



Artur.0 Metodo Classico Pas Dosè

Scheda Tecnica

Con la dicitura Pas Dosé si identificano gli Spumanti, ottenuti con il metodo classico di rifermentazione in bottiglia, dove non è stato aggiunta, nella fase finale della sboccatura, la “Liquer d’Expedition”. Si ottiene così un gusto essenziale e pulito, “puro”, che esalta al massimo le caratteristiche e la qualità delle uve.

VITIGNO: PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO

VENDEMMIA: FINE AGOSTO

PRESA DI SPUMA: SECONDO IL METODO CLASSICO DI RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA CON SOSTA SUI LIEVITI MINIMO 66 MESI.

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante.

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: come aperitivo, a tutto pasto, con antipasti importanti e portate a base di pesce.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente con spuma abbondante e cremosa.

Profumo: intenso e aperto con note caratteristiche di lievito e crosta di pane su vaniglia, agrumi e fiori bianchi.

Gusto: fresco, sapido e ben definito, armonizzato da una struttura importante e una piacevole persistenza.

VENDEMMIA 2013

LUCA MARONI I migliori Vini Italiani 2022 92 PUNTI

VENDEMMIA 2012

WINE HUNTER 2020 RED MEDAL