



PAS DOSÉ

Franciacorta D.O.C.G.



SONO: Spumante Pas Dosé

SEDE AZIENDALE: Gussago (BS)

LE MIE UVE:

Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%)

LE MIE PECULIARITÀ:

Colore brillante, luminoso, con evidente perlage fine e persistente. Al naso si denota inizialmente una componente fresca e floreale e successivamente una più complessa e minerale. Al palato ha una buona struttura acida e fresca supporta la grande piacevole sensazione fruttata e sapida che esplose in bocca.

Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi

Residuo zuccherino: <1 g/l

SERVIMI A: 8-10° C

ABBINAMI CON:

Ideale in abbinamento con crudités di mare, ostriche e crostacei.

I MIEI RICONOSCIMENTI:



I AM: Sparkling Pas Dosé wine

HEADQUARTERS: Gussago (BS)

MY GRAPES:

Chardonnay (90%), Pinot Nero (10%)

MY PECULIARITIES:

Brilliant clear color with golden shadows, persistent and delicate perlage. The bouquet opens instantly with a fresh and floreal aroma together with an excellent complexity and slight mineral scent. At the palate it has a very good fresh and citric structure supports a pleasant fruity note with considerable sapidity that explodes in your mouth.

Ageing on lees: at least for 36 months

Residual sugar: <1 g/l

SERVE ME AT: 8-10° C

MATCH ME WITH:

Ideal with raw fish, oysters and shellfish.

MY AWARDS:

