



**TENUTA IL BOSCO**

OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.



## Philéo



### KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOC



### ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



### REBSORTEN

100% Pinot Nero



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Zwischen 6° - 8° C  
zu servieren.



### ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Philéo Spumante Brut wird nach der Charmat- Langzeitmethode versetzt, die durch die 12-monatige Reifung auf dem natürlichen Hefegeläger, eine sehr feine Perlage und die Entwicklung eines komplexen und finessenreichen Bouquets gewährleistet.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Strohgelb mit brillanten Reflexen; lockeres feines Bläschenspiel.

**BOUQUET:** Frisch, ausgesprochen fruchtig geprägte Aromenfülle.

**GESCHMACK:** Weich und lebhaft, ausgeprägte Säurebalance.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet als Aperitif und Genussspender für alle Anlässe, doch auch ein ausgezeichneter, eleganter Begleiter zum ganzen Mahl.