



PICCHIONI

OLTREPO' PAVESE BRUT NATURE
PROFILO MILLESIMATO 2000

bottiglie _ 3.000 • prezzo _ 30-35 euro

È uno dei metodo Classico oltrepadani più coraggiosi non solo della denominazione, ma dell'intero arco spumantistico italiano, prodotto da un vero vigneron, in grado come pochi di interpretare autenticamente il suo territorio. il Profilo nasce dal blend di Pinot nero, in prevalenza, e Chardonnay, allevati nella zona di Stradella. Risposa sui lieviti per 11 anni e non viene aggiunto liqueur d'expédition prima dell'imbottigliamento finale. Ha un profilo olfattivo di grande carattere, dove si alternano note di idrocarburi, tocchi salmastri e una lieve venatura ossidativa. Al palato ha grande grinta, freschezza, una carbonica di pregevole finezza e un finale di grande mineralità, con rimandi agrumati e iodati di ottima persistenza. Una bollicina che concede pochi sconti, severa, ma di piacevolissima beva.