

Sparkle

guida
ai migliori
spumanti
secchi
d'Italia

LE GUIDE DI
GRUPPO

Bere
spumante
2010



valdobbiadene, tre

LOMBARDIA

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO PRINCIPE D'ONORE BRUT 2005

FATTORIA IL GAMBERO



Ha un naso che esita un po' a esprimersi al meglio, mentre in bocca il vino manifesta una trama buona, caratterizzata da una salinità veramente importante. Giallo pieno con riflessi dorati, ha perlage sottile e di discreta persistenza, al naso propone le tostature, di pane, pasticceria e nocciola, sfumate da arancia, anche candita e in distillato, pera e mela, miele, con cenni di sambuco e mineralità. In bocca è morbido, voluminoso e decisamente ricco di sapidità, per un insieme fresco che racconta in modo più definito i riconoscimenti del naso e con un finale ricco di mineralità.

Bene con un timballo di pasta in bianco, con polpettine e funghi chiodini.



pinot nero 95%, chardonnay 5%



bottiglia % 12



1.200



€ 14,50

