



- Valle D'Aosta >
- Piemonte >
- Lombardia >
- Trentino Alto Adige >
- Veneto >
- Friuli Venezia Giulia >
- Liguria >
- Emilia Romagna >
- Toscana >
- Marche >
- Umbria >
- Lazio >
- Abruzzo >
- Molise >
- Campania >
- Puglia >
- Basilicata >
- Calabria >
- Sicilia >
- Sardegna >
- **Belgio** >
- **Cina** >
- **Perù-Colombia** >
- **Romania** >

Home > Sondrio > Degustazioni > Focus OP: pinot nero Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese



## Focus OP: pinot nero Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese

chiaro (so), venerdì 14/12/2018 ore 20:30 - per iscriverti clicca qui

### Focus OP: pinot nero Metodo Classico dell'Oltrepò Pavese

Siamo giunti all'ultima degustazione del 2018 che, come consuetudine, dovrebbe chiudere in bellezza l'anno. Ed infatti a dicembre vi proponiamo un'interessante degustazione/seminario organizzata in collaborazione con il **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese** (<https://distrettovinooltrepo.com/>), l'associazione che in Oltrepò raggruppa solamente aziende agricole di piccole e medie dimensioni che gestiscono direttamente tutta la filiera, dalla vigna alla bottiglia. Focus della serata sarà "sua maestà" il pinot nero, uva che in questa zona vinicola storica e vocata di Lombardia ha trovato il suo territorio d'elezione, soprattutto per quanto riguarda la spumantizzazione.

A presentarci questo progetto interverrà, insieme a due produttori, il coordinatore del Distretto **Riccardo Gabriele**, giornalista professionista e relatore pubblico professionista, titolare dell'agenzia "Pr Comunicare il vino" che si occupa di comunicazione per aziende italiane ed internazionali. Con lui avremo il piacere di degustare le 8 interessantissime etichette sotto riportate, appositamente scelte per rappresentare il metodo classico a base pinot nero prodotto dai 71 soci costituenti l'associazione:

- PICCOLO BACCO DEI QUARONI - "PBQ" Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico DOCG Nature Rosé
- GIORGI F.LLI - "Gianfranco Giorgi" Pinot Nero Vino bianco Spumante Metodo Classico DOCG O.P. 2015
- Azienda Agricola MANUELINA - "137 " Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Pinot Nero Brut 2013
- CA' DEL GE' - "Cà del Gé" Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico DOCG Brut 2014
- TENUTA TRAVAGLINO - "Gran Cuvèe" Blanc de Noir Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico DOCG Brut s.a.
- Azienda Agricola CALATRONI - "Pinot64" Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico VSQ BRUT 2014
- Tenuta FRECCIAROSSA - "I Moschettieri" Pinot Nero Metodo Classico VSQ pas dosé 2015
- Azienda Agricola QUAQUARINI - Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico "Classese" DOCG Brut 2011

Al termine della degustazione avremo i nostri tre classici appuntamenti per quanto riguarda la serata evento di dicembre, e cioè:

- la cena in abbinamento ai vini;

- i festeggiamenti sia per i nuovi assaggiatori ONAV Sondrio neo diplomati con il corso appena concluso sia per le imminenti festività;

- la divertente quanto attesissima raccolta fondi da devolvere ad un'associazione ONLUS valtellinese attraverso la divertente asta benefica di vini che hanno interessato la nostra attività degustativa per il 2018.

---

#### Nera Vini Casa Vinicola Pietro Nera Srl

Via Stelvio, 38 chiuro (so)  
www.neravini.com/

Visualizza la mappa



---

Il contributo di partecipazione è fissato in €40,00 per i soci, €50,00 per i non soci.

L'evento è aperto a tutti.

Il numero di partecipanti è fissato in un minimo di 20 e un massimo di 60.

**IMPORTANTE!** Raccomandiamo a tutti coloro che si iscriveranno all'evento di avvertire immediatamente se impossibilitati per qualsiasi motivo a partecipare, così da permettere ad eventuali "iscritti con riserva" di prendere parte alla degustazione. Si ricorda inoltre ai soci ONAV che è obbligatorio portare con sé la propria valigetta con i bicchieri da degustazione. Possibilità di rinnovare la quota 2019 direttamente in serata. Così facendo vi verrà consegnato un buono sconto spendibile durante una delle prime 3 serate del prossimo anno.

**Le iscrizioni all'evento sono chiuse.**