

GAMBERO ROSSO X CASTELLO DI CIGOGNOLA

## Cigognola, il futuro punta sulla Natura

La torre del Castello di Cigognola domina l'ingresso nella Valle Scurpasso. L'anno di costruzione è il 1212, dopo la fine del feudalesimo ospitò una corte rinascimentale, mentre già all'inizio dell'800 divenne luogo di produzione vitivinicola. Acquistato nel 1982 da Gian Marco e Letizia Moratti, oggi il progetto è seguito dal figlio Gabriele, mentre la direzione tecnica è affidata al direttore Gian Matteo Baldi e ampio team a supporto. Qui, in questa Valle dove per la prima volta già nel 1865 il Conte Giorgi di Vistarino produsse il primo Metodo Classico, il futuro della cantina guarda a un ritorno più spinto verso la naturalità dei processi fermentativi e verso la pulizia e genuinità sempre più alta delle etichette prodotte: a Cigognola si sta lavorando molto sulle fermentazioni spontanee, su una Barbera senza solfiti, e sull'idea di uno spumante ancestrale, con alcuni progetti particolari e sperimentazioni che usciranno in piccole tirature per spostare l'asticella.

In totale sono 36 gli ettari di proprietà che circondano la struttura, di cui 28 vitati, a farla da padrona, non poteva essere altrimenti, è il pinot nero che qui in Oltrepò trova terreni particolarmente vocati

per la produzioni di ottime basi spumante per il Metodo Classico. Completano il parco vigneti gli ettari a base di barbera e nebbiolo: di fatto il Piemonte è lì a una manciata di chilometri. Le vigne si estendono in una fascia compresa tra i 250 e i 350 di altitudine, con pendenze importanti. Il clima è mitigato da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, i suoli alternano strati di argilla e presenza di marne, la maturità fenolica delle uve è perfetta. Dopo aver puntato per alcuni anni con forza sul vino Barbera, negli ultimi anni il progetto è andato incontro a importanti rivisitazioni, coinvolgendo nuove figure legate al pinot nero in rosso, giovani enologi locali e professionisti per un progetto corale che si vuole discostare dal modello del classico consulente unico da 'flying winemaker'.

### CARTA D'IDENTITÀ

**1212** anno di costruzione del Castello

**1742** anno di acquisizione del Castello da parte della famiglia Moratti

**1982** Avvio della produzione vitivinicola

**Giappone, Cina e Inghilterra**  
Paesi importatori

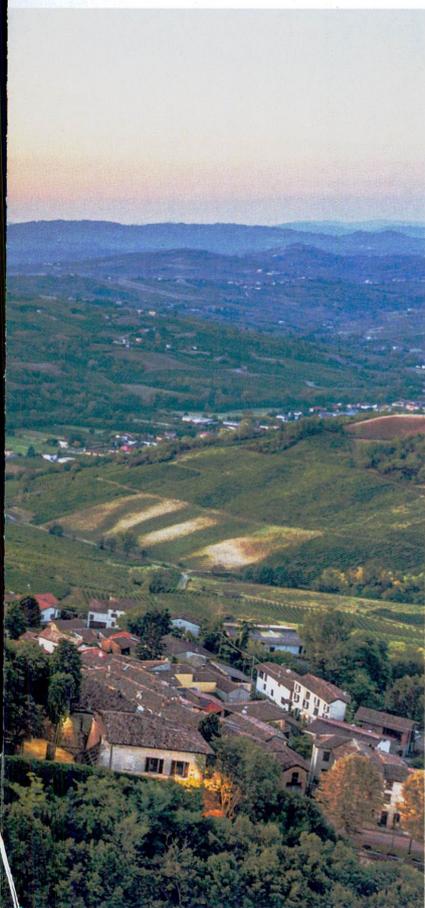
**42,08** Ettari totali di proprietà

**29,09** Ettari vitati

**150mila** Bottiglie prodotte annualmente



1. Il Castello sulle colline a dominare l'accesso alla Valle Scuropasso: la sua costruzione risale al Duecento. Qui, nel 1865, venne alla luce il primo Metodo Classico chiamato anche "champagne italiano".
2. Una bottiglia del Castello di Cigognola: la Maga, barbera in purezza che matura 12 mesi in barrique.



2

#### Metodo Classico e rossi fermi

Il nucleo produttivo sono le quattro cuvée di Pinot Nero elaborate sotto il cappello Moratti, mentre il brand Castello di Cigognola è dedicato ai vini fermi. Il Metodo Classico prevede uve raccolte in cassetta e una sosta sui lieviti di almeno 36 mesi. Il prodotto d'ingresso è il blanc de noirs **Cuvée 'More Brut**. Sempre base, ma priva di dosaggio, è la **Cuvée 'More Pas Dosé**, più sottile e delicata. In onore di Angelo Moratti, la **Cuvée dell'Angelo Pas Dosé 2012**: è questa la prima annata prodotta ed evidenzia un livello superiore in complessità e profondità con i suoi 72 mesi sui lieviti. Chiude il catalogo il **Metodo Classico Rosé Millesimato**, ultima versione la 2013: un Brut morbido ed elegante nel finale che ricorda note di tè verde. Tra i vini fermi, spiccano la **Barbera La Maga 2016** che matura per 12 mesi in barrique e il **Per Papà 2013**, un Nebbiolo proveniente da un vigneto di tre ettari: rosso importante dal finale lungo.

❖ Castello di Cigognola - Cigognola (PV) - p.zza Castello, 1  
0385284828 - castellodicigognola.com



CASTELLO DI CIGNOLA