



### Pinot Nero 137 Brut 2017







Senza mezze misure, al naso apre cupo e, in un lampo, passa a tratti ora esotici, ora di profonda dolcezza. Sorso fresco, equilibrato e di apprezzabile espressione. Esotico anche l'abbinamento con pollo al latte di cocco e curry.

#### Degustazione

Giallo paglierino con riflessi verdi, attraversato da una fine effervescenza. Austero nelle note minerali, tra polvere da sparo, canna di fucile e scintilla, fino a giungere alla roccia bagnata e al salmastro marino. Lievi ricordi di cocco si fondono a tocchi di zabaione, granella di nocciole tostate e tocchi di muschio. In chiusura note di mango, chinotto e tamarindo. L'assaggio mostra buon equilibrio, con lieve prevalenza della freschezza sull'insieme, mitigata da una bolla delicata e morbida, dopo qualche puntura iniziale. Persistenza, intensità e corpo assumono dimensioni simili, a un discreto livello espressivo. Un trittico tropicale plasma gli aromi di bocca, regalando frutto della passione, mango e ananas.

# Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 145 Rosé Brut 2016







Accoglie sul frutto dolce e maturo, e poi si distende, prima al naso e poi in bocca, percorso da minerali salini che danno brio alla leggerezza. Bene su salmone all'aneto in crosta di pasta brisée.

#### Degustazione

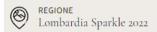
Di un fascinoso rosa corallo chiaro, con perlage fine, è gentile al naso negli aromi di mela renetta matura, insieme a pera in mousse e poi arancia, bergamotto, pesca, ciliegia, prugna anche disidratata, percorsi da sentori di salgemma decisi. E poi le mandorle tostate, il fieno e l'ortica. Cremoso, di effervescenza sottile e delicata, è fresco e bilanciato, leggero e di buona progressione per la bella tensione. Al retrolfatto il frutto è più croccante, sempre abbinato con la nota di salgemma.





# Dosaggio Zero 2017







Con un po' di pazienza si registra l'incontro tra minerali e frutto maturo, mentre in bocca è leggero e la sapidità conduce. Bene in compagnia di una classica frittata di maccheroni.

### Degustazione

Di un bel giallo argenteo brillante con perlage fine, esita leggermente e poi propone aromi di arancia e pesca maturi, fusi con pietra pomice e fieno. Si aggiungono sentori di nocciola e noce secche insieme a mela anche disidratata, con cenni dolci e tostati di torta margherita con bagna e crema. Un'effervescenza molto sottile e delicata incontra la freschezza acida e la sapidità tattile che tende ad andare in primo piano su una tessitura piuttosto leggera. Il retrolfatto conferma il naso e poi converge rapidamente su sentori di salgemma, conservando in secondo piano la dote fruttata.