



Castello di Cigognola, quel segreto chiamato Pinot Nero

Un patrimonio storico e una cantina che ha tracciato nel tempo la strada dei vini di qualità. Il legame indissolubile con il territorio è raccontato dal 'More, il Pas Dosé di Gabriele Moratti

Da Milano all'Oltrepò Pavese, la storia di **Castello di Cigognola** si racconta tra antiche radici e memorie di famiglia unite da un filo conduttore, il vino.

Una sapiente combinazione di innovazione e tradizione dove cambiano le generazioni ma non la passione per il buon bere e per il Pinot Nero, il vitigno identificativo di questa splendida terra.

Gabriele Moratti, la terza generazione di Castello di Cigognola

Castello di Cicognola è condotta oggi da **Gabriele Moratti**, figlio di **Gian Marco** e **Letizia Moratti**, con serietà e passione ereditata prima dal nonno e poi dal padre: una nuova fase della storia aziendale che pone, al centro, l'uomo e i suoi valori, l'ambiente e i diritti delle persone coinvolte direttamente e indirettamente nella filiera.

Il rispetto per l'essere umano, la natura e l'economia reale diventano quindi le pietre angolari di una visione unitaria in un'azienda che non rompe con il passato ma ne rappresenta la proiezione; una realtà imprenditoriale snella, in cui tecnica e creatività sono in dialogo continuo.



Il Castello, tutelato dal FAI, domina la valle di Scuropasso nell'Oltrepò Pavese (Foto © Castello di Cicognola).

Castello di Cicognola e l'Oltrepò Pavese, la storia e il fascino dello straordinario

Nato come baluardo difensivo e ora tutelato dal **FAI**, il bellissimo Castello documenta le sue prime notizie intorno al XIII secolo.

Una posizione strategica che domina il panorama di **Scuropasso**, una delle quattro vallate principali dell'Oltrepò, guardando verso la bella Emilia: per questo, fu conteso da casate come quelle dei **Visconti** e dei **Sannazaro** per poi divenire corte umanistica nel Rinascimento e possesso degli **Arnaboldi-Gazzaniga** prima e dei **Brichetto-Arnaboldi**, poi, ovvero la famiglia di **Letizia Moratti**

Fu proprio il padre di Letizia a iniziare la produzione di vino, portata poi avanti dal marito **Gian Marco**, grande amante del [Pinot Nero](#); ora, con il figlio Gabriele, il vitigno più capriccioso del mondo diventa protagonista del progetto di **Castello di Cigognola**, per dare un'espressione vera e di qualità della terra a cui appartiene, con l'obiettivo di occupare un posto nel piccolo mondo dell'alta gamma.



I vigneti di Castello di Cigognola (Foto © Castello di Cigognola).

Il Pinot Nero di Gabriele Moratti, la grande scommessa del territorio

Una combinazione di viticoltura di precisione e regime biologico, intervenendo solo e quando è davvero necessario nei 36 ettari di proprietà, di cui 28 vitati, a un'altitudine tra i 300 e i 350 metri.

Vigneti che incoronano tutt'intorno il bellissimo castello, con vitigni e cloni che traggono beneficio da diverse esposizioni.

Vigne la cui età si attesta attorno ai 25 anni, distribuite su colline serrate e pendenze tali da chiudere valli strette e che crescono su terreni di diverse composizioni: basi di Marne di Sant'Agata Fossili, strati intermedi di origine gessoso – solfifera, arenarie e conglomerati sulla sommità di Cigognola.

Suolo e microclima decisamente vocati per il Pinot Nero, da indagare e sperimentare nelle sue diverse forme e potenzialità, prospettiva condivisa con l'enologo **Federico Staderini** e il professor **Giovanni Bigot**, supervisore del monitoraggio quotidiano di ogni singolo vigneto.



Il raffinato perlage del 'More Pas Dosé Metodo Classico di Castello di Cigognola (Foto © Malinda Sassu).

Moratti Cuvée 'More Pas Dosé, vigore ed eleganza nel segno del territorio

La linea **Metodo Classico** da uve Pinot nero firmata Moratti comprende il Rosé Brut oltre a 'More Brut, 'More Pas Dosé e Cuvée dell'Angelo Brut.

Blanc de Noirs di alto livello qualitativo e di alto profilo, come il raffinato **'More Pas Dosé Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG**, fresco e diretto, minerale e accattivante.

Un metodo classico da Pinot Nero con 24 mesi sui lieviti, figlio della prima selezione di uve di ogni vendemmia e che colora il calice di un bel paglierino brillante e luminoso, solcato da un fine e perlage.

Inizialmente delicato al naso, con sentori di mela, susina e sfumature di nocciola tostata si rivela lentamente vibrante, con note di scorza di mandarino, kiwi e pera matura, piccoli frutti rossi e fiori freschi.

L'assaggio è compatto e si allarga su toni sapidi e minerali, con finali tosti di lunga persistenza.

Un Blanc de Noirs che non si ferma all'aperitivo ma si offre a tutto tondo a piatti come risotti e secondi a base di pesce.

Eleganza e raffinatezza che confermano quanto **Gabriele Moratti** abbia voglia di andare oltre e dar vita ad un nuovo corso che parli di territorio e di grande qualità: l'azienda, infatti, non si ferma al Metodo Classico ma annovera anche altri figli prediletti, tra i quali spicca il recente **Pinot Noir**, prima espressione ferma e vinificata in rosso del vitigno.

Castello di Cicognola

Strada Vicinale del Pozzetto, SNC – Cigognola (PV)

[Pinot Nero](#)

Data di creazione

05/12/2022

Autore

malinda-sassu