



Classese

Vocazione Pinot Nero

Quando nasce la viticoltura moderna, due secoli fa, l'Oltrepò Pavese diventa la casa del Pinot Nero in Italia e la patria del *blanc de noirs* e del *rosé de noirs*.

Il Classese riscopre una storia secolare

e racconta con le sue bollicine originali la grande vocazione di un territorio per un metodo classico unico, sin dalle sue origini in bilico fra tradizione e ricerca.

Classese è un invito a entrare in sintonia con l'anima autentica del metodo classico da Pinot Nero. È vivere in un sorso l'unico terroir vitivinicolo internazionale la cui identità è indissolubilmente legata allo spumante più audace ed elegante, che deve trovare l'equilibrio tra l'eleganza e il capriccio del Pinot Nero.



OLTRE

160

ANNI

di metodo classico
da Pinot Nero

La nuova veste dell'Oltrepò Pavese Metodo classico DOCG

Oltrepò Pavese è la terra del Pinot Nero, non perché ha adottato questo nobile vitigno, ma per il clima e i terreni che — primi e unici in Italia a metà Ottocento — lo hanno saputo accogliere e valorizzare.

Nasce così la vocazione per il blanc de noirs e il rosé de noirs, con figure come Carlo Gancia e il conte Augusto Giorgi di Vistarino, pionieri della sperimentazione che ha portato all'avvio della produzione di metodo classico.

Classese raccoglie questa tradizione e la lunga storia che dal 1865 ad oggi ha visto lo sviluppo di un mondo di bollicine sulle colline che, a sud del Po, rapide risalgono i contrafforti dell'Appennino.

L'INCONTRO

tra metodo classico e territorio

Il nome Classese nasce dalla crisi, dall'incontro di classico e pavese.

E non lo fa per caso. Negli anni '80 del secolo scorso, dopo la creazione delle prime denominazioni di origine, un gruppo di produttori comprese che doveva utilizzare una voce chiara e univoca per raccontare la qualità del blanc de noirs e del rosé de noirs dell'Oltrepò Pavese.

Nacque allora, nel 1984, l'Associazione produttori del Classese, presieduta da Carlo Boatti.

L'eredità del metodo classico da Pinot Nero, già allora secolare, trovò così un nome che metteva in luce l'unione identitaria fra le bollicine e il territorio e che si faceva portavoce dell'unicità di quest'ultimo.

UNA TERRA DI CONFINE

un oceano antico, un ecosistema vivo

Il Classese nasce in Oltrepò, all'incrocio di quattro regioni, sulle colline che dal Po risalgono le vette appenniniche sino agli oltre 1700 metri del monte Lesima, guardando a nord verso le Alpi. Le quattro valli principali — Versa, Scuropasso, Coppa e Staffora — che da est a ovest ritmano il territorio, consentono un'esposizione e una ventilazione ottimali, con altitudini medie di 250 metri e che superano anche i 600.

I suoli, molto vari, sono spesso la conseguenza di un vasto oceano tropicale che milioni di anni fa ricopriva queste terre e che ha lasciato in dote abbondanti formazioni calcaree.

Queste condizioni hanno reso possibile al Pinot Nero di trovare territorio ideale, in un ecosistema che è ricco di biodiversità e conserva numerose specie endemiche, segno della vitalità dell'Oltrepò Pavese.

Qui, anche grazie ai vasti spazi e alla notevole escursione altimetrica, il Classese si mette al sicuro dal cambiamento climatico e sviluppa quelle caratteristiche di mineralità e finezza che lo contraddistinguono nel calice.

PERCHÉ SCEGLIERE
CLASSESE

QUALITÀ AL PRIMO POSTO

Classese è progetto condiviso dal territorio
che così decide di porre un sigillo su un impegno
chiaro, quello per la qualità.

Classese, inoltre, è l'identità autentica di una terra che, unica al mondo, si dedica
univocamente alla produzione di metodo classico da Pinot Nero.

Qualità e identità trovano voce nel nuovo disciplinare di produzione con norme molto
chiare, tutte volte a **garantire l'eccellenza** della materia prima e del vino e che si
sintetizzano nella pagina seguente.

RACCOLTA
DELLE UVE
manuale in cassetta

VIGNETI
esclusivamente su
pendici collinari

UVAGGIO
minimo 85% Pinot Nero
(per il restante 15%: Chardonnay,
Pinot bianco e/o Pinot meunier)

ACIDITÀ MINIMA
6 g/l

AFFINAMENTO MINIMO
SUI LIEVITI
**24 mesi (36 per i millesi
mati, 48 per le riserve)**

MGA
Menzioni Geografiche
Aggiuntive
**4: Valle Versa, Valle Scuropasso,
Valle Coppa, Valle Staffora**

AFFINAMENTO MINIMO
DOPO LA SBOCCATURA
60 giorni

Riconquistare la fiducia

È il Consorzio a vigilare sul rispetto di queste regole, grazie a diversi sistemi di controllo che sono stati adottati di intesa con i produttori coinvolti.

Dopo anni complessi, **Classese è il passo più sincero dell'Oltrepò Pavese** per riconquistare la fiducia di appassionati e consumatori, un percorso che ha una direzione chiara e che rappresenta l'impegno di una intera regione vitivinicola.



VOCAZIONE PINOT NERO