



Nome del vino: **DEDICATO A L**

Vino Spumante Pas Dose' Metodo Classico

Uve : Chardonnay e Pinot nero

Anno di impianto vigneto: 1990

Le uve sono state raccolte manualmente e pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio a temperatura controllata. Ed è stato affinato sulle fecce fini per circa 7 mesi.

Successivamente posto in bottiglia per la presa di spuma ha riposato 68 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Il vino presenta un colore giallo dorato, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola e agrumi maturi.

Il perlage è estremamente fine e durevole.

In bocca è molto vivo con una buona acidità che gli dona freschezza, lungo e setoso sul finale.

Se ne consiglia l' abbinamento come aperitivo o con pesce crudo e , primi piatti leggeri, ostriche e molluschi crudi in genere.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 6-8 °C.

