



Pavia

Piacenza

Alessandria

Voghera

Stradella

Broni

Canneto

Oliva Gessi

Montalto

Montecalvo Versiggia

Retorbido

Rivanazzano Terme

Salice Terme

Montesegeale

Borgoratto

Fortunago

Ruino

Zavattarello

Varzi

Romagnese

Brallo di Pregola

A7

A21

Po

Ticino

Piemonte

Emilia

Liguria

Oltrepò Pavese

Conosciuto anche come "Vecchio Piemonte", è un cuneo di territorio lombardo stretto tra l'Emilia, il Piemonte e la Liguria, al confine delle province di Alessandria e Piacenza. I suoi 68 comuni custodiscono un ricco patrimonio storico, artistico e culturale soprattutto con i suggestivi borghi medioevali, le torri e i castelli.

Nei vigneti di queste colline nascono vini dai nomi famosi e di indiscusso pregio. I vitigni più coltivati sono Croatina (4.000 ettari), Barbera (3.000), Pinot Nero (quasi 3.000), Riesling (1.500), Moscato (500). La gamma quindi dell'offerta è molto vasta, si va dal Bonarda dell'Oltrepò Pavese vivace, dal pregiato Buttafuoco al Pinot nero vinificato principalmente bianco o rosso. Quest'ultimo vitigno, poi, è anche il grande e incontrastato protagonista della produzione di vino spumante prodotto con il Metodo Classico.

Con i suoi 16000 ettari di vigneti, l'Oltrepò Pavese costituisce una realtà unica in Italia per la produzione di vini D.O.C. straordinari: non per niente la sua configurazione geografica è a forma di grappolo d'uva.



Luca Bellani

Mornico Losana (Pavia)

L'azienda nasce nel 1905 quando Giovanni Bellani, bisnonno dell'attuale proprietario Luca, acquista alcuni appezzamenti di terreno vitato tra il comune di Mornico Losana e Oliva Gessi. Orientata al rispetto totale per il prodotto, l'azienda coniuga la tradizione con la migliore e più moderna tecnica vitivinicola. Per questo motivo si attuano coltivazioni naturali ed i trattamenti anticrittogamici sono controllati e ridotti al minimo con prodotti non inquinanti. Da sempre la famiglia ha prestato molta attenzione alla scelta dei terreni più adatti ai diversi vitigni utilizzati nel territorio: per questo nella località di Oliva Gessi, dove i terreni sono gessosi e calcarei, sono stati impiantati soprattutto Riesling, Pinot Grigio e Pinot Bianco, mentre a Mornico Losana, zona dai terreni marnosi, si coltivano Pinot Nero e Chardonnay. I suoi vini sanno sorprendere di anno in anno per gli elevati standard qualitativi, raggiunti grazie ad un profondo rispetto per le uve e ad un stretto legame con il territorio.



Biancozero

60% Pinot grigio
40% Riesling Renano

Vino bianco a fermentazione naturale (metodo ancestrale) proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Pressatura soffice e fermentazione di 10 giorni a 12°. Affinamento 3 mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino si presenta vivo nel bicchiere. Al naso è cremoso e morbido, con sentori di pera matura e sensazioni di frutti esotici. Al gusto è delicato e piacevolmente fruttato, segnato da notevole freschezza ed acidità.

PH 3,10 - Acidità totale 7,30 g/l.



Nerozero

100% pinot nero

Vino rosso di solo pinot nero proveniente dal comune di Oliva Gessi, Mornico Losana, Pietra De' Giorgi, Casteggio da suolo calcareo-gessoso-argilloso. Pressatura soffice e premacerazione a freddo. Segue macerazione a cappello sommerso e fermentazione in acciaio inox. Di colore rubino intenso al naso presenta aroma chiaro ed elegante di frutta matura con una leggera finitura minerale. Al palato è sontuoso e dal sapore pieno di frutti di bosco.

PH 3,6 - Acidità totale 5,70 g/l.



Sessanta

100% pinot nero

Metodo classico V.S.Q. Pinot Nero proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Pressatura soffice, selezione del 30% del mosto, decantazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto e lieviti selezionati. Un Blanc de Noirs con leggeri riflessi dorati. Al naso presenta aromi di frutta matura con un finale piacevolmente citrino. La bocca è cremosa, ampia e di grande equilibrio, su finale sapido, minerale e fruttato.

Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio zero.



Centoventi Rosé

100% pinot nero

Metodo classico Oltrepò Pavese D.O.C.G. proveniente dal comune di Oliva Gessi da suolo calcareo-marnoso. Nasce da una delicata vinificazione in rosa, con una breve macerazione sulle bucce. Il colore è un delicato rosa antico con riflessi ramati. Il pérlage è molto fine ed estremamente persistente. Al naso esprime note floreali e aromi di piccoli frutti di bosco, con accenni speziati e ricordi di crosta di pane. Il gusto è caratterizzato da grande equilibrio e armonia, con aromi fruttati e bella freschezza minerale.

Maturazione su fecce 120 mesi.
Dosaggio zero.



A Lorenzo 180 Millesimato

100% pinot nero

Metodo classico V.S.Q. Pinot Nero proveniente dal comune di Oliva Gessi Rocca de Giorgi. Pressatura soffice e utilizzo del suolo cuore della pressatura. La lunga permanenza sui lieviti di questo grande spumante da sole uve di Pinot Nero, su suolo calcareo argilloso e ricco di gesso, lascia in bocca un'accentuata sapidità. Di colore giallo dorato brillante nel bicchiere. La presa di spuma è molto fine e tenue. Il naso è ricco di agrume, frutta matura, cacao, spezie e note goudron. Grande eleganza nel finale, cremoso e lungo. Un vero fuori classe.

*Maturazione su fecce 180 mesi.
Dosaggio zero.*



Mornico Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.C. proveniente dal comune di Mornico Losana da suolo calcareo-argilloso. Pressatura soffice. Macerazione a cappello sommerso e fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia. Di colore rubino, al naso è intenso con eleganti note di piccoli frutti rossi che si sposano a piacevoli sentori di spezie. Al palato è intenso e piacevolmente fresco, morbido e avvolgente dei suoi dolci tannini. Finale persistente e pulito.

PH 3,46 - Acidità 6,1 g/lt.



V.I.T.A.

100% riesling

Riesling Renano in purezza proveniente dal vigneto Oliva Gessi da terreno gessoso calcareo che ne caratterizza il vino sia al palato che a livello olfattivo. Vendemmia manuale e tardiva. Affinamento 9 mesi in tonneau di acacia. Di colore giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdolini, al naso è intenso e complesso, su sfondo di confettura gialla, miele di acacia, agrumi e tiglio. In bocca è fresco ma allo stesso tempo caldo e morbido dovuto al naturale residuo zuccherino. Molto persistente.