Pas Dosé



La solidità aziendale si è sempre tradotta in una capacità di ricerca ossia in spumanti pregni di informazion come questo Pas Dosé.
E il prodotto più secco della gamma e rivela tutte le potenzialità dell'areale Dauno.
Non vede l'aggiunta della liquer d'expedition, per cui il vino base si esprime in tutta la sua personalità.
Il Pas Dosé si rivolge a persone che fanno uso di spumante a tutto pasto e agli appassionati di spumante classico.

VITIGNI	Bombino bianco e Pinot nero.
CONTRADA	Contrada Cotinone e Contrada San Matteo.
SUOLO	Argilloso - calcareo, in leggero pendio.
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	Sud, Sud - Ovest, 80 - 100 mt. slm.
SESTO DI IMPIANTO	Pergola pugliese – 2000 piante per ettaro.
RESA PER ETTARO	100-120 q.li per ettaro, circa 5-6 kg per ceppo.
VENDEMMIA	Inzi agosto pinot nero e inizi settembre bombino bianco, con raccolta e selezione manuale delle uve.
PERMANENZA SUI LIEVITI	Minimo 24 ad una temperatura media di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina.
DOSAGGIO	0 g/l
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Colore Paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza. Ricco con note tostate di pane e sentori floreali. Secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Eccellente e raffinato a " tutto pasto". Rivela la sua classe soprattutto con antipasti, pesce e crostacei di ogni tipo, carni bianche (coniglio, vitello, tacchino), formaggi morbidi.

PREMI E RICONOSCIMENTI