



LOMBARDIA, Montalto Pavese

# LA PIOTTA

La Piotta è stata fondata nel 1985. L'età media dei vigneti dell'azienda è attualmente di circa 30 anni e ciò permette la realizzazione di vini bianchi dai profumi intensi e persistenti e di vini rossi corposi e ben strutturati. Per l'enologia e per il territorio sono ancora esistenti e produttivi nove filari di Pinot Grigio impiantati nel 1930. Nel corso degli anni si è arrivati ad una superficie aziendale di 15 ettari vitati. L'intero ciclo produttivo avviene all'interno dell'azienda ed è personalmente curata dalla famiglia Padroggi, ormai da generazioni dedita alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Il fondatore dell'azienda, e successivamente i suoi figli, hanno dedicato la loro vita alla crescita dell'azienda e da poco è entrata a far parte la terza generazione di vignaioli. La loro volontà è quella di continuare il percorso iniziato dal nonno. Dal 2015 ai vini dell'azienda si è aggiunta anche la certificazione vegan.



MONTALTO  
PAVESE





0,75lt

## SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOCG



Pinot Nero



**COLORE:** giallo paglierino, ha perlage fine e persistente

**PROFUMO:** il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica

**SAPORE:** al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità



ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate



0,75lt

## SPUMANTE CRUASÉ METODO CLASSICO DOCG



Pinot Nero



**COLORE:** di colore granato, ha perlage fine e persistente

**PROFUMO:** il profumo è ampio e complesso, con piacevoli note di frutta di bosco

**SAPORE:** al palato è fresco ed elegante con una buona persistenza



ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate del pasto



0,75lt

## SPUMANTE MILLE BOLLE D'ORO



Pinot Nero



**COLORE:** giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

**PROFUMO:** fine, fragrante, con gradevoli note di frutta

**SAPORE:** al palato è fresco, elegante, armonico e con buona acidità



oltre all'aperitivo, si esprime al meglio se accompagnato alle cene a base di pesce e scampi



0,75lt

## PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC



Pinot Nero



**COLORE:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** fine e delicato con sentori di mela e pesca bianca

**SAPORE:** al palato è fresco con un bouquet fiorito ed elegante



si accosta ad antipasti, risotti a base di pesce e può accompagnare i momenti dell'aperitivo

V I N I  
SPUMANTE

V I N I  
BIANCHI

V I N I  
ROSATI

V I N I  
ROSSI

V I N I  
DOLCI



VINI  
SPUMANTI

VINI  
BIANCHI

VINI  
ROSATI

VINI  
ROSSI

VINI  
DOLCI



0,75lt

## RIESLING DOC



Riesling Italico



**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** intenso con prevalenti note fruttate e floreali

**SAPORE:** al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza



è un ottimo compagno di pasto quotidiano, eccellente con carni bianche come pollo e coniglio



0,75lt

## PINOT NERO DOC



Pinot Nero



**COLORE:** rosso tendente al granato

**PROFUMO:** elegante con sentori di frutti di bosco e note di liquerizia

**SAPORE:** al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti



ideale per accompagnare piatti a base di carne e primi piatti con ragù di media intensità



0,75lt

## BONARDA FRIZZANTE DOC



Croatina, Barbera, Uva rara



**COLORE:** rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante

**PROFUMO:** ha profumo fine con piacevoli e chiare note di piccoli frutti di bosco

**SAPORE:** al palato è abboccato con buona persistenza e note di ciliegia, piacevolmente tannico



accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, pasta ripiena a base di carne come gli agnolotti della tradizione