

METODO CLASSICO

VINCENZO COMI

Riserva del Fondatore

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG

Brut Millesimato

VITIGNO

Pinot Nero 100 %

VIGNETO

Vigna del Portico e selezione delle altre vigne più vecchie

SUOLO

Suolo argilloso-calcareo, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 250-300 m slm

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice e resa del 45 %. Fermentazione a 18°C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, solo nelle migliori annate. Almeno 60 mesi sui lieviti.

NOTE

Il remuage manuale esalta l'artigianalità di un prodotto unico, che conserva una straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Il colore giallo paglierino carico, il caratteristico profumo ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage è fine e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad una cucina di qualità, perfetto per creare un'occasione.



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

