

**COMPLESSO ED ELEGANTE
OLTRENERO BRUT NATURE 2013
LO SPUMANTE IDEALE PER BRINDARE AL NATALE**



Zenevredo, novembre 2019. **Oltrenero**, tenuta situata nel cuore dell'Oltrepò pavese, interamente dedicata alla produzione di spumanti Metodo Classico da uve Pinot Nero, per le festività natalizie propone la sua cuvée **Oltrenero Brut Nature 2013**, un millesimato che ha nell'eleganza, nella complessità e nell'estrema longevità i suoi tratti distintivi.

Proposta nel formato Magnum all'interno della sua raffinata confezione, è una bollicina che esprime tutta la sua ricchezza aromatica dovuta al lungo affinamento (48 mesi) sui lieviti.

Un immancabile tocco di classe ed eleganza nelle tavole natalizie. La sua sontuosità, combinata ad una viva sapidità e una freschezza piacevolmente agrumata termina con un finale lievemente ammandorlato. **Oltrenero Brut Nature 2013** è la bollicina ideale per accompagnare gli aperitivi delle festività, ma perfetta anche a tutto pasto grazie alla grande piacevolezza e bevibilità.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 55,00 (formato Magnum)



NOTE STAMPA

I vigneti da cui nasce Oltrenero si trovano nel cuore dell'Oltrepò Pavese - a Zenevredo – un territorio dove un vitigno capriccioso come il Pinot Nero ha trovato, da oltre un secolo, dimora ideale per esprimersi. Tra i 30 ha di Pinot Nero della tenuta vengono selezionate solo le uve che raggiungono la massima qualità per la produzione di Oltrenero: tre etichette Metodo Classico, tutte affinate per un minimo di trenta mesi (Oltrenero Brut Nature Millesimato, Oltrenero Cuvée Brut, Oltrenero Cruasè) con uno stile che si caratterizza per grande complessità, eleganza e profondità. Spumanti ideali per i cultori del Pinot Nero nelle sue espressioni più rigorose e intense.

La tenuta è proprietà della Famiglia Zonin.



OLTRENERO

Per informazioni

Oltrenero

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist
T. 0444 640 119 Cell. + 39 335 8475303; E-mail: eugenia.braschi@zonin1821.it

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it