

“È pur bello  
quando gli uomini  
sono ebbri.  
Quando essi hanno  
qualcosa di buono  
da bere ed i loro cuori  
sono felici”

## Lamarogatta

Ottenuto dalla vinificazione di uve a bacca rossa tipiche della zona di Pietra de' Giorgi. Il colore è rosso rubino vivo ed intenso. Il bouquet è ampio, fruttato e persistente con leggere note di marasca e piccoli frutti maturi, delicato e fragrante. Al palato è ben equilibrato, con tipicità e personalità ben evidenti.



**M**  
**MANGIAROTTI**

Loc. Ca' Remigio, 5  
27040 Pietra de' Giorgi (PV)  
Tel. e Fax 0385.74333  
aziendamangiarotti@alice.it



L'azienda ha le sue origini oltre un secolo fa, quando la famiglia Mangiarotti in località Casa Remigio, già si dedicava alla coltivazione della vite. Nel 1928 viene costruita la prima cantina, successivamente ammodernata e potenziata. L'azienda è situata nella prima fascia collinare centrale dell'Oltrepo Pavese a 200 m s.l.m., una zona da sempre vocata alla vitivinicoltura. Attualmente la superficie aziendale è composta da quasi 15 ettari. I vitigni coltivati sono: Riesling Italico, Pinot Nero, Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Uva Rara, tutti allevati con il sistema Guyot semplice. I vigneti sono coltivati con l'obiettivo di trovare il giusto equilibrio vegeto-produttivo. Cerchiamo quindi di non "forzare" la pianta con concimazioni spinte, utilizziamo il letame per apportare le sostanze nutritive di cui necessita, lasciamo sviluppare un manto erboso spontaneo, impiantiamo con alte densità di ceppi ad ettaro, effettuiamo potature corte, diradamenti mirati, il tutto per ridurre la vigoria e privilegiare al massimo il frutto. Si ottengono così delle uve con caratteristiche ben precise che rispecchiano al massimo il loro territorio di provenienza.

**M**  
**MANGIAROTTI**  
W I N E S

**OLTREPO PAVESE**  
ITALIA



### **BONARDA**

Ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina e Uva Rara dell'Oltrepò Pavese.

Colore rosso rubino intenso, con riflessi viola, spuma leggera e cremosa. Bouquet intenso, vinoso, fruttato e persistente con note di mora e frutti di bosco. Al palato è pieno, armonico, di buona struttura e gradevole vivacità.



### **BARBERA**

Ottenuto dalla vinificazione di uve Barbera dell'Oltrepò Pavese.

Colore rosso rubino intenso, profumo fruttato con note di prugna matura e fragoline di bosco. Il sapore è pieno, rotondo, di eccellente bevibilità con una buona persistenza gusto-olfattiva.



### **SANGUE DI GIUDA**

Ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina, Barbera e Uva rara tipiche dell'Oltrepò Pavese. Ha un piacevole colore rosso rubino carico, profumo vinoso, intenso, fragrante di confettura. Si nota la fragranza della frutta fresca. Al palato dimostra buon corpo e buona morbidezza, è equilibrato, con una lunga persistenza.



### **RIESLING**

Ottenuto dalla vinificazione di uve Riesling dell'Oltrepò Pavese. Colore giallo paglierino leggermente scarico con riflessi verdognoli, brillante. Il bouquet è caratteristico, intenso e fruttato con piacevoli note di frutta estiva. Al palato è caldo, armonico, vellutato e ben equilibrato. Ha un elegante retrogusto con sentori di mandorla e albicocca.



### **PINOT NERO**

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Nero dell'Oltrepò pavese.

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, brillante. Il bouquet è persistente, intenso e caratteristico con piacevoli sentori di fiori bianchi e agrumi. Al palato è caldo, armonico e vellutato, con buona struttura ed equilibrio.



### **PINOT GRIGIO**

Ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese.

Colore giallo paglierino brillante; profumo fine, intenso, armonicamente espresso con ricordi di fiori d'acacia e melone. Al palato è morbido e chiude con una piacevole nota sapida.