



Spumante Metodo Classico Pas Dosè Rosè

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Dosaggio zero. Colore rosa corallo con riflessi di oro rosa antico. All'olfatto si presenta con note di ribes, frutti di bosco e melagrana. Gusto elegante dalla spinta fresco-sapida che rende il sorso lungo e persistente.

VITIGNO: Uva di Troia 100%

ZONA: San Severo -Contrada Casone-

TERRENO: calcareo, con medio impasto

RESA PER ETTARO: 80 - 100 Q.li/Ha

VENDEMMIA: seconda decade di Agosto

TIRAGGIO: Febbraio/Marzo

REMUAGE: manuale su pupitres per 3 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 4000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12%

ABBINAMENTO:

Si accompagna perfettamente ad antipasti, tartare e primi piatti di mare.