



Spumante di Qualità

Metodo Classico Pas Dosé

Vino Spumante di qualità Metodo Classico, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto presenta note di mela cotogna, carruba, sentori di pasticceria come il burro fuso e note tostate di pane. Al palato risulta armonioso, elegante con una fresca e sottile cremosità e un'acidità persistente, ma allo stesso tempo sapido e minerale, pieno e strutturato. Al servizio evidenzia una schiuma densa con un perlage fine.

Metodo Classico Sparkling Wine, with a straw yellow colour and golden hues. The nose reveals notes of quince and carob and pastry hints like melted butter and toasted bread. On the palate it's smooth and balanced, elegant with a fresh and subtle creaminess and a persistent acidity, but at the same time savory and mineral, full and structured. When poured it shows a dense foam with fine perlage.

FORMATO | SIZE 750 ml **VITIGNO | GRAPE VARIETY** 70% Verdeca + 30% Chardonnay **ALCOHOL** 12 %

ZONA | PRODUCTION AREA Crispiano, Puglia **TEMPERATURA | SERVING TEMPERATURE** 6°-8°C

Vinificazione & Affinamento | Vinification & Refinement

In acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia. Affinamento con sosta sui lieviti per almeno 30 mesi e sboccatura (degorgement): a la glace manualmente, senza aggiunta dello sciroppo di dosaggio (0g/l)

In steel tank, second fermentation then end of fermentation in bottle. Refinement: stays on the lees for 30 months

Disgorgement: a la glace by hand, without any addition of expedition liqueur (0g/l)

Abbinamenti | Food Pairings

Si abbina bene con gli antipasti di pesce, insalate miste, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

It pairs well with fish appetizers, mixed salads, white meats, and fresh and medium-aged cheeses.

EAN Cartone | Box EAN 8054953301716

EAN Bottiglia | Bottle EAN 8054953300955

Pallet Size and Weight	Box Size and Weight	Bottles x Box	Boxes x Layer	Layers x Pallet	Total Bottles x Pallet
EUR 80x120 x165cm 666kg	24x16x32cm 10,10 kg	6	8	8	384