

Articolo redatto da <https://italysfinestwines.it>

Cantine Vitea selezionata

tra le migliori cantine della Lombardia.

Leggi l'articolo

Cantine Vitea



(LOGLIO DI SOPRA – PAVIA) Cantine Vitea è un'azienda che produce vino con sede nel comune di Montù Beccaria, in provincia di Pavia, in Lombardia. Famosa per i suoi vini Buttafuoco l'Oltrepò Pavese Ca' del Cervo Rosso Doc, il Terra Oltrepò Pavese Sangue di Giuda Doc, il Viteus Riesling Oltrepò Pavese DOC e il Bonarda dell'Oltrepò Pavese Fermo Historia Rosso Doc.

La Storia e la filosofia di Cantine Vitea



Cantine Vitea ha la sua sede a **Loglio di Sopra**, una frazione del comune di **Montù Beccaria**, in provincia di **Pavia**, in Lombardia.

I terreni aziendali sono posti sulle colline dell'**Oltrepò Pavese**, in **Valle Versa**, la quale rappresenta la seconda valle che si apre nell'Appennino. Una zona quella dell'Oltrepò dalla tradizione vinicola antica, che oggi risulta essere la terza area DOC più importante d'Italia e la prima nella regione.

La storia di quest'azienda risale al 1895, con **Antonio Faravelli**, che avviò grazie ai terreni della consorte le attività agricole a **Montù Beccaria**. Ma l'azienda per come è concepita oggi è il frutto della serena scissione avvenuta tra i fratelli Faravelli nel 2007 e dei significativi lavori di ristrutturazione e ammodernamento avvenuti nel 2008, che riguardarono principalmente la cantina. **Cantine Vitea** attualmente è gestita da **Stefano Faravelli** e da sua sorella Gaia, risultando così una realtà giovane e dinamica, ma coscienti di essere gli eredi di una tradizione secolare.

Il Terroir dei vini di Cantine Vitea



I 10 ettari vitati, quasi totalmente in un unico corpo e coltivati con vitigni di **Croatina, Barbera e Pinot Nero**, presentano un'ottima esposizione e un perfetto microclima, con un'**altitudine che varia dai 230 ai 275 m s.l.m.** e terreni argillosi e calcarei, tutte caratteristiche che nell'insieme permettono alle uve una buona maturazione. La lavorazione sia in vigna che in cantina è concepita nel rispetto dei cicli naturali e del territorio. La filosofia dell'azienda, di fatto è fondata sul benessere della vigna, che si riflette poi in vini genuini.

A tal proposito i vigneti sono curati attraverso una viticoltura salubre, che si avvale di tecniche di difesa, definite **Lotta Integrata**. Si tratta di una pratica di difesa delle colture riconosciuta e regolamentata, che può essere considerata il giusto compromesso tra l'agricoltura convenzionale e quella **biologica**. L'azienda di fatto è impegnata in progetti per la **difesa della biodiversità e nella valorizzazione del territorio**.

Vini di Cantine Vitea

La cantina, è dotata di macchinari all'avanguardia, che controllano il vino durante tutta la sua lavorazione e la permanenza in cantina. La linea offerta è ben articolata e la produzione comprende vini a denominazione di origine controllata e sigillata dal marchio del Consorzio Oltrepò Pavese. Tra le etichette il **Buttafuoco l'Oltrepò Pavese Ca' del Cervo Rosso Doc**, ottenuto dal piccolo vigneto di Castana, è un vino rapsodico, mentre il **Terra Oltrepò Pavese Sangue di Giuda Doc**, un vino rosso dolce, composto da uve di **Croatina, Barbera, Vespolina**, rispecchia l'atmosfera di questa valle. Dal carattere differente il **Viteus Riesling Oltrepò Pavese DOC** e la **Bonarda dell'Oltrepò Pavese Fermo Historia Rosso Doc**, il primo fresco e delicato e il secondo con i suoi profumi speziati e piacevolmente lusinghevole, esprimono l'ossatura di questa azienda. *Ma nell'insieme tutta la gamma ha un potenziale che lascia intendere un futuro sempre più improntato ad una produzioni di pregio.*

Vini di Cantine Vitea consigliati da Italy's Finest Wines

Gallesio Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2019 – Vitea

Il vino Gallesio Bonarda dell'Oltrepò Pavese 2019 – Vitea si svela al calice di un colore rosso rubino impenetrabile.

Il naso si articola su note di amarena e tamarindo, a cui si affiancano erbe officinali e timbri speziati. In bocca è vivace con un'effervescenza coinvolgente che crea echi sul carattere fruttato e vinoso e una leggera nota dolce che favorisce la bevibilità. Ideale nell'abbinamento con affettati e piatti dotati di grassezza e untuosità.

Un accattivante di grande bevibilità: la grande intelligibilità del frutto è impreziosita magistralmente da una effervescenza scalpitante. Meritatamente tra le migliori interpretazioni di Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante.

Tramès Pinot Grigio DOC 2020 – Cantine Vitea

Il vino Tramès Pinot Grigio DOC 2020 di Cantine Vitea si svela al calice di giallo paglierino scarico ma brillante.

Al naso articola delicate note di fiori di zagara e pesca bianca che si mescolano a sentori di salvia e note minerali di salsedine. Il palato è contraddistinto per ottima bevibilità, e impreziosito da un'acidità di nerbo che conferisce freschezza sinergicamente legata a una nota sapida minerale che amplifica il sorso. Finale di ottima pulizia e persistenza.

Il Tramès Pinot Grigio DOC di Cantine Vitea è un vino estroso, dal carattere autentico e ben definito. Tra i migliori vini Pinot Grigio italiani per fragranza, sapidità e versatilità nell'abbinamento gastronomico.

Flora Vino Spumant Pinot Nero Brut – Cantine Vitea

Il vino Flora Vino Spumant Pinot Nero Brut – Cantine Vitea veste un colore giallo paglierino tenue e brillante e un perlage di buona persistenza. Al naso è stratificato e spazia da ribes rosso, pera williams e note aromatiche di timo. Al palato convince per freschezza, bevibilità, con un palato morbido e coinvolgente. Finale di buona persistenza, nitidezza e pulizia in cui riecheggiano le nuances floreali. Fermenta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati.

Un vino spumante Brut da Pinot Nero di grande immediatezza. Piacevole interpretazione ideale per aperitivi, situazioni conviviali e spensierate, ma anche in abbinamento piatti di mare come molluschi e crostacei o con formaggi freschi.

Viteus Riesling dell'Oltrepò Pavese DOC 2015

Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso si apre ampio su note fruttate di frutta a polpa bianca e nuances agrumate di fiori di zagara. Al palato incalza con una grande freschezza impreziosita da una leggera nota minerale che conferisce voluminosità e struttura in bocca. Finale elegante, morbido, di lunga persistenza con delicati ritorni floreali, con l'affinamento acquisisce maggiore sapidità e rimandi aromatici di idrocarburi. Fermentazione a temperatura controllata di 18° C in serbatoi d'acciaio INOX.

Cà del Cervo Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC 2015

Di colore rubino intenso, al naso si spande ampio e complesso spaziando da note di visciole e ciliegia matura, per incalzare poi con nuances di humus sottobosco. Al palato l'importante spalla acidità dona una gradevolissima freschezza che va a coadiuvare una trama tannica vellutata di media struttura. Finale di grande persistenza impreziosito da reminescenze mentolato e di erbe officinali.