



Belvedere di Nebiolo

Vini e Spumanti



La Cantina





L'azienda agricola Belvedere di Nebiolo nasce nella sua forma attuale nel Marzo 2015 con la volontà di ricostituire l'antica attività di vignaiolo di Biancardi Piero, il quale dal 1964 coltivava con passione Moscato Bianco e Croatina sulle ripide pendici della collina di Nebiolo Superiore.

Dall'anno di fondazione ad oggi l'azienda si è specializzata nella coltivazione della vite, raggiungendo la dimensione di 70 ettari, dei quali circa 25 vitati, i restanti sono tenuti a prato permanente, boschi cedui e castagneti.



Il territorio





L'azienda agricola si inserisce in un territorio selvaggio, fuori dagli itinerari turistici, che per anni ha sofferto l'abbandono da parte dell'uomo a causa della difficoltà di coltivare le ripide pendici dei suoi monti.

Il sito è protetto da un parco naturale, a tutela dei molti animali selvatici che qui trovano dimora e dei suoi boschi di querce e castagni.

Di particolare interesse sono i Calanchi, formazioni di roccia a strapiombo sulla vallata che si tingono di sfumature ocra e rossastre al tramonto.

I terreni dove i vigneti sono coltivati sono prevalentemente calcarei, tufacei, ricchi di scheletro. La loro forte pendenza impedisce il ristagno idrico, così dannoso per le viti, e garantisce un copioso accumulo degli zuccheri nelle uve.



I vini





MonteBrado

Pinot Nero DOC



VITIGNO: PINOT NERO 100%

DENOMINAZIONE: PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE

TERRENO: CALCAREO - 350mslm - SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Agosto

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pigiata e rimane per 10-12 giorni a contatto con le bucce a seconda dell'annata. La macerazione avviene a basse temperature. Il vino viene poi svinato e conservato in botti di acciaio inox per otto mesi prima dell'imbottigliamento.

NOTE VISIVE: rosso rubino con unghia leggermente aranciata, brillante.

NOTE OLFATTIVE: suadente, di buona finezza, i sentori di piccoli frutti rossi (more e mirtilli) si alternano a sfumature floreali.

NOTE GUSTATIVE: corpo medio-buono, asciutto, piacevole persistenza.

ABBINAMENTI: ben si accosta a trippe delicate, lumache in umido, spezzatini in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE: 12,5% vol.



MonteBrado Riserva

Pinot Nero IGT

VITIGNO: PINOT NERO 100%

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO

TERRENO: CALCAREO - 450mslm - SUD/EST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Agosto

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pigiata e rimane per 10-12 giorni a contatto con le bucce a seconda dell'annata. Una volta svinato, il vino nuovo è affinato in barriques di rovere francese per circa un anno.

NOTE VISIVE: rosso mediamente intenso.

NOTE OLFATTIVE: elegante, con note di vaniglia, sciroppo di piccoli frutti rossi e misurata tostatura.

NOTE GUSTATIVE: buona struttura, morbido, misurato tannino e gradevole persistenza.

ABBINAMENTI: particolarmente indicato per cacciagione da piuma, anatra al forno, salumi affumicati e lumache alla bourguignonne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE: 12,5% vol.



Ca' Berlò

ROSSO IGT

VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON 60% - MERLOT 40%

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA ROSSO

TERRENO: CALCAREO - 450mslm - SUD/OVEST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: 15 Settembre - 10 Ottobre

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pigiata e rimane per 7-10 giorni a contatto con le bucce a seconda dell'annata. Una volta svinato, il vino nuovo è affinato in contenitori di acciaio.

NOTE VISIVE: rosso granato intenso.

NOTE OLFATTIVE: elegante, di buona intensità, apre a piacevole fruttato che lascia spazio a sfumato vegetale e delicate spezie.

NOTE GUSTATIVE: di buon spessore, giustamente fresco, presenta misurato tannino.

ABBINAMENTI: particolarmente indicato per arrosti di carni rosse, grigliate estive, anatra arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE: 12% vol.



Matasso

Pinot Grigio IGT

VITIGNO: PINOT GRIGIO 100%

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA PINOT GRIGIO

TERRENO: CALCAREO/TUFACEO - 350mslm - SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Agosto

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto è chiarificato a freddo tramite decantazione.

Messo sul pulito, il mosto fermenta a temperatura controllata in appositi recipienti di acciaio inox.

NOTE VISIVE: giallo paglierino tenue.

NOTE OLFATTIVE: elegante, floreale, fresco. Delicati sentori di pesca e fiori gialli.

NOTE GUSTATIVE: buona struttura, equilibrato, carezzevole e persistente.

ABBINAMENTI: particolarmente indicato per antipasti e primi piatti di pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

GRADAZIONE: 13% vol.



Sgaré

Riesling DOC

VITIGNO: RIESLING RENANO 100%

DENOMINAZIONE: OLTREPO PAVESE RIESLING

TERRENO: CALCAREO/ARGILLOSO - 250mslm - NORD/EST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Settembre

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, criomacerazione per 12-15 ore circa, successiva chiarifica
con decantazione a freddo.
Segue fermentazione a temperatura controllata (14°-19°) in recipienti di acciaio inox.

NOTE VISIVE: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

NOTE OLFATTIVE: intenso, franco e complesso; esprime sentori di frutta gialla, garbato floreale e sfumato minerale.

NOTE GUSTATIVE: di buona struttura, equilibrato e piacevolmente sapido, ottima persistenza.

ABBINAMENTI: antipasti e primi piatti (riso in particolare) a base di ortaggi dalle cadenze morbide, o pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

GRADAZIONE: 13% vol.



Pinot Nero - extra dry

Vino Spumante

VITIGNO: PINOT NERO 100%

DENOMINAZIONE: PINOT NERO EXTRA DRY

TERRENO: CALCAREO/TUFACEO - 350mslm - SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Agosto

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto è chiarificato a freddo tramite decantazione. Messaggio sul pulito, il mosto fermenta a temperatura controllata in appositi recipienti di acciaio inox.

NOTE VISIVE: giallo paglierino tenue, piacevole il perlage.

NOTE OLFATTIVE: elegante, apre a fruttato e floreale fresco.

NOTE GUSTATIVE: di buona struttura, fresco, sapido e piacevole persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo per gli aperitivi, ben si propone per antipasti e primi piatti dalle cadenze delicate e pesce d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-10°

GRADAZIONE: 12% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 15 g/l



Pinot Nero - Brut

Vino Spumante DOC

VITIGNO: PINOT NERO 100%

DENOMINAZIONE: PINOT NERO BRUT

TERRENO: CALCAREO/TUFACEO - 350mslm - SUD

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Terza decade di Agosto

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: L'uva viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto è chiarificato a freddo tramite decantazione. Messo sul pulito, il mosto fermenta a temperatura controllata in appositi recipienti di acciaio inox.

NOTE VISIVE: giallo paglierino tenue, schiuma fluida, perlage fine e di media persistenza.

NOTE OLFATTIVE: franco, di buona intensità, piacevole fruttato di pomacea fresca e delicato floreale.

NOTE GUSTATIVE: la giusta struttura apre a note morbide e piacevole equilibrio, buona la persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo per gli aperitivi, ben si propone per antipasti e primi piatti dalle cadenze delicate e pesce d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-10°

GRADAZIONE: 12% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l



Al Prég

Moscato IGT



VITIGNO: MOSCATO BIANCO 100%

DENOMINAZIONE: PROVINCIA DI PAVIA MOSCATO DOLCE

TERRENO: CALCAREO - 350mslm - EST

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: Metà Settembre

RACCOLTA: MANUALE

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, criomacerazione per 12-15 ore circa, successiva chiarifica con decantazione a freddo.

Segue fermentazione a temperatura controllata (14°-19°) in recipienti di acciaio inox.

La fermentazione viene bloccata raffreddando il mosto alla presenza di 80gr/lit di zucchero residuo.

NOTE VISIVE: giallo paglierino con lance dorate.

NOTE OLFATTIVE: intenso e coinvolgente, le note aromatiche del linalolo aprono a drupacea matura (albicocca, pesca, etc.), leggero agrume e sfumata salvia.

NOTE GUSTATIVE: ampio, rotondo, conferma quanto promesso dal naso. Lunga la persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo con la torta di mele, pasticceria secca e tutti i dolci al cucchiaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°

GRADAZIONE: 4,5% vol.







Belvedere di Nebiolo

Vini e Spumanti

Via Sant'Antonino, 50 - 27050 Torrazza Coste (PV) - Italy - tel. +393738373161
www.belvederedinebiolo.com