



AZIENDE VISITATE

Oltrepò Pavese – Pietro Torti, l'espressione del territorio



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 settembre 2021

La cantina [Pietro Torti](#) di Montecalvo Versiggia, in Oltrepò Pavese, è una piccola realtà nata negli anni Sessanta per volontà di Pietro Torti che ha iniziato a convertire l'attività di famiglia alla viticoltura.

Nel 1990 il figlio Alessandro prende in mano l'azienda; ad affiancarlo, oggi è sua figlia Chiara, fresca di laurea in enologia.

Siamo in una delle zone più vocate dell'Oltrepò Pavese, tra Montalto Pavese e Santa Maria della Versa, a pochi passi da Rovescala, patria incontestata delle migliori Bonarda. Il terreno è povero di sostanza organica, argilloso-limoso e ricco di potassio e le esposizioni dei vigneti favorevoli alla maturazione dell'uva.



10 ettari di vigneto condotti in regime biologico certificato per una produzione totale di circa 50.000 bottiglie ripartita su una quindicina di etichette. I vitigni coltivati sono Pinot Nero che viene utilizzato sia per la produzione delle basi spumanti, con lo Chardonnay, sia per vini rossi, poi il Riesling nelle varietà Renano e Italico e poi ancora la Barbera, la Croatina e l'Uva Rara.

Quello che traspare conoscendo Alessandro e Chiara è la passione di due viticoltori, di un padre e una figlia che, come giustamente accade, non sempre sono d'accordo sulle scelte, si confrontano difendendo l'uno la tradizione e l'altra l'innovazione ma entrambi fermamente concordi sul rispetto della natura e dell'ambiente, su una viticoltura rispettosa.

Tutti i loro prodotti hanno una caratteristica comune: una forte sapidità, data anche dai terreni. È una sapidità non fine a sé stessa ma che, integrata con acidità del vino, ne aumenta la godibilità arrivando a volte a raggiungere i vertici che rimandano al limone salato.

I vini presentano un basso contenuto di solfiti e le coltivazioni prevedono inerbimento dei terreni e concimazioni solo organiche.

La scelta aziendale porta a vinificare uve in purezza, evitando i blend ad eccezione per lo spumante Metodo Classico Nature che unisce Chardonnay a Pinot Nero.

Di grande interesse è la vinificazione in purezza del Riesling Italico che, anziché essere accantonato o assemblato al più noto e, a detta di molti, ritenuto migliore Renano, viene vinificato in purezza ottenendo un prodotto di grande interesse con buone possibilità di invecchiamento.

Abbiamo assaggiato:

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG Brut, SA.

Prodotto con uve Pinot Nero (85%) e Chardonnay (15%)

Metodo Classico Pinot Nero Oltrepò Pavese Rosé DOCG Brut Cruas° 2015

Pinot Nero in purezza

Due bollicine accomunate dalla sapidità del sorso e dall'ottima persistenza. Se il Brut può facilmente diventare un vino da inizio pasto, il Cruasé è in grado di supportare pietanze maggiormente strutturate grazie alla sua complessità.



Oltrepò Pavese Riesling Pietrabilanca 2020

Riesling Renano in purezza, 3° annata di produzione

Al naso primeggiano le note di frutta esotica, di agrume con un accenno gessoso. Al sorso mostra la sua gioventù: è accattivante, sapido ed elegante con i sentori di frutta matura che ricordano la pesca sciropata.

Italico 2019 Vino Bianco

Riesling Italico 100%. Prodotto da uve a tre differenti stadi di maturazione: a maturazione, surmature lasciate in vigna almeno 15 giorni in più e appassite in cassetta.

Vino dal naso elegante che evidenzia, oltre alle note di frutta fresca, una vena che già rimanda a sentori di idrocarburo. In bocca è pieno e di struttura. Ottima la sapidità ben contornata da piacevole freschezza.

Moglialinga 2010

Riesling Italico 100%

Nonostante gli anni di bottiglia il colore è ancora luminoso e il naso, inizialmente contratto con il contatto con l'ossigeno si apre su note di frutta matura ed essiccata. Una vena ammandorlata completa il profilo olfattivo di grande piacevolezza. In bocca l'attacco rimanda alle note di frutta matura ma il sorso è ben supportato da intensa sapidità e dalla freschezza ancora viva.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Terre Gobbe 2019

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Terre Gobbe 2020

Pinot Nero 100%

Prodotti in acciaio con fermentazione a bassa temperatura e breve macerazione sulle bucce.

Accattivante al naso di fragola macerata e spezie, il millesimo 2019, presenta piacevole sapidità e freschezza che lo rendono un vino dalla grande bevibilità.

L'annata 2020 mentre conferma i sentori di bocca, mostra un naso di frutta a bacca nera e di liquirizia.

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Mobi 2016

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Mobi 2006

Pinot Nero 100%

12 mesi in barrique francesi di cui il 30% di primo passaggio, Macerazione di 15/18 giorni

L'annata più recente, nel calice il vino è luminoso, di colore rosso rubino. Al naso emergono le note di spezie e di una leggera affumicatura. In bocca è vibrante, quasi piccante. Il tannino, vigoroso, è perfettamente integrato. I ritorni sono di spezie, di erbe aromatiche, quasi di vermouth. Un vino elegante e sottile. Il 2006 mostra toni granati alla vista e maggiore evoluzione al naso con sentori di tabacco, carruba, tamarindo, arancia amara e accenni florali. Al palato permane la vivacità supportata piacevolmente da una grande sapidità.



Provincia di Pavia IGT Rosso Dolce Avi

Croatina 100%

Da vendemmia tardiva di uva appassita in vigna.

Dal colore impenetrabile, profuma di visciole, di frutti neri, di macchia mediterranea. In bocca entra sapido, succoso e polposo; sembra di mangiare un grappolo d'uva. Per niente stucchevole nonostante i 70 grammi di residuo zuccherino.

<https://vinodabere.it/oltrepo-pavese-pietro-torti-lespressione-del-territorio/>