

PAS DOSE' 36 Mesi

Vino Spumante Metodo Classico



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	180-210 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	Chardonnay 70 % Pinot Nero 30 %
Vinificazione	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.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 kg
Densità impianto	3800/ha appr.
Alcool	12,50 % Vol.
Caratteristiche	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.
Abbinamento	Adatto all'aperitivo e a tutto pasto. Particolarmente indicato per antipasti importanti, primi piatti e secondi a base di pesce.
Servizio	6°C - 8°C