## METODO CLASSICO

### CUVÉE 59

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG
Brut

VITIGNO
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 250-300 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base e vini di riserva. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi.

NOTE
Metodo Classico ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. La piacevole complessità aromatica di pesca bianca e fiori, unita ad una lunga persistenza gustativa, donano eleganza e personalità.

ABBINAMENTI
Impareggiabile aperitivo e ottimo con frutti di mare.