



Pas Dosé

FRANCIACORTA PAS DOSÉ D.O.C.G

VITIGNI: 40% PINOT NERO E 60% CHARDONNAY

PRODUZIONE:

2780 BOTTIGLIE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE SPERONATO E GUYOT

VINIFICAZIONE:

RACCOLTA E SELEZIONE MANUALE,

PRESSATURA SOFFICE

DECANTAZIONE STATICA A FREDDO

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE DI 20 GG IN ACCIAIO INOX

RESA IN VIGNETO: 100Q.LI AD ETTARO

RESA IN VINO: 65HL AD ETTARO

AFFINAMENTO: 8 MESI IN ACCIAIO E BARRIQUES

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: MINIMO 18 MESI

SBOCCATURA: DA MARZO 2011

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9°C

DOPO UN'ATTENTA E CURATA SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE VENGONO AVVIATE LE VINIFICAZIONE SEPARATE SIA IN TINI DI ACCIAIO CHE IN BARRIQUES DI ROVERE. DOPO UN PERIODO DI 8 MESI VIENE CREATA LA CUVÉE, OPERAZIONE FONDAMENTALE IN QUANTO IL NOSTRO PAS DOSÉ NON POTRÀ PIÙ ESSERE MODIFICATO FINO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE CHE AVVERRÀ DOPO ALMENO 24 MESI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI.

“IMPONENTE, SECCO, COMPLESSO, CHE RIFLETTE L'ORO DELLA SUA IMPORTANTE STRUTTURA, ASCOLTA IL SUONO DI LIEVITI LONTANI, DEL LEGNO ANTICO PROMESSA DI POCHI, DI ECHI IMPERIALI”

SENTI CHE VINO.