METODO CLASSICO

GRAN CUVÉE
Blanc de Noir

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG
Millesimato Extra Brut

VITIGNO
Pinot Nero 100%

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. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 36 mesi.

NOTE
Pinot Nero Metodo Classico, ottenuto selezionando le migliori uve per conferire complessità e persistenza. Colore paglierino, perlage fine cremoso e persistente, caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente tutti i cibi in particolare piatti di pesce e carni bianche.

TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868