Sapori

A TAVOLA | NEL BICCHIERE

Lo spumante Pas Dosé di D'Araprì

Tra i vari modi di produrre lo spumante con il metodo classico, quello pas dosé o dosaggio zero è senz'altro tra quelli che più mette in evidenza la personalità del vino o dei vini che vengono utilizzati come base. Il pas dosé, significa senza aggiunta di «liqueur d'expedition», come direbbero i francesi, ovvero senza che al vino venga aggiunto lo sciroppo, più che altro composto da zucchero. A seconda della quantità aggiunta si va poi alla classificazione: extra brut, brut, semi dry e così via. Il pas dosé quindi è quello più rispettoso della natura del vino.



D'Araprì Pas Dosé
Uve: Bombino bianco e Pinot nero
Prezzo: 20-22 euro
Giudizio: ottimo

In Puglia sono in molti a cimentarsi con la produzione dello spumante metodo classico, un po' meno in quello pas dosé.Tra questi il vero apripista, quello che ha fatto scuola ed è tutt'ora un punto di riferimento non solo regionale è senza alcun dubbio l'azienda D'Araprì. Il suo Pas Dosé, ottenuto da uve Bombino bianco e Pinot nero, è un blend vincente come dimostrano non solo il successo di pubblico, ma anche i riconoscimenti della critica. Colore giallo paglierino, con perlage fine e di buona persistenza. Naso raggiunto da note di pasticceria e agrumi. In bocca è sottile, fresco e dalla carbonica cremosa. Chiudono il sorso sensazioni piacevolmente ammandorlate e agrumate. Un vino che si apprezza con le crudità e gli antipasti di mare, ma anche no, semplicemente perché piace.

Pasquale Porcelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA