

# Pas Dosé

## Alto Adige DOC



<b>Uve:</b>	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 40%, Pinot Nero 10%
<b>Zona di produzione:</b>	Colline alte dell'Oltradige e medie della Bassa Atesina
<b>Altitudine:</b>	380 - 700 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Pergola e spalliera
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.300 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 5.500 per la spalliera
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine agosto / primi di settembre
<b>Grado alcolico:</b>	12,50 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	6 - 8 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	7 - 8 anni
<b>Formato:</b>	<b>Formato (cl):</b> 75 - 150 <b>Btg per cartone:</b> 6 - 1

### Scheda tecnica

I grappoli delle tre varietà provengono da vigneti di medio/alta collina condotti a una resa media di 100 q.li/ha. Alla sosta notturna in cella frigorifera (per Chardonnay e Pinot Nero) e alla successiva fase di delicata pressatura per l'ottenimento del mosto fiore, segue una mirata e attenta vinificazione. La prima fermentazione avviene separatamente per varietà, in acciaio a temperatura controllata di 14-16°C, cui fa seguito affinamento sui lieviti fino in primavera inoltrata. Si esegue, quindi, l'unione dei vari vini con l'aggiunta del liquer de tirage, la messa in bottiglia e la disposizione orizzontale nella moderna cantina di maturazione a 10- 12°C per la seconda fermentazione e la sosta sui lieviti per minimo 40 mesi. Nella fase di dégorgeement non vi è aggiunta di vero e proprio liqueur d'expedition ma solo rabbocco con vino di altre bottiglie in modo da garantire un prodotto senza zuccheri aggiunti.

### Scheda organolettica

Alla vista si presenta con colore giallo paglierino dai riflessi dorati, animato da un perlage molto fine, intenso e persistente. I profumi si distendono in variegata successione partendo dalle note di agrumi e frutta a polpa bianca per passare alle variazioni di erbe aromatiche (menta) e sentori boschivi (felce, resina) per toccare anche sentori speziati (ginger, cardamomo). Al palato si impone per freschezza e dinamicità, con una progressione gustativa guidata dalla sapidità che accompagna l'intero sorso sostenuta da una carbonica finissima e avvolgente. Chiusura di allettante purezza aromatica, con sfumature speziate e di frutta secca, e dalla viscosità tattile a controbilanciare in morbidezza l'assenza di zuccheri.

### Abbinamenti gastronomici

La ricchezza aromatica e la versatilità gustativo/tattile ne fanno una bollicina da tutto pasto, capace sia di esaltare ed esaltarsi con antipasti e primi piatti gustosi, in particolare con frutti di mare e crostacei, che inseguire la propria vocazione di stimolante su preparazioni di particolare consistenza in texture (pesci di grossa taglia o a fibra serrata, carni bianche), di decisa salinità (pesce azzurro, caviale) e di intrigante aromaticità (cibi speziati). Curioso e imprevedibilmente piacevole l'abbinamento con le ricette della tradizione italiana a maggior presenza di grassi e sughi.

