



Spumante Metodo Classico Pas Dosè 30 mesi

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto si presenta intenso e fine con sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e sfumature marine. Al palato fresco, sapido e minerale con finale ammandorlato.

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 3 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 10.000 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.