



PAS DOSÉ

Codice PADOS

Pas Dosé prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza, senza alcuna aggiunta di liquer d'expédition. Preparato seguendo il classico metodo di lavorazione tradizionale, grazie ad una lenta fermentazione e la permanenza di oltre 36 mesi in bottiglia vengono messi in risalto la raffinata armonia di aromi ed il sapore fresco e deciso con delicati sentori di lievito e di crosta di pane, che sfumano in miele e spezie in una continua ed elegante evoluzione.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità - Pas Dosé.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: metodo classico con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: da consumarsi entro tre anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma fitta e morbida, abbondante; perlage continuo e persistente.

COLORE: chiaro, vivo e brillante.

PROFUMO: intenso e persistente; complesso e sincero nella sua purezza, leggera nota di nocciola tostata, ben armonizzata in sentori minerali e floreali.

SAPORE: deciso ed integro, delicatamente acidulo, con gradevoli sentori di mandorla e agrumi. Note di lievito.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: i suoi profumi ed il suo sapore franco, ne fanno un vino spumante per intenditori e palati esigenti. Adatto ad accompagnare ogni pranzo, cibi pregiati e di gran classe come crudité di mare.

NOTA IMPORTANTE: il vino spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni: un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del tappo e conseguente alterazione.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Pados06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml o astuccio 750 ml
Mapados01Ast	Astuccio litografato da 1 Magnum 1500 ml

