

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Franciacorta Pas Dosé

Castelveder

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Spumante
REGIONE	Lombardia
PROVINCIA	Brescia
VITIGNO	100% Chardonnay
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Manuale con accurata selezione delle uve, verso fine Agosto.

VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO

Dopo l'affinamento in acciaio del vino base, si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura il vino si affina per almeno 39 mesi sui lieviti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino lucido brillante, mostra un perlage fine e persistente, con una spuma abbondante e cremosa. Il profumo è fine ed elegante, con fragranti sentori di crosta di pane appena sfornato, fiori bianchi e bacche di vaniglia che avvolgono una matura sensazione fruttata. Al gusto si percepisce immediatamente la struttura, ed esprime al massimo la sua elegante finezza; ha un finale lungo, persistente e di notevole armonia.

Particolarmente indicato per antipasti importanti, piatti fritti e secondi a base di pesce.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.