

i finalisti di Sparkle 2020

L'elenco dei vini che hanno partecipato alla degustazione finale che assegna le 5 sfere, fermandosi a un soffio dal traguardo

Pinot 64 Brut 2015	Calatroni
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Gran Cuvée Storica Giorgi 1870 Brut 2015	Fratelli Giorgi
<u>Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 137 Brut 2015</u>	<u>Manuelina</u>
Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Roccapietra Brut 2012	Scuropasso

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO 137 BRUT 2015

MANUELINA



Vino di grande eleganza sia al naso che al palato. Porge la sua ampia tavolozza di aromi con garbo, fondendo freschezza di frutto e golosità di pasticceria. Ottimo su filetto di San Pietro con zabaione salato, senape in grani e carote caramellate.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 820 22,00



DOSAGGIO ZERO 2015

MANUELINA



Vino fruttato, floreale e di pasticceria con gustativa inizialmente cremosa, morbida e fresca che tende a serrarsi nel finale per una sapidità eccessiva; ma ideale da abbinare a un risotto con zucchine, gamberetti e pepe nero.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 730 21,00



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ 145 BRUT 2013

MANUELINA



Vino semplice e fresco, dall'olfatto decisamente armonioso, ma fin troppo teso e algido alla gustativa, dove acidità e sapidità non sono ancora appieno integrate. Perfetto, come entrée, su gamberi saltati in padella con della paprica dolce.

Uve: pinot nero

bottiglia 12,5 880 22,00

