

DASDÒT

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé



Denominazione di Origine Controllata e Garantita Millesimato 2019

VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassette da 16 kg. Dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata.

Il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino alla primavera successiva quando viene messo in bottiglia con la liqueur de tirage per lo svolgimento della seconda fermentazione. Dopo almeno 42 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura senza l'aggiunta di zucchero. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Profumo elegante, complesso con note di crosta di pane, crema pasticceria e frutta gialla. Gusto pieno, avvolgente, buona struttura, acidità e persistenza.

ABBINAMENTI

Lo spumante Dasdòt è ottimo come aperitivo, antipasti, risotti, crudité di pesce e carni bianche.

VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Nord

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

5.000 kg/ha

GRADO ALCOLICO

12,5% Vol.

ZUCCHERI

0 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8°C



SCATOLE

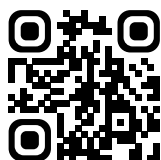
6 Bottiglie da 75cl



FRADÉ[®]
vignaioli bio

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert[®]

