

PAS DOSE



Varietali:

Chardonnay ed uve bianche

Tipologia:

Affinato in barrique

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l - 1,5 l

Lifestyle:

Metodo classico

Abbinamenti:

Crostacei

Ideale per:

Navigatori navigati

Blanc de Blancs da uve alloctone ed autoctone, base Chardonnay.

Ha un periodo di affinamento minimo di 40 mesi in bottiglia. Prima della presa di spuma, il vino base viene parzialmente affinato in barrique usate. Lo stile vira donando al naso sensazioni molto più fini di lievito, latte di cocco, liquirizia. Palato tagliente e cremoso com'è il carattere dei veri passa dose.

Tutti a dosaggio zero, senza l'aggiunta di "liquer d'expedition". Spumanti elaborati secondo il Metodo Tradizionale. Raffinate cuvée dei vini base con le nostre riserve affinate. Stile unico, grazie al loro ricercato carattere Alto-Adriatico.