

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Cuvée Rosé 2017



Rosa cerasuolo smagliante, sprigiona note di giuggiole, ribes, corbezzoli, garofano e suggestioni minerali di polvere pirica. Avance fresca e affilata, ingentilita poi dal profilo sinuoso del vitigno e della vinificazione in rosa. Chiusura tersa, di buona notevole complessità e persistente. Acciaio, poi 72 mesi in bottiglia sui lieviti.

Abbinamento

Astice alla Catalana.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut Poggio dei Duca 2019



Dorato tenue dalla spuma cremosa. Note floreali, agrumate, di frutta fresca e secca definiscono l'olfatto. Bocca rigorosa e sapida, bilanciata da soffice spuma e suadente abbraccio fruttato-agrumato. Acciaio per il vino base, poi 48 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Hamburger di salmone.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé Riva Rinetti 2019



Taglierino smagliante, dalla soffice spuma. Distende profumi di agrumi canditi, mugugno e pane integrale, ornati da note di nocciola e spunti minerali. All'assaggio ha un registro più severo: ha una struttura affilata e un perlage piuttosto sottile, con un finale elegante ma non lunghissimo. Acciaio per il vino base, poi 48 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Calzone ripieno.

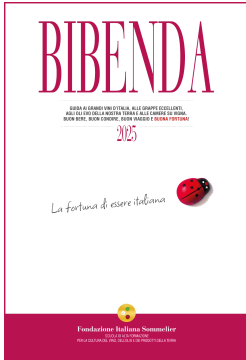
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé Norema 2021



Rosa cerasuolo spumeggiante. Gentili sentori di fragoline di bosco, corbezzoli, peonie e percezioni fragranti. Assaggio ben giocato fra impressioni dure e morbide; chiusura di particolare gradevolezza e mousse cremosa. 24 mesi in bottiglia sui lieviti.

Abbinamento

Involtini di prosciutto crudo e mozzarella.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut MichéI 2020



Paglierino luminoso, intarsiato da minute bollicine. Naso composto da frutta a polpa bianca, nocciola, fiori e pane appena sfornato. Assaggio di generosa struttura, in sintonia con il quadro olfattivo; finale simmetrico, fresco e appagante.

Acciaio per il vino base, poi 36 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Fagottini pizzicati alla zucca e pecorino di fossa.

Oltrepò Pavese Riesling Campo Dottore Riserva 2021



Paglierino smagliante. Schiude un ventaglio odoroso di ananas, pompelmo, mela golden, litchi, mugugno e accenni minerali. Approccio nettamente sapido e agrumato, presto ingentilito da una silhouette cremosa e dalla dote glicerica.

Acciaio, poi 3 anni di affinamento.

Abbinamento

Involtilini di spada a beccafico con lime e zenzero.

Oltrepò Pavese Riesling Campo Dottore 2023



Paglierino. Note di nespola e agrumi, salvia ed erba appena tagliata su sbuffi minerali e aromatici. Fresco, con accentuata sapidità. Finale persistente dominato dalla nota minerale.

Acciaio.

Abbinamento

Malloreddus con vongole.