



Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Si differenzia dal Brut per l'assenza di zuccheri residui. Dosaggio zero. Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Si esprime in modo puro, intenso su profumi di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato risulta piacevolmente secco con una rara struttura.

VITIGNO: Bombino bianco 100%

ZONA: San Severo -Contrada Casone-

TERRENO: calcareo, con medio impasto

RESA PER ETTARO: 80 - 100 Q.li/Ha

VENDEMMIA: seconda decade di Agosto

TIRAGGIO: Febbraio/Marzo

REMUAGE: manuale su pupitres per 4 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 2000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12%

ABBINAMENTO:

Estremamente secco (tipico del Nature), è uno spumante dedicato agli intenditori, di rara struttura e finezza.

Sposa con eleganza ogni piatto che rispecchia la sua personalità.

Perfetto come aperitivo, insuperabile con le ostriche.