

Ingan572

Metodo Classico Riesling

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, Y L V in D in O la 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'unica 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.

Brut

TRADIZIONE,
ESPERIENZA «
PASSIONI DI QUALITÀ