

L'Oltrepò Pavese Brut '17 di Ca del Gè è lo spumante dal migliore rapporto qualità-prezzo

22 Novembre 2023

di Redazione



ROMA – È un Pinot nero di classe, che proviene dalle terre dell'Oltrepò Pavese, lo spumante Metodo Classico premiato per il miglior rapporto qualità prezzo nella guida *Berebene 2024*, che verrà presentata il 30 novembre.

Con una fascia di prezzo compresa tra i 15 e i 20 euro, l'Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut '17 di Ca del Gè si aggiudica il Premio Nazionale Miglior Bollicina Qualità Prezzo distinguendosi, tra tutti i vini analizzati, per il suo ricco corredo aromatico e a una sorprendente verticalità gustativa.

Sono **Carlo, Sara e Stefania Padrogi** che oggi guidano con passione l'azienda portando avanti la preziosa eredità lasciata dal padre Enzo con un vigneto che attualmente si aggira sui 45 ettari ed è suddiviso in due appezzamenti: Montalto Pavese, su terreni gessosi, e Cigognola, una zona più adatta alle uve a bacca rossa tradizionali come Croatina e Barbera.

È un metodo di lavoro che è sempre più sensibile alla tutela della biodiversità attraverso la partecipazione al progetto ViNO (Vigneti e Natura in Oltrepò), mentre in cantina, l'obiettivo è sempre stato quello di valorizzare al massimo il frutto. Questo è confermato dall'ampio assortimento di vini offerto dall'azienda, che spazia dal Dolcetto, omaggio all'Antico Piemonte, al Metodo Classico, come quello premiato, con un'effervescenza fine e persistente e un finale lungo e succoso che si abbina perfettamente a un elegante risotto ai porcini, come è nella tradizione pavese.