



Oltrepò Pavese

LOMBARDIA

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.



Sessanta

100% pinot nero

Metodo classico Oltrepò Pavese D.O.C.G. 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.
Nessun dosaggio.*

**Disponibile anche in versione
MAGNUM da 1,5 lt.**



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 *perlage* 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.
Nessun dosaggio.*



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.
Nessun dosaggio.*



L'Evoluzione 240

100% pinot nero

Luca Bellani è uno dei migliori spumantisti italiani protagonista da decenni della scena enologica dell'Oltrepò Pavese. Dopo vent'anni propone un Pinot Nero di straordinaria distinzione. Di colore giallo paglierino dorato con riflessi ramati, ad onta dei vent'anni di età. Al naso si apre ampio e complesso con note di piccoli frutti rossi con sfumature di vaniglia, spezie, agrume ed erbe officinali. La bocca èuntuosa, ricca di nerbo e persistenza. Un vero fuoriclasse di grande equilibrio e profondità.

*Maturazione su fecce 240 mesi.
Dosaggio zero.*



Idea Bianco

**Viognier, chardonnay,
pinot grigio e riesling**

Vino bianco che esprime a pieno il legame tra uva e territorio fuori dai soliti schemi convenzionali, utilizzando uve provenienti da micro-parcelle piantate più di quaranta anni fa. È un vino alla portata di tutti con un unico denominatore comune: la beva semplice e non scontrosa, pulita e non opulenta, invitante e non ostinata, per tutti e non per pochi. Vino fragrante con note di mandarino, bergamotto e fiori di campo selvatici. Sorso morbido, equilibrato e di sottile acidità. Utilizzo di solo acciaio.

Acidità 6,45 - Ph 3,20 - Libera 32.



Idea Rosso

100% pinot nero

Vino rosso intrigante, collinare, proveniente da suoli ricchi di scheletro con sub-strati di argilla e sabbia. Le viti sono molto soleggiate e l'uva riesce ad arrivare a concentrazioni fenoliche molto elevate. Utilizzo di solo acciaio per dare vita ad un rosso stuzzicante e per tutti. Al naso è delicato con sensazioni sulfuree e la presenza di piccoli frutti rossi, ciliegie candite, lampone, polvere di cacao, verbena e sottobosco.

Acidità 5,80 - Ph 3,50 - Libera 23.



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.



Bianco di Gesso

**chardonnay, riesling,
malvasia, vermentino**

Questa cuvée è nata da un'idea di Luca Bellani assieme ai suoi amici (Adalberto e Federico). La miscela nobile è composta da quattro vini: chardonnay, riesling, malvasia e vermentino, con lo scopo di creare un vino in bottiglia da litro da poter utilizzare nelle mescite. Pesca, albicocca, lime e spezie: questo lo spettro olfattivo di questo delizioso vino bianco proveniente dalle colline dell'Oltrepò Pavese.



Il Viaggio di Luca Bellani

Il "viaggio" vuole sintetizzare la passione che ha portato Luca Bellani, fin dalle origini delle sue varie esperienze, ad esprimere le sue conoscenze agro-enoiche confrontandosi e, al contempo, collaborando con i più importanti produttori del panorama vinicolo nazionale ed europeo. Un viaggio infinito per dare vita a delle autentiche interpretazioni di vini di suolo.



Bianco_01

100% vermentino

La perseveranza di Luca Bellani assieme alla caparbia della famiglia Sannitico, hanno spinto il loro coraggio ad impegnarsi nel recupero di una vigna storica di Vermentino dando vita ad un vino al naso complesso che gioca sulle erbe aromatiche di timo, rosmarino, ma anche note agrumate e di frutta esotica. Al palato si avverte una buona freschezza che sorregge la beva e trascina il vino in un finale di estrema pulizia.



Bianco_02

100% riesling

Vino "unico" ottenuto dalla vinificazione del clone Mosel Heinz 65. Unico perché ottenuto dalla mescolanza della stessa uva prodotta però in due zone ben distinte: la Valle del Riesling dell'Oltrepò Pavese in Italia e la Valle della Mosella in Germania, con lo straordinario obiettivo di dimostrare la profonda compatibilità di due territori alquanto differenti, ma al contempo, capaci degli stessi risultati.





Ca' di Frara

Mornico Losana (Pavia)

L'azienda nasce nel 1905 quando Giovanni Bellani acquista in comune di Mornico Losana, nella frazione Casa Ferrari (in dialetto locale Ca' di Frara), alcuni appezzamenti di terreno vitato in una posizione ideale per la coltivazione della vite. Unendo questi ad altri terreni del comune di Oliva Gessi, viene a crearsi un'isola di splendide colline riparate dai venti di levante e di ponente da colline più elevate, un bacino con un microclima caratterizzato da una temperatura mite in inverno ed uniformemente caldo e ventilato in estate. Il territorio, il clima ed i 110 anni di esperienza e passione, hanno reso possibile lo sviluppo di vini di qualità eccellente.



Losana Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. Suolo calcareo, argilloso. Vinificazione in rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia. Di colore rubino con note di amaranto e arancio. Al naso è leggermente fruttato con un delicato aroma di frutta rossa e matura. Al palato è morbido e delicato, con retrogusto di ciliegia e visciola.



Mornico Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. Suolo calcareo, argilloso. Vinificazione in rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in barrique 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.



Oliva Riserva

100% pinot nero

Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.P. Suolo calcareo, argilloso. Vinificazione in rosso, macerazione a cappello sommerso, fermentazione in acciaio inox. Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia. Intenso con eleganti note di piccoli frutti rossi maturi e sensazioni balsamiche. Al palato è morbido, persistente e di grande equilibrio.

