

PAS DOSÉ

Metodo Classico



Classificazione

Vino Bianco Spumante di Qualità
Metodo Classico

Tipologia

Pas Dosé

Uve

Verdicchio 100%

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Il grappolo viene pressato
sofficientemente e velocemente
con una resa in mosto fiore del 40%.
La fermentazione avviene ad una
temperatura controllata di 16°C
e l'anno successivo viene effettuato
il tiraggio. Rimane 10 anni sui lieviti
per poi essere degorgiato.
Viene messo in distribuzione 6 mesi
dopo la sboccatura.