

INGANNO 572

METODO CLASSICO RIESLING VS

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGLIA - ITALIA



Pavia, vigilia di Pasqua del **572**.
Alboino, re dei Longobardi, riuscì a entrare in città dopo 3 anni di durissimo assedio. I pavesi, temendo una spietata vendetta, cercarono di ingraziarsi il nuovo sovrano e gli offrirono oro, gioielli e 12 bellissime vergini. Un vecchio fornaio aggiunse ai doni una torta a forma di colomba, supplicando il re, vista l'imminenza della Pasqua, di risparmiare i pavesi e rispettare le colombe, simbolo di pace. Il sovrano acconsentì alla strana richiesta, ma si accorse presto di essere stato raggirato: quando iniziò a chiedere il nome alle fanciulle, tutte dissero di chiamarsi Colomba. Nonostante ciò, Alboino tenne fede alla parola data. Questo Metodo Classico da uve **riesling italico** affinato **9 mesi sui lieviti** ci parla dell'antica leggenda. Il suo colore dorato che si intreccia con i **profumi di mela renetta** rievoca le 12 vergini, mentre al palato **mineralità e franchezza** ricordano il carattere di Alboino: duro, ma alla fine di buon cuore. Ottimo a **6-8 °C** come aperitivo, da sorseggiare magari proprio in via Alboino a Pavia, mentre ci si gode il soave scorrere del Ticino.

EXTRA BRUT

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ