

Calatroni NorEma – Centocene per Slow Wine

CALATRONI “NorEma” – Rosé Pas Dosé Millesimato – Oltrepò Pavese Metodo Classico – Pinot Nero Rosé DOCG

Ecco il primo vino bevuto alla [Trattoria Il Gabbiano](#) di Corte de Cortesi (CR) durante l’ottava edizione di Centocene per Slow Wine.

Quest’anno i vini scelti da Slow Wine non sono vini Slow come per le precedenti edizioni ma, evento più unico che raro, sono vini provenienti da cantine premiate con la Chiocciola. Questo significa che le aziende interpretano i valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con Slow Food; quindi assenza di diserbo chimico nei vigneti e i vini hanno un buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.

Tornando al *NorEma*, il vino è stato servito durante l’aperitivo e devo dire che, origliando i commenti dei vari partecipanti, ha riscosso un grande successo. Io conoscevo già la cantina [Calatroni](#) per il Vino Slow 2018: **“Pinot 64” Metodo Classico Brut Pinot Nero VSQ**.

Entrambi 100% Pinot Nero. Freschezza e persistenza i loro punti di forza, quindi perfetti per l’aperitivo. □

Online ho trovato il “NorEma” 2013 a [18,91€](#) su *Saywine* e il “Pinot 64” a [15,50€](#) su *WinePoint*.

Se qualcuno conosce i prezzi in cantina o altre enoteche (online e non) dove acquistare serenamente e ad un buon prezzo lo metta nei commenti. □