

## PAS DOSE' Sessanta

Metodo Classico Pas Dosè

Vino Spumante di Qualità



|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Produttore</b>             | Az. Ag. Ongaresca  |
| <b>Area di Produzione</b>     | Costabissara - Vicenza   |
| <b>Esposizione</b>            | Collinare con esposizione a sud-est  |
| <b>Altitudine</b>             | 180 m s/l  |
| <b>Natura del Suolo</b>       | Tufaceo, Argilloso   |
| <b>Sistema di allevamento</b> | Cordone Speronato  |
| <b>Varietà</b>                | Chardonnay 70 % Pinot Nero 30 %  |
| <b>Vinificazione</b>          | L'uva raccolta in cassette è raffreddata in poche ore a 5°C e pressata direttamente in pressa con una resa in mosto fiore del 50 %. Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 12/24 ore. Il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di circa 16°C. A fine inverno viene eseguita la presa di spuma e rimane in affinamento in bottiglia in un locale climatizzato per 60 mesi prima della sboccatura. |
| <b>Vendemmia</b>              | Manuale in cassette da 15 kg   |
| <b>Densità impianto</b>       | 3800/ha appr.  |
| <b>Alcool</b>                 | 12,50 % Vol.   |
| <b>Caratteristiche</b>        | Giallo paglierino brillante con un perlage finissimo e persistente. Al naso profumi di fiori di tiglio, pane tostato e note di frutta secca. In bocca conferma grande energia e decisione con gusto sapido e molto persistente.  |
| <b>Abbinamento</b>            | Adatto all'aperitivo e a tutto pasto. Particolarmente indicato per antipasti importanti, primi piatti e secondi a base di pesce.   |
| <b>Servizio</b>               | 6°C - 8°C  |