

*Storia, territorio, persone:
il Castello di Cigognola vive
in un nuovo progetto.*



**CASTELLO DI
CIGOGNOLA**



È un tesoro di memoria secolare tramandato per generazioni, storicamente della famiglia Bricchetto Arnaboldi, viene acquistato negli anni '80 da Gian Marco Moratti che lo ha poi affidato al figlio Gabriele.

È un'eredità che si rinnova, portando avanti un progetto vitivinicolo con la forza di giovani enologi, agronomi e professionisti, insieme per dare nuova vita ai vigneti del Castello di Cigognola. È qui il cuore dell'azienda, lavorato con sapienza artigianale in una varietà di progetti enologici.



*Il vino è “fatto” in vigna, grazie alle persone che la curano,
la lavorano, la vivono*



Insieme a Nicolas Secondé il progetto Bolle innova il metodo classico

Sostenuti dalle competenze uniche di enologi e agronomi, con il metodo classico indaghiamo il Pinot Nero nelle sue potenzialità, frazionando il mosto fiore in quattro parti, estraendolo dalla pressatura in momenti successivi. Questo ci dà una variabilità incredibile, con basi diverse che esaltano differenti caratteristiche delle uve.



| PAS DOSE

Classificazione: Vino spumante di qualità
Metodo Classico Pinot Nero.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: sans année.

Tenore alcol: 12,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose e calcaree
con esposizione Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano;
pressatura diretta del grappolo intero e fermentazione a
temperatura controllata. Sosta sui lieviti dai 24 ai 36 mesi.

Tiraggio: marzo della primavera successiva alla vendemmia.



| BRUT

Classificazione: Vino spumante di qualità

Metodo Classico Pinot Nero.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: sans année.

Tenore alcol: 12,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose e calcaree con esposizione Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano; pressatura diretta del grappolo intero e fermentazione a temperatura controllata. Sosta sui lieviti dai 24 ai 36 mesi.

Tiraggio: marzo della primavera successiva alla vendemmia.

| ROSÉ

Classificazione: DOCG Oltrepò Pavese

Metodo Classico Pinot Nero Rosé.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: 2015

Tenore alcol: 12,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose e calcaree con esposizione Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano; il Pinot Nero viene macerato in pressa per circa mezz'ora così da ottenere il colore che lo caratterizza.

Sosta sui lieviti di oltre 60 mesi.

Tiraggio: marzo della primavera successiva alla vendemmia.





| RDM

Classificazione: Vino spumante di qualità

Metodo Classico Pinot Nero.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: 2014

Tenore alcol: 12,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose e calcaree con esposizione Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano; caratterizzato da un'elegante morbidezza dovuta alla conversione malolattica svolta in bottiglia. Successivamente alla sosta sui lieviti, dopo la sboccatura, il vino affina in bottiglia per almeno un anno prima di essere commercializzato.

Tiraggio: marzo della primavera successiva alla vendemmia.

| CUVÉE DELL'ANGELO

Classificazione: DOCG Oltrepò Pavese

Metodo Classico Pinot Nero.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: 2015

Tenore alcol: 12% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose e calcaree con esposizione a Nord/Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano; ottenuto dalle migliori uve di Pinot Nero dell'azienda.

Vengono vinificate a temperatura controllata per ottenere aromi eleganti e delicati. Questa cuvée è caratterizzata da una grande complessità dovuta ad una lunga sosta sui lieviti di oltre 72 mesi.

Tiraggio: marzo della primavera successiva alla vendemmia.





Dai vigneti l'uva, dall'uva alla cantina, dalla cantina ai vini. È un processo semplice, seguiamo i ritmi della natura e nello stesso tempo usiamo il meglio di scienza e ricerca.

A partire dal monitoraggio continuo dei vigneti realizzato con un'app dedicata. Entriamo in campagna osservando e studiamo tutti i dettagli della vigna, che vanno a comporre una banca dati che ci prepara ad affrontare i rischi e migliorare la qualità delle produzioni.



*Scienza e ricerca incontrano la viticoltura,
per conoscere sempre meglio i vigneti*



Siamo nel giardino del Pinot Nero, cardine del progetto Cigognola

La chiave è la variabilità. Nella parcellizzazione delle vigne per qualità del suolo, esposizione, caratteristiche delle viti. Nella diversità delle pratiche agronomiche, continuo oggetto di studio e ricerca. Nella vendemmia a scalare, raccogliendo uve a gradi di maturazione diversi, che arrivano in cantina in piccole partite selezionate in vigneto. Monitoriamo la fermentazione misurando più volte al giorno densità e temperatura, con affinamenti progressivi, su cemento e legno.

| CASTELLO DI CIGOGNOLA

Classificazione: DOC Pinot nero dell'Oltrepò Pavese.

Varietà di uva: 100% Pinot Nero.

Annata: 2020

Tenore alcol: 13,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: marne argillose
con esposizione Nord-Ovest.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano; vendemmia a scalare delle particelle selezionate, fermentazione spontanea in tonneau aperti, a chicco intero e grappolo intero, affinato in cemento, legno e bottiglia.



| DODICIDODICI

Classificazione: DOC Oltrepò Pavese Barbera.

Varietà di uva: 100% Barbera.

Annata: 2020

Tenore alcol: 14% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: argillo-limoso

con esposizione a Nord-Est.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano;
macerazione sulle bucce per la durata della fermentazione da lieviti
indigeni, 20% di grappolo intero, vinificato in piccole partite, affinato
in acciaio e bottiglia.

| L'ALA

Classificazione: IGT Pavia Barbera.

Varietà di uva: 100% Barbera.

Annata: 2019

Tenore alcol: 14,5% vol.

Giacitura e tipo del vigneto: argilla con esposizione Nord-Est
e Nord per la tecnica del taglio tralcio.

Vendemmia/vinificazione: raccolta rigorosamente a mano;
vinificazione di due raccolte: una classica e l'altra proveniente
da uve in appassimento derivanti dalla tecnica del taglio del tralcio
così da avere una naturale concentrazione degli zuccheri.



| PREMI E RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2021

Tre Bicchieri

'MORE PAS DOSÈ METODO CLASSICO

Bibenda Wine 2022

5 Grappoli

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

PAS DOSÈ R.D.M. 2014

Bibenda Wine 2021

5 Grappoli

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

PAS DOSÈ CUVÉE DELL'ANGELO 2012

Guida Veronelli 2021

93 punti

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

PAS DOSÈ CUVÉE DELL'ANGELO 2013

The Wine Hunter Award 2022

Gold

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

PAS DOSÈ CUVÉE DELL'ANGELO DOCG 2015

Red

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

ROSÈ MILLESIMATO PAS DOSÈ DOCG 2015

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

S.A. CUVÉE 'MORE PAS DOSÈ DOCG

Vini Plus Ais Lombardia 2020

4 Rose Camune

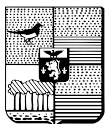
Rosa d'Oro

PROVINCIA DI PAVIA ROSSO IGT PER PAPÀ 2014

50 Top Italy Rosé - Bollicine 2021

OLTREPÒ PAVESE DOCG PINOT NERO M.C. ROSÉ BRUT 2013

| CONTATTI



**CASTELLO DI
CIGOGNOLA**

Strada vicinale del Pozzetto, snc - 27040 Cigognola PV
T. +39 0385 284263 **Email:** info@castellodicigognola.com

castellodicigognola.com





CASTELLO DI CIGOGNOLA