



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 137 Brut 2016



Di gustoso profilo olfattivo, in bocca mostra equilibrio, integrazione e buona espressività, per un insieme invitante, sebbene si trattenga sul palato solo lo stretto necessario. Servitelo su branzino al vapore con verdure.

Annata: 2016

Denominazione: Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg

Uvaggio: pinot nero Fermentazione: bottiglia Alcool: 12.5 per cento

Voto: 3.5 / 5 Produzione: 2000

Prezzo: -

Degustazione: Giallo paglierino tenue, fine l'effervescenza. Regala piacevoli ricordi di frollino integrale alle nocciole, mela, farina di mandorle, briciole di pane, mela disidratata e biancospino. Mostra un'effervescenza cremosa e perfettamente integrata, che fa squadra con freschezza e sapidità di buona fattura, avvolte in un corpo medio per un insieme moderatamente persistente. Al retrolfatto, piacevoli richiami di biscotto integrale con frutta secca e frutti di bosco disidratati.

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 145 Rosé Brut 2015











Laboriosa articolazione olfattiva che non trova una controparte analoga al sorso, più semplice, agile e immediato. Ottimo per accompagnare delle bruschettine con burro salato e prosciutto cotto di Praga.

Annata: 2015

Denominazione: Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg

Uvaggio: pinot nero Fermentazione: bottiglia Alcool: 12.5 per cento

Voto: 3.0 / 5 **Produzione:** 2000

Prezzo: -

Degustazione: Rosa buccia di cipolla, fine effervescenza. Approccia con ricordi leggermente ossidativi, tra le sfoglie di mela disidratate e la noce pecan, per poi abbracciare la dolcezza del mirtillo, la pansé, cenni di polvere di cacao e arancia. Chiude su ricordi di torta di mele e la suggestione scioglievole delle palle di Mozart. Tenue la struttura, retta da freschezza e sapidità di media espressione, allungandosi, senza eccessi, su note di arancia rossa.





Dosaggio Zero 2016



Dolce e invitante al naso, di frutto polposo con una certa dote alcolica, in bocca il vino è avvolgente appena entrato e poi agile e dal finale un po' serrato. Adeguato ad accompagnare una torta rustica con ricotta, provola e melanzane.

Annata: 2016
Denominazione: Vsq
Uvaggio: pinot nero
Fermentazione: bottiglia
Alcool: 12.5 per cento

Voto: 3.0 / 5 Produzione: 2000

Prezzo: -

Degustazione: Giallo paglia con nuance dorate, brillante, percorso da perlage sottile, propone subito note di mela, declinata matura, grattata e in pasticceria, con pera Kaiser, fico fresco, gelso, pesca anche in sciroppo, che si fondono con dolcezze di mandorle e nocciole delicatamente tostate e pralinate, con toni di torta margherita con bagna alcolica, sfumati da note di gesso. Ingresso morbido, cremoso, di buona freschezza e netta sapidità, caratterizzato da un copro leggero. La sinergia tra salinità e acidità, accompagnata da una vaga tannicità, serra un po' il palato e il retrolfatto, dalla dolcezza del frutto maturo, stringe su agrumi e salgemma.

Martinotti Pinot Nero Rosé Extra Dry



Nitido e gioviale nei richiami decisi di frutta rossa che sovrastano un insieme più posato di fiori, erbe e minerali. Palato vivace e leggero. Buono con barchette di pasta brisée alla mousse di ricotta e prosciutto cotto.

Annata: -

Denominazione: Vs Uvaggio: pinot nero Fermentazione: tank Alcool: 12.0 per cento

Voto: 2.5 / 5 Produzione: 5000

Prezzo: -

Degustazione: Color rosa tenue con perlage sottile. Ricorda nitidamente i sentori dell'uva di origine, con note di fragola, ribes, lampone, mirtillo, arancia rossa e corbezzolo. Timide note di tarassaco e glicine si alternano a nocciola e mandorla secche in un insieme ravviato da timo e rosmarino. Una sfumatura minerale di gesso e selce completa l'impressione olfattiva. Al palato è fresco, lievemente sapido e con una bollicina piacevolmente cremosa che ravviva una dolcezza misurata. Ritroviamo la frutta croccante e le erbe aromatiche, in un tutto semplice e dal finale sottile.