

CUCINAEVINI.IT – 10 DICEMBRE 2019

Oltrepò Pavese Metodo Classico Vincenzo Comi Riserva del Fondatore Brut 2010 – Travaglino – Sparkle 2020

Vino: **Oltrepò Pavese Metodo Classico Vincenzo Comi Riserva del Fondatore Brut 2010**

Produttore: Travaglino

Elegante seppur non particolarmente ampio al naso. Una maggiore permanenza in bottiglia gioverà sicuramente alla complessità olfattiva. Proceede in bocca nel segno della finezza e della continuità. Bene con medaglione di astice su crema di piselli.

Annata: **2010**

Denominazione: **Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg**

Uvaggio: pinot nero 85%, chardonnay 15%

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12.0 per cento

Voto: 4.0 / 5

Produzione: 3.500

Prezzo: 35,00 Euro

Degustazione: Giallo luminoso, è reso ancor più brillante dalle sottili bollicine che lo attraversano. Con finezza esprime le note floreali di glicine e mughetto, seguite a breve dal comparto fruttato. Pesca bianca, mela, pera e kiwi, anticipano di poco la susina, la nespola, il cedro e il melone bianco, alternandosi a toni di mandorla sia fresca sia in confetto. Tutto è attraversato dalle note di gesso e selce. Anche la bocca prosegue sulla stessa linea, perché bilanciata, fresca e sapida in giusta misura, sostenuta da una tessitura adeguata e continua, che porta a ritorni coerenti per genere e profondità, con chiusura minerale. Buona anche la persistenza.

