

## METODO CLASSICO

### MONTECÉRÉSINO

Rosè

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG

Brut Millesimato

VITIGNO

Pinot Nero 100%

VIGNETO

Monte Cérésino

SUOLO

Suolo argilloso-calcareo, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 350 m di slm

VINIFICAZIONE

In rosato con breve macerazione a freddo e pressatura soffice con 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 24 mesi.

NOTE

Rosato naturale da macerazione, profumi di fragolina di bosco e ciliegia che ricordano l'uva d'origine, di buona struttura ed acidità.

ABBINAMENTI

Si accompagna a primi piatti e grigliate di pesce, ottimo con crostacei e carpaccio di pesce.



# TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

