

METODO CLASSICO

GRAN CUVÉE

Blanc de Noir

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG

Brut Millesimato

VITIGNO

Pinot Nero 100%

VIGNETO

Vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO

Suolo argilloso-calcareo, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 250-300 m 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

