

DASDÒT

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé



Denominazione di Origine Controllata e Garantita Millesimato 2019 - Klassische Methode

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden manuell in 16-kg-Kisten ausgewählt und geerntet. Nach sanfter Pressung der Trauben wird der Vorlaufmost inahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Der Grundwein verbleibt auf der Feinhefe, bis er im darauffolgenden Frühjahr mit dem Likör de Tirage in Flaschen abgefüllt wird, um die zweite Gärung durchzuführen. Nach mindestens 42 Monaten auf den Hefen erfolgt das Degorgieren ohne Zugabe von Zucker. Es kommt spätestens 9 Monate nach der Degorgation auf den Markt.

VERKOSTUNG

Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine und anhaltende Perlage. Elegantes, komplexes Aroma mit Noten von Brotkruste, Vanillesoße und gelben Früchten. Voller, umhüllender Geschmack, gute Struktur, Säure und Nachhaltigkeit.

SPEISENKOMBINATIONEN

Dasdöt-Schaumwein eignet sich hervorragend als Aperitif, Vorspeisen, Risotto, rohe Fischgerichte und weißes Fleisch.

REBSORTEN

Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

KULTIVIERUNG

Biologisch Zertifiziert

MEERESHÖHE

300 mt

AUSRICHTUNG

Nord

BODENTYPOLOGIE

mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

ERNTE

manuell in Kassetten

PFLANZDICHT

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

5.000 kg/ha

ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

ZUCKER

0 g/l

SERVIERTEMPERATUR

6° - 8°C



KARTONS

6 Flaschen à 75cl



FRADÉ[®]
vignaioli bio

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

info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert[®]
ASSOCIAZIONE ITALIANA

