

2022 Partù Pinot Nero Riserva dell'Oltrepò Pavese DOC

Cordero San Giorgio | Lombardei

Der Partù Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC Riserva von Cordero San Giorgio vereint ausgewählte Partien aus den Weinbergen des Guts in Santa Gioletta. Sein Name ist eine italienische Interpretation des französischen „partout“, also „überall“: Er steht für die unterschiedlichen Parzellen, die in dieser sortenreinen Pinot-Nero-Riserva zusammenfinden. Der Rotwein verbindet floralen Duft und rote Frucht mit würzigen Akzenten und einer spürbaren, ausgewogenen Struktur.

Die Weinberge liegen im Oltrepò Pavese auf überwiegend ton- und kalkhaltigen Böden. Ihre unterschiedlichen Höhenlagen und Ausrichtungen bilden den Hintergrund für die getrennte Verarbeitung der einzelnen Partien. Die im Durchschnitt rund 30 Jahre alten Reben werden im Guyot-System erzogen. Zwischen Ende August und Anfang September erfolgt die Handlese. Jede Parzelle wird separat geerntet, um ihre Eigenheiten und die Besonderheiten des jeweiligen Jahrgangs zu berücksichtigen.



Je nach Partie werden ganze Trauben oder entrapptes Lesegut verwendet. Vor der alkoholischen Gärung steht eine kalte Maischestandzeit. Anschließend vergärt der Most temperaturkontrolliert im Edelstahl, begleitet von kurzem täglichem Überpumpen. Nach dem Abziehen von den Schalen durchläuft der Wein den biologischen Säureabbau in Barriques. Nach etwa zwölf Monaten werden die besten Partien ausgewählt und zusammengeführt. Rund ein weiteres Jahr Flaschenreife schließt sich an, bevor der Partù das Weingut verlässt.

Im Glas zeigt sich ein tiefes, klares Rubinrot mit granatroten Reflexen. Der Duft öffnet sich mit Veilchennoten, kleinen roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen wirkt der Wein vollmundig und ausgewogen, mit einem leicht tanninbetonten Körper. Ein angenehm mineralisch geprägtes Finale setzt einen Kontrast zur Fülle. Florale Feinheit, Frucht und griffige Struktur geben dieser Riserva einen eigenständigen Charakter, der Ausdruck besitzt, ohne allein auf Kraft zu setzen.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Grafit, Waldboden
Geschmack	ausgewogenen Säure, feinkörniges Tannin, komplex

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2026-2035
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Tagliatelle, rosa gebratener Rehrücken, Rinderbraten

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltrepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Gioletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

