



Pinot Nero 137 Brut 2017



REGIONE
Lombardia Sparkle 2022



PRODUTTORE
Manuelina

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



REGIONE
Lombardia Sparkle 2022



PRODUTTORE
Manuelina

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 fascinosa 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 retrofatto il frutto è più croccante, sempre abbinato con la nota di salgemma.

