



Pietro Torti

FRAZ. CASTELROTTO, 9
27047 MONTECALVO VERSIGGIA [PV]
TEL. 038599763
www.pietrotorti.it

La passione, e la sfortuna. Nell'anno in cui per la prima volta Sandro Torti, con l'azienda che porta il nome del padre, conquista la scheda grande in Guida, una frana gli ha portato via il vigneto da cui traeva uno dei Riesling Italice più interessanti della zona. Speriamo che gli ottimi risultati ottenuti dagli assaggi di questa edizione possano servire a Sandro per tenere duro, non scoraggiarsi e proseguire con caparbità nel lavoro iniziato dal papà prematuramente scomparso.

Proprio dal Riesling '08 partiamo, per sottolinearne le note floreali accompagnate da intriganti sentori di idrocarburo, la bocca nitida e precisa e il finale lungo. Lo spumante Metodo Classico '06 si presenta con un bel perlage fine e accarezza il naso con delicati sentori di erbe aromatiche, tè alla pesca e pasticceria. Tra le migliori dell'Oltrepò, come sempre, la Bonarda Vivace '08, fitta, profumata di fieno e lampone, tesa e profonda. La Barbera Campo Rivera '05 è speziata e fruttata, molto tipica. Il Pinot Nero '06 è forse il migliore di sempre: ha struttura e tannino ma anche un'eleganza che prima in parte mancava. Piacevole ed armonica la Bonarda ferma Verzello '08.

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 30.000 bottiglie
ETTARI VITATI 10.00
VITICOLTURA Convenzionale

● OP Barbera Campo Rivera '05	4
● OP Bonarda Verzello '08	4*
● OP Bonarda Vivace '08	3*
● OP Pinot Nero '06	5
○ OP Pinot Nero Brut M. Cl. Torti '06	5
○ OP Riesling Italice '08	3
○ Fagù '06	4*
○ Fagù '05	3
● OP Bonarda Vivace '07	3*
● OP Bonarda Vivace '06	3*
● OP Bonarda Vivace '05	3
● OP Pinot Nero '03	5