

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



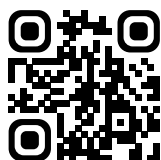
SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



FRADÉ
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert



DASDÒT

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé



Denominazione di Origine Controllata e Garantita Millesimato 2019 - Classic Method

VINIFICATION

The grapes are selected and harvested manually in 16 kg boxes. After soft pressing of the grapes, the must is fermented in steel at a controlled temperature.

The base wine remains on the fine fermentation lees until the following spring when it is bottled with the liqueur de tirage to carry out the second fermentation. After at least 42 months on the yeasts, disgorgement is carried out without the addition of sugar. It is put on the market at least 9 months after disgorgement.

TASTING

Straw yellow with golden reflections, fine and persistent perlage. Elegant, complex aroma with notes of bread crust, custard and yellow fruit. Full, enveloping taste, good structure, acidity and persistence.

RECOMMENDATIONS

Dasdot sparkling wine is excellent as an aperitif, starters, risotto, fish crudités and white meats.

GRAPE VARIETIES

Pinot Nero

PRODUCTION AREA

Province of Pavia

TYPE OF CULTIVATION

Certified Organic

ALTITUDE

300 mt

EXPOSURE

North

TYPE OF SOIL

of marine origin, limestone, clay, limestone-clay marl

TRAINING SYSTEM

Guyot

HARVEST

hand-harvesting into crates

VINE DENSITY

4.500 plants/ha

PRODUCTION

5.000 kg/ha

ALCOHOL CONTENT

12,5% Vol.

SUGAR

0 g/l

SUGGESTED SERVING

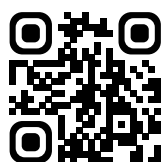
TEMPERATURE

6° - 8°C



BOXES

6 x 75cl Bottles



FRADÉ[®]
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert[®]



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

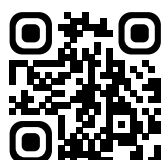
SERVIERTEMPERATUR

6° - 8°C



KARTONS

6 Flaschen à 75cl



FRADÉ[®]
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert[®]

