

CUCINAEVINI.IT – 10 DICEMBRE 2019

Oltrepò Pavese Metodo Classico Cuvée 59 Brut – Travaglino – Sparkle 2020

Vino: **Oltrepò Pavese Metodo Classico Cuvée 59 Brut**

Produttore: Travaglino

Invitante di frutto e tostature, di sentori di pasticceria; passa in bocca senza soluzione di continuità e poi si rivela appena astringente. Giovane, sposa bene una frittata di pasta in bianco alle erbe aromatiche.

Annata: -

Denominazione: **Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg**

Uvaggio: pinot nero 90%, chardonnay 10%

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12.0 per cento

Voto: 3.5 / 5

Produzione: 20000

Prezzo: 25,00 Euro

Degustazione: Sboccato a maggio 2019, ha colore giallo chiaro con riflessi dorati e perlage fine. Ha profilo invitante, quasi goloso nei sentori fruttati e dolci di agrumi, mela, nespola e ciliegia, che si fondono con nocciole e mandorle gentilmente tostate e confettate, con dolci da forno alla marmellata di arance e leggera vaniglia. Il tutto è avvolto da toni vegetali di felce ed erbe aromatiche (maggiorana), da note minerali di calcare nel finale. La bocca è morbida, di buona cremosità, di buon corpo e di buon equilibrio acido-sapido e subito riprende il tema olfattivo sui sentori fruttati e le note dolci, poi una leggera astringenza dovuta al tannino tende a serrare il finale.

