

CAMPIONI FINALISTI AMMESSI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT

1	Az. Agr. CALATRONI DI CALATRONI CRISTIAN	Cà Grande
2	Az. Agr. CÀ DEL GÈ	Cà del Gè Metodo Classico
3	Az. Agr. TRAVAGLINO	Classese Brut
4	LA VERSA	Cuvée Storica V.S.Q. Brut
5	MONSUPELLO EREDI DI BOATTI CARLO	Brut
6	LA VERSA	Testarossa Talento O.P. DOC Brut
7	Az. Agr. ANTEO	Riserva del Poeta
8	LA VERSA	Carta Oro Brut
9	Az. Agr. PADROGGI LUIGI E FIGLI - LA PIOTTA	Talento
10	Az. Agr. STEFANO MILANESI	Vesna Nature

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

1	Az. Agr. TRAVAGLINO	Cuvée 59 Brut
2	Az. Agr. ANTEO	Brut Tradition
3	Az. Agr. TRAVAGLINO	Gran Cuvée Noir Brut
4	Az. Agr. ANTEO	Natural Ecrù
5	MONSUPELLO EREDI DI BOATTI CARLO	Brut Millesimato
6	CANTINE CONTE CARLO GIORGI DI VISTARINO S.R.L.	1865 Metodo Classico

I RISULTATI

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT

	AZIENDA	VINO	PUNTEGGIO
1°	MONSUPELLO EREDI DI BOATTI CARLO	Brut	80,64
2°	Az. Agr. ANTEO	Riserva del Poeta	79,55
3°	LA VERSA	Carta Oro Brut	78,45

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

	AZIENDA	VINO	PUNTEGGIO
1°	Az. Agr. ANTEO	Brut Tradition	84,00
2°	CANTINE CONTE CARLO GIORGI DI VISTARINO S.R.L.	1865 Metodo Classico	83,89
3°	Az. Agr. TRAVAGLINO	Gran Cuvée Noir Brut	83,75

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT - BIOLOGICO

	AZIENDA	VINO	PUNTEGGIO
1°	Az. Agr. STEFANO MILANESI	Vesna Nature	81,91
2°	Az. Agr. PADROGGI LUIGI E FIGLI - LA PIOTTA	Talento	80,09

La Commissione di Giuria, presieduta da Antonio Ognibene, era composta da Enologi, Sommeliers, Giornalisti Eno-Gastronomici, Produttori e Ristoratori, qualificati per la degustazione nel settore del vino.

La degustazione dei vini è stata realizzata con il sistema alla cieca.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Valutazione a Punteggio del Vino", come previsto dal Regolamento Ufficiale della Commissione di Degustazione.

Componenti della Commissione:
Alessandro Lucchi, Alessio Balestri, Andrea Maremonti, Andrea Ognibene, Antonietta Mazzeo, Antonio Ognibene, Bettino Pegna, Bruno Azolini, Giorgio Erioli, Francesco Pergolini, Donato Dolzani, Manuela Schneider, Silvia Corazza.

I PRIMI DELLA CLASSE

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

BRUT TRADITION MILLESIMATO

Tipo: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Brut. Uve: Pinot Nero (70/80%) e Chardonnay (20/30%) da vigneti di proprietà siti in Rocca de' Giorgi. **Terreno ed esposizione:** terreni calcarei esposti a Sud/Sud-Ovest. **Note organolettiche:** perlage fine e continuo; colore giallo paglierino con riflessi luminosi; bouquet fragrante, con note di agrumi, erbe aromatiche, leggere spezie e sottile tostatura; bocca fresca, sapida ed equilibrata, con lunga persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: eccellente aperitivo, ottimo su antipasti, pesci, molluschi, crostacei, primi piatti delicati e carni bianche. Servire a temperatura di 8°C.

Az. Agr. Anteo - Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV)
Tel +39 038599073 - Fax +39 0385951814 - info@anteovini.it - www.anteovini.it

