

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

Puglia | Pisan-Battel

Pas Dosè 48

Metodo Classico

METODO CLASSICO

P
Pisan-Battel

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



PAS DOSÈ 48

Vino bianco

Codice 69445

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio San Severo

Vitigni Bombino Bianco

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Bombino Bianco 100%

Vinificazione In acciaio

Abbinamento Si accompagna perfettamente a crostacei, crudità, tutto pasto e con ricette importanti sia di terra che di mare.

Vista . Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati

Olfatto Profumo di fiori d'acacia, macchia mediterranea, iodio, agrumi e foglia di alloro.

Gusto Gusto elegante dal perlage cremoso, con note citrine. Sapido fresco e persistente, dal finale vellutato e retrogusto di erbe aromatiche.

Affinamento Sosta sui lieviti per 48 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 48 mesi

Grado alcolico 12,00 % vol

Temperatura di servizio 4°C-6°C