Oltrepò Pavese, Prime Alture brinda al Natale con il Metodo Classico

io-per-te-ae25ada8

prime_alture_io_per_te1Anche in terra pavese ci si prepara al **Natale**. In casa **Prime Alture** per i brindisi di auguri la scelta cade sul Metodo Classico, rappresentato dallo **spumante brut Sans Année 'Io per Te' Blanc de Noir**; è un vino ottenuto da uve di Pinot nero sottoposte a lungo affinamento in bottiglia e capaci di regalare grande armoniosità ed eleganza, un retrogusto lungo e persistente oltre ad un equilibrio di aromi ben bilanciato tra le note di frutta fresca come pesca a polpa bianca e pera, e i sentori di frutta secca tostata e di pane. Sulla tavola delle feste suggeriamo un abbinamento con un Riso carnaroli alle castagne e melograno su crema di Castelmagno o con Cotechino in pasta sfoglia ed erbette su fonduta di sedano rapa: l'acidità e le bollicine attenuano la parte grassa di questi piatti bilanciando l'equilibrio tra pietanza e vino.

[caption id="attachment_114640" align="alignright" width="300"]Roberto Lechiancole Roberto Lechiancole[/caption]

"Nessuno ha il segreto per fare il vino buono – spiega **Roberto Lechiancole**, patròn di Prime Alture – la differenza la si fa con la testa e col cuore. La testa serve per ragionare sulla tipologia di terreno su cui piantare le viti, sulla sua esposizione, sull'allevamento e sul protocollo ma è il cuore ossia la personale interpretazione dell'alchimia tra uomo e natura, il connubio tra passione ed anima a contribuire in massima parte al risultato finale".

L'armonia tra la vigna, le persone e il vino, questo è il primo obiettivo ed il fulcro della filosofia di Prime Alture, un principio che si ritrova in tutti i prodotti dell'azienda, quelli che oggi sono gelosamente custoditi nella suggestiva cantina con barricaia a vista, vero e proprio esclusivo tempio dei vini. **La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano nelle primissime ore del mattino**, quando i grappoli sono ancora freschi, dedicando una scrupolosa attenzione alla selezione di quelli migliori. In cantina poi si lavora rispettando un severo protocollo applicando i migliori standard di vinificazione ed imbottigliamento.

Roberto Lechiancole, imprenditore milanese illuminato, instancabile viaggiatore e da sempre grande appassionato di vino, arriva nel Pavese e se ne innamora all’istante; qui sulle prime colline di **Casteggio** nel 2006 decide di creare ciò che oggi è Prime Alture Wine Resort, unico esempio di azienda vitivinicola associata a una struttura ricettiva di alta qualità presente in Oltrepò Pavese. Decide di trasferire da Milano tutta la famiglia con l’intento di vivere questo luogo come una sorta di buen retiro dove sentirsi a casa e in cui identificare le proprie radici, senza mai dimenticare un elemento per lui imprescindibile, la ricerca della più alta qualità.