

Cuvée Ros

Oltrepò Pavese Metodo C
Pinot Nero D.O.C.G.

Cosa accumuna Valentino Rossi e Roger Federer? Semplice, sono campioni che
QRQRVWDQWH OD Fedorov D
testa ad atleti ben più giovani.

La nostra Cuvée Rosé
© XQ SRÚ FRedo Classic
che vuole dimostrare come il pinot nero
GHOOÚ2OWUHS³ 3DYHVH FR
vocati possa dire la sua «eccezionale!»
anche dopo un lungo affinamento sui
lieviti (DOPHQ Resi). La base di
partenza prevede una cuvée composta
dalle uve dei vigneti aziendali siti alla
maggiore altitudine, in modo da
usufruire di tutta l'energia che il suolo ci
dona. Dopo la pigiatura, l'ottenimento
della colorazione rosata tramite
sgrondatura e la fermentazione, il vino
viene messo in bottiglia in primavera
prima della lunghissima sosta sui lieviti.
Il quadro olfattivo è complesso e offre
note di pasticceria da forno, spezie e
ricordi di erbe balsamiche. In bocca
sorprende la freschezza, ancora di buon
nerbo, viva e penetrante, con una
spiccata vena salina. L'abbinamento può
spaziare da pietanze di carne a lunga
cottura fino alla selvaggina da pelo.
Ma sfidatelo anche in piacevole contrasto
con ostriche e pesce crudo.
Meglio se gustato a 6-8 °C.

Pas Dosé

TRADIZIONE,
ESPERIENZA «
PASSIONI DI QUALITÀ