capitale della cultura 2023)

LA REGIONE: LOMBARDIA



SOTTOZONE

- Valtellina
- Valcalepio
- Franciacorta
- Cellatica
- Capriano del colle
- Riviera del Garda bresciano
- San Martino della battaglia - Lugana
- Colli morenici del Garda - mantovani
- Lambrusco mantovano
- San Colombaro al Lambro
- Oltrepo' pavese

DENOMINAZIONI

- 5** DOCG
- 22** DOC
- 15** IGT

La Lombardia è molto estesa, pertanto presenta aree con caratteristiche diverse sia dal punto di vista climatico che del suolo.

Si passa da **zone decisamente montuose**, a zone **pianeggianti** o **parzialmente collinari**.

Le principali zone di produzione si concentrano nella parte meridionale pedemontana, con la zona del **Garda** (dal microclima unico grazie all'influenza lacustre), **l'Oltrepò pavese** verso ovest, il **bresciano** e il **bergamasco** nella parte centrale della regione e la **Valtellina** al confine con l'Austria.

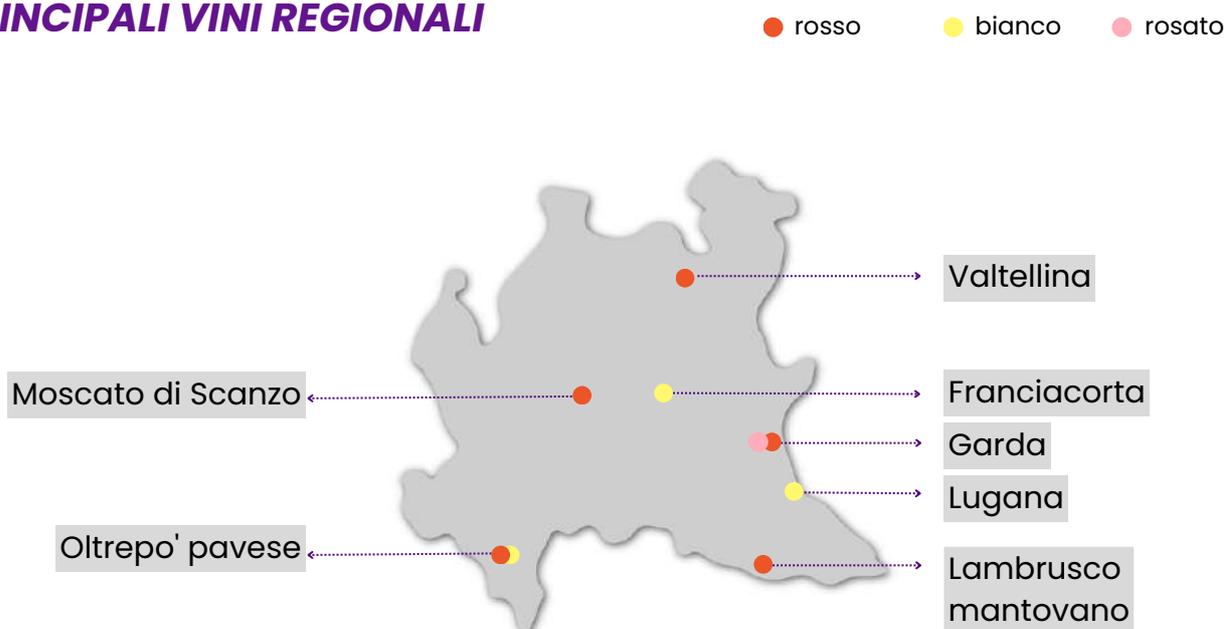


Vigne in Franciacorta

LA REGIONE: LOMBARDIA

Nella regione si producono vini di ogni tipologia e le **DOCG sono cinque**: Franciacorta nel bresciano, Oltrepò Pavese Metodo Classico in provincia di Pavia, Moscato di Scanzo nel bergamasco (la denominazione più piccola d'Italia) e Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore in provincia di Sondrio.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Le colline dell'Oltrepò Pavese a Fortunago (PV), Castello di Stefanago

OLTREPÒ PAVESE

L'Oltrepò Pavese è una zona naturalmente vocata alla produzione di uva e di vino eccellenti. La superficie a vite di 13.269 ettari, su un totale regionale di 24.000, rappresenta circa il 55% della superficie vitata della Lombardia.

Le colline dell'Oltrepò rappresentano la terza area italiana per superficie vitata: il territorio è collinare con ripidi versanti fino ai 1.700 metri s.l.m. del primo Appennino e dorsali più arrotondate verso il Piacentino.

La varietà del territorio, la vicinanza del mare e la presenza di acque influisce sul clima, mite e temperato, con ottime escursioni tra notte e giorno.

I vitigni più rappresentativi sono: pinot nero, croatina, barbera e riesling, ma anche uva rara, vespolina, pinot bianco e grigio, cortese bianco, moscato e malvasia.

Importantissima la DOCG Oltrepò Pavese nelle tipologie:

- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG rosé,
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot nero
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot nero rosé





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO