

# Vigna Rosara della Cantina storica “Il Montù”, nell’Oltrepò Pavese

scritto da Alice Lombardi | 24/12/2016



**Il 2011 ha regalato alla Cantina storica Il Montù un Vigna Rosara armonico e maturo che esalta tutte le caratteristiche del vitigno tipico dell’Oltrepò Pavese.**

La **Cantina Storica di Montù Beccaria**, in via Marconi 10 a Montù Beccaria (PV), si trova nel cuore dell’**Oltrepò Pavese** dove possiede oltre 100 ettari di vigneti dislocati sui colli della Valle Versa, un territorio particolarmente vocato alla produzione di grandi vini.

Ogni fase della coltivazione delle uve, della loro raccolta e della vinificazione è improntata all’eccellenza ed alla ricerca di qualità e genuinità. I terreni che accolgono le vigne, sono fortemente calcarei e la **raccolta manuale** è molto scrupolosa per evitare che gli acini si possano danneggiare

Nel **Vigna Rosara (Vendemmia 2011)** si ritrovano tutte le caratteristiche tipiche del vitigno, esaltate e ammorbidite dal passaggio, per almeno 20 mesi, in botticelle di Allier e Tronçais. Il **vino é armonico e maturo.**

## La degustazione del Vigna Rosara

Il vino si presenta limpido, di un **colore rosso rubino intenso** con un'unghia granata e consistente.

**Al naso** è intenso, complesso e fine.

**Descrittori:** tostato (note di sottobosco, liquirizia e cuoio appena accennato), speziato (pepe nero) e fruttato (frutti rossi come more e prugne).

**In bocca** è secco, caldo e morbido, fresco, abbastanza tannico e abbastanza sapido. Il vino presenta un bel corpo, è equilibrato, intenso, persistente e fine.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Vigna Rosara - Denominazione di Origine controllata

**Vitigno:** Pinot nero 100%

**Tipologia:** rosso rubino

**Vendemmia:** 2011 (manuale)

**Nome cantina:** **Cantina storica "Il Montù"**

**Luogo:** Oltrepò Pavese - Montù Beccaria (Pv)

**Titolo alcolometrico:** 13,5 %

**Temperatura di servizio:** 16-18°

**Calice:** medio-ampio

**Punteggio:** 89