

Ca' Besina Pas Dose

Spumante bianco Metodo Classico
Pas Dosè

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Colli di Scandiano e Canossa DOP

Tipologia

Spumante bianco Metodo Classico Pas Dosè

Area di produzione

Scandiano

Vitigni

100% Spergola

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Fine agosto

Vinificazione

Vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e prima fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione per la presa di spuma avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitres e sboccatura.

Colore

Giallo paglierino brillante con venature dorate; perlage fine e persistente.

Profumo

Bouquet fresco e fragrante, caratterizzato da gradevoli e delicati sentori di fiori bianchi con mela, pesca bianca, crosta di pane e leggera nocciola tostata.

Gusto

Vino elegante, strutturato ed armonico; anche al palato ritroviamo le croccanti note fruttate tipiche della Spergola e la caratteristica chiusura sapido-fruttata.

Abbinamenti

Orata al forno, gamberi in tempura.

Temperature di servizio 6-8°C

Grado alcolico 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 2 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1.5 lt

