

# CHI SIAMO

La storia dell'azienda "La Pieve" è la storia della famiglia Rossi e la tradizione di un territorio, l'Oltrepò Pavese, e in particolare la collina di Rovescala, dove la coltivazione della vite ha origini millenarie. Una pergamena ritrovata dall'allora reggente del territorio, il Conte Anselmo, porta la data del 1192 e da allora la viticoltura a Rovescala non si è mai interrotta.

L'origine dell'Azienda risale agli inizi dell'800 ed era tutta ubicata nel comune di Rovescala; la produzione era quasi completamente venduta in vendemmia come uva e poca era la percentuale vinificata. Questa conduzione s'è protratta per tre/quattro generazioni fino agli anni '60, quando i proprietari di allora, i fratelli Mario e Piero Rossi, iniziarono ad attrezzare una piccola cantina e cominciarono la vendita di bottiglie e damigiane sul mercato milanese e lodigiano, sviluppandosi successivamente negli anni '70.

Nel 1980 nasce il marchio "La Pieve", la direzione dell'azienda passa nelle mani dei figli di Mario, Andrea e Fabrizio, che cominciano ad organizzare le vendite ampliando le aree di mercato e costruendo una nuova cantina.

L'azienda cresce, ma la volontà e il sogno dei nuovi proprietari è di aumentare insieme alle dimensioni anche la qualità dei prodotti già a livelli eccellenti e la tipologia. Il progetto è di poter produrre ogni varietà e quindi di impiantare ogni vitigno nel luogo ad esso più vocato.

Si acquistano negli anni '90 altri vigneti nel comune di Rovescala, il terreno storicamente più vocato alla coltivazione di Bonarda, la perla del Bonarda in Oltrepò Pavese. Si fanno i primi esperimenti di invecchiamento lungo in botte di legno con ottimi risultati.

Tra la fine degli anni '90 e l'inizio del 2000 si concretizza l'acquisto di un'azienda agricola posta nel comune di Canneto Pavese, la collina ritenuta migliore per la produzione di Buttafuoco, Sangue di Giuda. Di lì a breve viene acquistata l'azienda agricola "Cascina Mosca" posta a cavallo dei comuni di Rovescala e Santa Maria della Versa dove si coltivano ottimi Pinot Nero, Pinot Grigio, Chardonnay, Moscato, Malvasia e Riesling. La diversificazione della produzione è in una situazione ottimale, ma non basta. Nel 2001 nasce così la linea "Le Stille" che comprende tutti i vini invecchiati e le selezioni più curate. Dal 2003 inizia anche la produzione di grappe e vini chinati fatti in azienda utilizzando un particolare procedimento a freddo che li rende unici per questo tipo di produzione.

Nel 2000 viene costruita la nuova sede, con gli uffici, il Salone di Degustazione, il Reparto Imbottigliamento e il Reparto Invecchiamento in rovere accanto alla vecchia sede dove sono ubicati il Reparto Pigiatura e Stoccaggio.

L'azienda ora conta una superficie di 60 ettari interamente a vigneto, che nel rispetto dell'antica tradizione del territorio, e utilizzando le moderne conoscenze e tecnologie, spinta da una grande passione, è in grado di rappresentare e proporre sul mercato i prodotti tipici dell'Oltrepò Pavese con la migliore qualità.