

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Puglia | Pisan-Battèl

Pas Dosè 30

Metodo Classico

Proprietà	Antonio Pisante e Leonardo Battello
Inizio attività	2017
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	10
BTG prodotte	70.000



METODO CLASSICO

P
Pisan-Battèl

PAS DOSÈ 30

Vino bianco

Codice 69444

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio San Severo

Vitigni Bombino Bianco

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Bombino Bianco 100%

Vinificazione In acciaio

Suolo Calcareo, medio impasto

Abbinamento Estremamente secco (tipico del Nature), è uno spumante dedicato agli intenditori, di rara struttura e finezza. Sposa con eleganza ogni piatto che rispecchia la sua personalità. Perfetto come aperitivo, insuperabile con le ostriche.

Vista Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto All'olfatto si presenta intenso e fine con sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e sfumature marine.

Gusto Al palato fresco, sapido e minerale con finale ammandorlato

Affinamento Sosta sui lieviti per 30 mesi e successivo remuage manuale per 3 settimane.

Resa per ettaro 80 - 100 q.li/ha

Epoca di vendemmia Seconda decade di agosto

Sosta sui lieviti 30 mesi

Grado alcolico 12,00 % vol

Temperatura di servizio 4°C-6°C