METODO CLASSICO

VINCENZO COMI
Riserva del Fondatore

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG
Millesimato Extra Brut

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione delle altre vigne più vecchie

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 e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, prodotti con le uve dei vigneti più antichi. Almeno 60 mesi sui lieviti.

NOTE
Il remuage manuale esalta l'artigianalità di un prodotto unico, che conserva una straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Il colore giallo paglierino carico, il caratteristico profumo ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage è fine e persistente.

ABBINAMENTI
Ideale in abbinamento ad una cucina di qualità, perfetto per creare un'occasione.

TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868