



LA SCOLCA

PAS DOSÉ

Vino Spumante ottenuto con il 100% di Uve Cortese, vinificate attraverso una spremitura soffice, ed una lenta fermentazione a temperatura controllata di 18° C. A primavera dell'anno successivo, si procede al tiraggio per la presa di spuma, e successivo affinamento sui lieviti per oltre 24 mesi. Il lungo affinamento sui propri lieviti garantiscono l'ottenimento di profumi armoniosi e raffinati, sapori complessi.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità - Pas Dosé.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 24 mesi.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: da consumarsi entro uno/due anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma morbida ed abbondante; perlage sottile, continuo e persistente.

COLORE: giallo paglierino, vivo e brillante.

PROFUMO: intenso e persistente; complesso e sincero nella sua purezza, leggera nota di nocciola tostata, ben armonizzata in sentori minerali e floreali.

SAPORE: deciso ed integro, delicatamente acidulo, con gradevoli sentori di mandorla.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: i suoi profumi ed il suo sapore franco, ne fanno un vino spumante per intenditori e palati esigenti, adatto ad accompagnare ogni pranzo. cibi pregiati e di gran classe come crudité di mare.

NOTA IMPORTANTE: il Vino Spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni: un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del tappo e conseguente alterazione.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
<i>Pados06</i>	<i>Cartone da 6 bottiglie 750 ml</i>
<i>Mapados01Ast</i>	<i>Astuccio litografato da 1 Magnum 1.500 ml</i>

Confezioni speciali:

Sono disponibili cassette litografate da 2 e 3 bottiglie ed elegante cassetta in legno da 6 bottiglie, astucci singoli da 1 bottiglia da 750 ml



LA SCOLCA