

TORTI
Viticoltore

Tenimenti Castelrotto



TORTI

Viticoltore

Tenimenti Castelrotto

Montecalvo Versiggia (PV) Italia

Fr. Castelrotto n. 6

tel. +39 0385 951000

fax +39 0385 951002

www.tortiwinepinotnero.com



PINOT VINIFICATO ROSSO

Selezione di uve Pinot nere raccolte interamente a mano, la cura del terreno, il rispetto delle uve, la passione per il vino sono l'espressione di questo nobile rosso affinato in botti di legno di rovere. Vino di colore rosso. Temperatura di servizio 18°C.

Accostamenti: primi piatti con carni rosse, coniglio, agnello, arrosti, zapone e cotechini, selvaggina di piuma, formaggio a pasta dura.

PINOT NOIR RED

VINIFICATION

Selected Pinot noir grapes. Wine is cardinal red with orange reflections; nose is silkish, important, ethereal; evolved and important taste with noble recollections of wood. The body is brought out pleasantly by a brief passage in wood. Serving temperature is 18 degrees C. Best served with red meat, rabbit, lamb, roast beef, «zampone» and «cotechino», wild fowl, hard cheese.



BARBERA

Vitigno di origini piemontesi (Monferrato) ha storia relativamente giovane, inizio 1800.

Vino di colore rubino brillante; profumo vinoso; sapore secco, sapido, corposo. Temperatura di servizio 18°C.

Accostamenti: arrosti di carni rosse, brasati, cacciagione, bolliti salsati e formaggi.

BARBERA

A wine of Piedmontese origin, it has a relatively short history (c. 1800).

Meditation wine of a brilliant ruby color; vinous perfume, dry, sapid, full-bodied taste. Serving temperature is 16-18 degrees C.

Best served with roasted red meat, pot roasts, wild game, saucy stews, and cheese.



PINOT NERO

Vinificato in bianco da uve Pinot Nero, vitigno di antiche origini della Borgogna e della Champagne. Il nome deriva dalla forma a pigna del grappolo. Già presente in Oltrepo dal 1600. Vino di colore paglierino dorato; profumo armonioso, elegante, tenui sfumature tostate; sapore secco, pieno, sapido.

Temperatura di servizio 10°C. Accostamenti: antipasti, primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce o uova.

PINOT NOIR WHITE

VINIFICATION

Vinified white from Pinot noir grapes, the wine has its antique origins in Burgundy and Champagne. The name is derived from the pine-cone shape of the cluster. Present already in the Po Valley in the 1600's. Light golden yellow color; harmonic perfume, elegant whit delicate toasted shades; dry, full, sapid taste. Natural fermentation. Serving temperature 12 degrees C. Best served with hors d'oeuvres, light openers, fish or egg-based dishes.



BONARDA

Vitigno di uva rossa detta anche Croatina, endemico, segnalato fin dal 1200 nella zona; nel 1886 era al primo posto come qualità e quantità.

Vino di colore rubino carico; profumo intenso e gradevole; sapore tipico asciutto, armonico. Temperatura di servizio 18°C. Questo vino consente felici matrimoni con cibi aromatizzati, coniglio, agnello, pollame in umido, zamponi e cotechini, formaggi e pasta semidura.

BONARDA

Indigenous wine of red grapes also referred to as croatina, mentioned as early as 1200 in the zone.

Full ruby color; intense and pleasant perfume; typical dry taste, harmonic. Serving temperature is 12-14 degrees C. This wine is wonderfully coupled with aromatic foods, rabbit, lamb, fowl in sauces, «zampone» and «cotechino», semihard cheese.