

DEGUSTAZIONE

Torrevilla, il Pinot Nero e la qualità

By [Paolo Valente](#)Posted on 26 febbraio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.9K** volte.

L'occasione per avvicinare una grande realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese, la cantina [Torrevilla](#), è stato il Pinot Nero Tasting.

La cantina nasce nel 1907 come cantina sociale di Torrazza Coste; nel 1970 si unisce a quella di Codevilla, e dal 1987, assume l'attuale nome di [Torrevilla](#). Oggi gestisce una superficie vitata di 600 ettari, con 200 soci che coltivano un totale di un migliaio di particelle.

In questi oltre 110 anni di storia la cantina ha visto cambiare significativamente la propria metodologia di lavoro e di approccio alla produzione vitivinicola. Dal 100% di vino sfuso si è passati a quasi il 90% di vino imbottigliato con una grande attenzione alla qualità piuttosto che alle quantità. La produzione ammonta a 2.500.000 bottiglie.



Un momento fondamentale è stato, alla fine del secolo scorso, il lancio di un progetto “uve di qualità” teso a produrre vini di livello superiore che nel 2010 si è concretizzato in una attività di censimento e zonazione di tutte le particelle dedicate alla produzione di Pinot Nero con lo scopo di individuare quelle con le caratteristiche migliori anche in riferimento al prodotto finale da realizzare.

Il risultato è stata una mappatura dei vigneti in base alla loro vocazione all’impianto di uve con differenti epoche di maturazione.

La cooperativa oggi è guidata dal Presidente Massimo Barbieri e dal consiglio di amministrazione; la funzione di direttore generale è ricoperta dall’enologo Gabriele Picchi e tutti i ruoli operativi sono stati affidati a tecnici proprio in una logica di professionalità e managerialità. La cantina si avvale anche della grande esperienza del prof. Leonardo Valenti che collabora in qualità di consulente.

LA DEGUSTAZIONE

Scopo del wine testing è stato quello di apprezzare, a parità della tecnica di vinificazione, le differenze tra i diversi territori di provenienza delle uve e, conseguentemente, le scelte che seguiranno in termini di utilizzo per la realizzazione del prodotto finale.

La cantina, per esigenze pratiche vista la numerosità degli appezzamenti, non può fare vinificazioni separate per ogni parcella. Adotta perciò la tecnica di riunire, in base alle risultanze della mappatura realizzata, le uve del medesimo grado qualitativo concentrandone la vendemmia in giorni specifici e vinificando congiuntamente uve con le stesse caratteristiche e grado di maturazione.



I campioni degustati erano rappresentati da prove di vasca di vini base destinati alla realizzazione di spumanti Metodo Charmat o Metodo Classico. Dopo un primo travaso post fermentativo, i vini sono stati mantenuti sulle fecce fini con regolari batonnage. Per tutti i campioni, lo zucchero residuo è risultato inferiore ai 2 gr/l e il volume alcolico all'interno del range 10,98 / 11,80 %.

I campioni 1 e 2, presentavano una delicata struttura, meno complessa e piena rispetto ai successivi. Caratterizzati da sentori fruttati maggiormente evidenti nel campione 2, presentavano una acidità in evidenza seppure non aggressiva con un pH rispettivamente di 3,13 e 3,07. In fase di spumantizzazione, probabilmente, verranno utilizzati per la produzione di un Metodo Charmat.

I campioni 3 e 4 si sono rivelati di media struttura con una sottile presenza sapida e minerale che completava la piacevole ed equilibrata freschezza. Le analisi hanno evidenziato un pH leggermente inferiore a quello dei vini precedenti, rispettivamente 3,05 e 2,98. Questi vini verranno utilizzati per la produzione di spumante Metodo Classico non millesimato.

Gli ultimi due campioni, che presentavano valori di pH ancora inferiori, rispettivamente 2,89 e 2,81, sono risultati i più strutturati ed equilibrati con sottili ed eleganti sentori fruttati, floreali ed erbacei. Bocca decisa, incisiva di buona persistenza e presenza acido/sapida. Andranno a comporre la cuvée per la realizzazione del Metodo Classico Nature Millesimato.



RELATED ITEMS:[#PINOTNERO](#), [#PINOTNEROTASTING](#), [#OLTREPOPAVESE](#), [TORREVILLA](#), [PINOT NERO TASTING](#), [OLTREPO PAVESE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/torrevilla-pinot-nero-la-qualita/>