



MONTECALVO VERSIGGIA (PV)

## Pietro Torti

Frazione Castelrotto, 9  
tel. 0385 99763  
www.pietrotorti.it  
info@pietrotorti.it

10 ha - 30.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Sandro Torti è orgogliosamente un vignaiolo d'altri tempi, che trascorre le giornate in campagna a lavorare le proprie viti per cercare di portare in cantina la migliore uva possibile. La sua azienda, fondata dal nonno Pietro nel 1947, è puramente familiare (potremmo quasi dire "unipersonale") e l'unico aiuto esterno è dato dalla capace Sara Monaco, agronoma molto apprezzata in Oltrepò.

**VIGNE** - I 10 ettari di vigna (8 nel comune di Montecalvo Versiggia, 2 nel territorio di Santa Maria della Versa) sono situati nella prima fascia collinare dell'Oltrepò su terreni argilloso-calcarei. Le viti hanno mediamente quindici anni di età, tutte con potatura a guyot e una densità media di impianto che va dai 4.500 ceppi per ettaro dei vigneti più recenti ai 3.700 di quelli più vecchi.

**VINI** - I vini di Sandro Torti rispecchiano bene la sua personalità: autentici, immediati, magari tecnicamente non perfetti, ma sicuramente genuini e sinceri, peraltro tutti venduti con un buon rapporto tra qualità e prezzo. Ottimo interprete della croatina, come ogni anno sono piaciute particolarmente l'**O.P. Bonarda Frizzante 2009** (10.000 bt; 6 €), dalla spuma briosa e persistente e con perfetto equilibrio tra spezie, tannino e residuo zuccherino, e l'**O.P. Bonarda Verzello 2008** (5.000 bt; 6 €), grazie alla bocca rotonda, morbida e nitida. Molto importante per l'azienda è anche il pinot nero, proposto sia in rosso sia spumantizzato: l'**O.P. Pinot Nero 2006** (3.000 bt; 15 €) è potente nei profumi maturi di sottobosco, mentre l'**O.P. Pinot Nero M. Cl. Torti Brut 2006** (pinot nero, chardonnay; 2.000 bt; 15 €) gioca su profumi evoluti di frutta tropicale e su una bocca piena e morbida.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà