

CENTOVENTI PAS DOSÈ

Metodo Classico Pas Dosè

Vino Spumante di Qualità



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	180 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	Pinot Nero 100 %
Vinificazione	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 120 mesi prima della sboccatura.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 kg
Densità impianto	3800/ha appr.
Alcool	12 % Vol.
Caratteristiche	Colore giallo brillante con perlage finissimo e persistente. Complesso al naso, presenta di primo impatto sentori di frutta a polpa bianca, mandorla, frutti rossi e di crosta di pane. In seconda battuta arrivano importanti ricordi minerali, di pietra focaia e zafferano. In bocca si presenta setoso, cremoso ed elegante. Sapido e con ottima persistenza aromatica caratterizzata da gradevole acidità e piacevole mineralità.
Abbinamento	Adatto dall'aperitivo a tutto pasto. Particolarmente indicato per antipasti importanti, primi e secondi piatti strutturati.
Servizio	6°C - 8°C