



TENUTA IL BOSCO

OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese è un'espressione che contiene molti mondi: dalla prodigiosa varietà naturale dei suoli e dei terreni, alla continuità storica della coltivazione della vite, prediletta dalle tribù Galliche e riportata in auge dai monaci benedettini nel Medioevo. Il Bosco è una rappresentazione delle molte anime del territorio, con i suoi vigneti curati come giardini che accolgono le tipiche varietà di uve tradizionali così come quelle internazionali. In particolare il Pinot Nero, che qui trova l'incanto di un felice incontro con il terroir perfetto per esaltarne carattere, finezza ed eleganza. I profumi intensi e i tratti seducenti dei vini de Il Bosco sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.

Philéo



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



UVE

100% Pinot Nero



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 6° - 8°C



GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Blanc de Noir da uve Pinot Nero, vendemmiate a mano e vinificate in bianco dopo una soffice pressatura. Successivamente il vino viene posto in autoclavi di acciaio inox dove subisce una seconda fermentazione secondo il metodo Charmat lungo, un sistema che prevede l'innesto di lieviti naturali selezionati, i quali, a contatto del vino per 12 mesi, permettono di ottenere un finissimo perlage e un bouquet complesso e raffinato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi brillanti e spuma soffice.

PROFUMO: fresco e fragrante, con delicati sentori floreali a cui fanno seguito note di nocciola tostata e lievito.

SAPORE: morbido e vivace, di piacevole freschezza e lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo per la sua freschezza ed effervescenza e ottimo anche come vino elegante da tutto pasto.

