

## PAS DOSE'

### Vino Spumante Metodo Classico



<b>Produttore</b>	Az. Ag. Ongaresca
<b>Area di Produzione</b>	Costabissara - Vicenza
<b>Esposizione</b>	Collinare con esposizione a sud-est
<b>Altitudine</b>	180-210 m s/l
<b>Natura del Suolo</b>	Tufaceo, Argilloso
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Varietà</b>	Chardonnay 70 % Pinot Nero 30 %
<b>Vinificazione</b>	L'uva raccolta in cassette è raffreddata in poche ore a 5° pressata direttamente in pressa con una resa in mosto fiore del 50 %. Dopo la pressatura soffice il mosto decanta a freddo per 12-24 ore. Il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di 16°circa. A fine inverno viene eseguita la presa di spuma e rimane in affinamento in bottiglia in un locale climatizzato per circa 36 mesi prima della sboccatura.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette da 15 kg
<b>Densità impianto</b>	3800/ha appr.
<b>Alcool</b>	12,50 % Vol.
<b>Caratteristiche</b>	Giallo paglierino brillante anticipa un perlage finissimo e persistente. Al naso si riconoscono delicate note di crosta di pane con variazioni floreali e di frutta a polpa bianca. In bocca conferma grande energia e decisione, con un attacco croccante e vibrante che unita alla distinta sapidità lascia la bocca netta e pulita.
<b>Abbinamento</b>	Adatto all'aperitivo e a tutto pasto. Particolarmente indicato per antipasti importanti, primi piatti e secondi a base di pesce.
<b>Servizio</b>	6°C - 8°C