



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ DOSAGGIO ZERO CALATRONI



Naso ben bilanciato con grande nitore ed equilibrio, bocca equilibrata, morbida di bel volume e di beva. Colore rosa tenue e perlage sottile per questo vino sboccato nel primo trimestre del 2013 che si apre all'olfatto abbastanza ampio con note vegetali, di pasticceria e tostature gentili. Riconosciamo sentori di macchia mediterranea, rosa, sfumature di magnolia, mughetto, arancia, cedro, limone, pesca, susina, ananas, kiwi, lampone e ribes. Quindi, pasticceria con leggera bagna alcolica e poi nocciole e mandorle fresche e tostate. Chiude con elegante nota minerale di ardesia. La bocca è fresca, di bell'equilibrio, di buona cremosità, discreto corpo e dinamica sinergia acido-sapida che accompagna e ravviva tutta la fase, in grado di ripercorrere i profili aromatici del naso.



Gustatelo in compagnia di un caciucco.



pinot nero



bottiglia



12,5



2.500



22,00