

**SUPER OTTO METODO CLASSICO EXTRA-BRUT  
93/100**

**MARCO BUVOLI  
VENETO**

103

Un Metodo Classico prodotto con uve Pinot Nero nelle colline vicentine, da suoli calcarei e rese mai superiori a 1,2 kg. per pianta, minimi interventi in vigna, uve dalla perfetta maturazione aromatica. Marco lascia riposare sui lieviti le sue bollicine per anni, quasi nove per il super otto, lasciando che sia il tempo a dare eleganti sfumature terziarie e ossidative, non dosando l'extra brut sottolinea il lavoro del tempo e la grande cura della materia prima. Nel calice un giallo con nuance dorate, il perlage è regolare e sottile, bello nella trama dorata. Al naso esprime forza e potenza, note burrose e di mandorla, pane grigliato, frutta secca, fungo, miele d'acacia, noce, sentori di tabacco e legno nobile il tutto avvolto da una sottile ed elegante nota ossidativa. La bocca è rotonda, sapida con una lunga scia finale tostata, speziata, gradevoli note ossidate chiudono un finale lungo d'inevitabile emozione. Splendida interpretazione di un terroir e di un'idea di un produttore.



**Il Vino** ● ————— **Varietà di Uva:** Pinot nero  
**N. Bottiglie:** 2.000  
**Prezzo di Vendita:** da 45 €

**L'Azienda** ● ————— **Marco Buvoli Opificio del Pinot Nero**  
via Mondeo 1, 36050 Gambugliano (VI)  
**tel/fax:** 348.4102919  
**web:** [www.opificiopinotnero.it](http://www.opificiopinotnero.it)  
**email:** [info@opificiopinotnero.it](mailto:info@opificiopinotnero.it)  
**totale bottiglie:** 8.000      **ettari totali:** 2

**Altri vini segnalati** ● ————— Kairos 2007 (91/100)