

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.

