L'Eleganza del Vino dal 1910

La famiglia Torti

Vanta antiche tradizioni nella produzione dei vini DOC dell'Oltrepò Pavese.

Sin dall'inizio del secolo, Giovanni Torti possedeva le vigne su queste colline, dove la viticoltura era particolarmente favorevole. Enrico continuò il lavoro e suo figlio Dino, il titolare attuale, l'ha perfezionato.

L'Azienda ha origini dal 1910 , il nostro vino nasce sulle nostre colline a circa 300 mt. di altitudine nel comune di Montecalvo Versiggia, nelle Frazioni Castelrotto e Casaleggio, posizioni particolarmente vocate per la produzione di uve pregiate, in particolare il Pinot Nero.

L'azienda è in continua evoluzione, il dinamismo, l'attenzione e l'intuizione per i nuovi progetti caratterizzano le nostre scelte nel rispetto del terroire e della produzione di vini di qualità.

La produzione dei nostri vini e spumanti di qualità è affidata alle " sapienti ed esperte" mani di papà Dino, erede di una grande tradizione e passione per la viticoltura.

I nostri vigneti sono coltivati sul 45° Parallelo , area particolarmente vocata per la produzione di Pinot Nero. Selezioniamo uve di qualità per produrre vini e spumanti pregiati DOCG. Guardiamo al futuro nel rispetto del passato, ogni giorno viviamo passioni ed emozioni uniche e genuine.

Nelle nostre cantine la passione per il vino diventa arte.

Il Terroire

Terra di antiche tradizioni di vignaioli, dove le colline toccano il cielo, l'aria è fresca, leggera e durante la vendemmia si profuma di vino. Il terreno è collinare composto da calcare, marne e argilla, caratterizzato da un clima salubre, rinfrescato dalle brezze marittime provenienti dalla Liguria. Ventoso e fresco durante l'estate, freddo e secco in inverno, leggermente accarezzati dalla nebbia della bassa valle del Po. Il fiume Po caratterizza Pavia, città d'arte e di storia creando una terra ricca di persone cordiali, lavoratrici, semplici e genuine... qualità di orgoglio per la nostra cultura. Questo è l'Oltrepò Pavese, dove il vino esite da più di trecento anni!

La nostra produzione

Un terreno collinoso formato da calcare, marne e argille con un clima salubre, mitigato da correnti ascensionali marittime della Liguria. D'estate fresco e ventilato, d'inverno rigido e asciutto, con lievi carezze nebbiose della Pianura Padana; in Lombardia, tra Piemonte ed Emilia Romagna, quasi a toccare la Liguria, un terreno collinare che nasce dal Po e dalla Pianura Padana: è l'Oltrepò Pavese, dove la vite viene coltivata da più di tremila anni. Sulle nostre colline, sul 45° parallelo, qui si svolge la vendemmia più lunga d'Italia: raccogliamo accuratamente a mano tutte le uve, per primo le uve di Pinot Nero per gli spumanti, poi le uve bianche di Chardonnay e Pinot Nero per la Vinificazione in Bianco, e le uve rosse di Pinot Nero, Barbera e Croatina (il vitigno dell'amatissima Bonarda). Il Pinot Nero è accuratamente selezionato per la produzione di Spumanti DOCG e grandi vini rossi da invecchiamento: il Pinot Nero è il nostro protagonista.

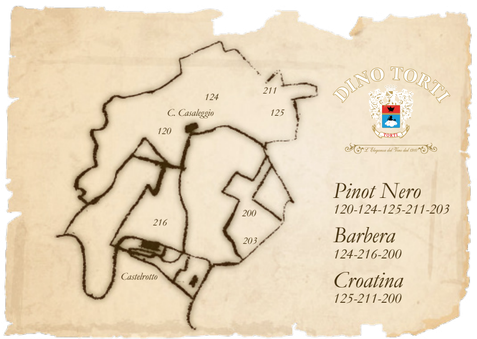
Il mio Vino è Vita.
La Magia del Vino
da Emozioni, Allegria
al Cuore e Gioia all'Anima.

Dino Torti

L'Oltrepò Pavese

"[...] l'abbondanza di vino è testimoniata dalle botti, fatte in legno e più grosse delle case", scriveva Strabone (60 a.C. - 20 d.C.).

Nel Medioevo, probabilmente quando furono costruiti i primi castelli, la qualità del vino in questa zona iniziava a crescere. L'Oltrepò Pavese (l'antico Piemonte), un mare di vigneti solcato da brevi corsi d'acqua, con paesi di antica origine e campanili che emergono tra le colline, in quello splendido ripetersi e succedersi di colori, paragonabile, nella sua configurazione geografica, soltanto alla Champagne ed alla Borgogna. "A metà strada tra il Polo Nord e l'Equatore".



PINOT NOIR
BARRIQUE IGP

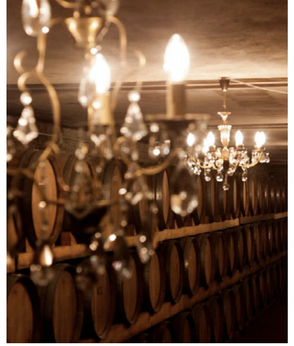
Pinot Nero da uve selezionate. Rosso cardinale con riflessi rubino, aroma vellutato ed etereo; sapore importante con nobili sentori di vaniglia. Un breve passaggio in legno ne evidenzia piacevolmente il corpo.
Abbinamenti: carni rosse, coniglio, agnello, selvaggina, carni arrosto, cotechino, formaggi a pasta dura.

750ml - Magnum 1,5l
"Limited Edition".
Servire a 18° C.

PINOT NERO
BORGOGNA DOC OP

Fermentazione in acciaio. Pinot Nero 100%, vendemmia fatta a mano. Vinificazione tradizionale in rosso.
Il corpo di questo vino è fresco ed elegante, i profumi delicati di frutta rossa, di mora, ciliegia, fragola e lampone. Magnificamente bilanciato con una vibrante acidità.

Temperatura di servizio: 16-18 ° C
Bottiglie da: 750ml



PINOT NOIR
IGP

Uve di Pinot Nero raccolte interamente a mano nei nostri vigneti mappati "Borgogna". Delicati profumi di mora e frutti rossi.
Accostamenti: Primi piatti con carni rosse, coniglio, agnello, arrosti, zampone e cotechini, selvaggina di piuma, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.
Bottiglie da: 750ml

PINOT NERO
IN BIANCO DOC OP

Vinificato in bianco da uve Pinot Nero, vitigno di antiche origini della Borgogna e dello Champagne. Vino di colore paglierino dorato; profumo armonico, elegante con tenui sfumature tostate; sapore secco, pieno, sapido.
Accostamenti: antipasti, primi piatti leggeri, preparazioni a base di pesce o uova., formaggi, sushi, sashimi, cibi " fusion".
Temperatura di servizio: 8°-10°C.
Bottiglie da: 750ml

BARBERA
BARRIQUE IGP

Selezione delle nostre migliori uve Barbera affinate in Barrique Francesi per minimo 12 mesi. Vino da meditazione di colore rosso amaranto con riflessi rubini; profumo vinoso; sapore secco, sapido, corposo. Si consiglia di ossigenare il vino in decanter o in grandi bicchieri. Accostamenti: Arrosti di carni rosse, brasati, cacciagione, bolliti e formaggi.
Temperatura di servizio: 18° C - 750ml

BARBERA
DOC OP

Vitigno di origini piemontesi (Monferrato) ha storia relativamente giovane, inizio 1800.
Vino di colore rosso rubino brillante; profumo vinoso; sapore secco, sapido, corposo. Accostamenti: arrosti di carni rosse, brasati, cacciagione, bolliti, salsati e formaggi.

Temperatura di servizio: 18°C.
Bottiglie da: 750ml e 375ml

BONARDA
VIVACE DOC OP

Vitigno autoctono di uva rossa detta anche croatina, segnalato fin dal 1200 nella zona, conosciuto per il suo "brio" naturale. Vino di colore rubino carico; profumo intenso, fruttato; sapore tipico asciutto. Accostamenti: salumi, pasta con sughi a base di carne e pomodoro, pollame in umido, zamponi e cotechini, formaggi a pasta semidura. Temperatura di servizio: 14-16°C.
750ml e 375ml

CROATINA
IGP

Vitigno Croatina, autoctono a bacca rossa. La nostra Croatina è la "versione ferma" della Bonarda DOC OP.
Colore rubino carico; profumo intenso e gradevole; sapore tipico asciutto, armonico. Accostamenti: salumi, pasta con sughi a base di carne e pomodoro, ravioli alle erbe, risotto al tartufo, hamburger, zamponi e cotechini, formaggi a pasta semidura. Temperatura di servizio: 14-16°C.
750ml e 375ml

CASALEGGIO BRUT
METODO CHARMAT

Uve Pinot Nero e Chardonnay spumantizzate con Metodo Charmat / Martinotti. Colore paglierino con brillanti riflessi; profumo gradevole, tipicamente fruttato; sapore secco, fresco, piacevole. Perlage fine ed elegante.
Accostamenti: ottimo come aperitivo o come vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 8°C.
Bottiglie da: 750ml

CASALEGGIO ROSÉ
METODO CHARMAT

Uve Pinot Nero spumantizzate con Metodo Charmat / Martinotti, Breve permanenza sulla buccia per ottenere il delicato colore rosè.
Questo vino ha un perlàge fine e persistente; colore rosa cipria. Profumo floreale, finemente speziato dal gusto suadente ed armonioso grazie all'effervescenza ben bilanciata con la struttura. Eccellente aperitivo e con piatti di pesce. Temperatura di servizio: 8°C - 750ml

PERLA ROSA ROSÉ
METODO CLASSICO

Uve Pinot Nero, fermentazione in bottiglia. Rosa delicato con fragranze di piccoli frutti di bosco. Perlage fine e persistente, al palato elegante, croccante e fresco, piacevole da degustare in ogni occasione, condividendo ed ispirando tante nuove emozioni.

Temperatura di servizio: 8° C. Bottiglie da: 750ml
Magnum 1,5l
"Limited Edition".

GRAN CARISMA
METODO CLASSICO

Metodo Classico Brut Nature DOCG, è la migliore espressione del Pinot Nero.
Uve raccolte a mano in selezionati Vigneti.
Fresco, elegante, dal fine perlage, in ogni occasione è capace di suscitare grandi emozioni.
Abbinamento: dall'aperitivo a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 8° C. Bottiglie da: 750ml
Magnum 1,5l
"Limited Edition".

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/13

Feel the Freedom™

AZ. AGR. TORTI "L'ELEGANZA DEL VINO"
F.ne Castelrotto 6 - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia
Tel +39 0385 951000 - Fax+39 0385 951002 - e-mail: torti@tortiwinepinotnero.com
www.tortiwinepinotnero.com