



V23079075

Millesimato Spumante Pas Dosé - cl 75

Il Pas Dosé Stefano Bottega è un vino spumante millesimato, prodotto con il tradizionale metodo Martinotti, che abbina al fascino dei delicati e raffinati aromi, un gusto unico e accattivante dovuto al particolare residuo zuccherino inferiore a 3 grammi per litro. Rigorosamente non dosato, questo vino è espressione autentica del territorio da cui origina, particolarmente vocato per la produzione degli spumanti, e si contraddistingue per la sua eleganza, la raffinatezza e la freschezza.

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 2.500-3.000

Sistema di Allevamento: "cappuccino modificata" - Sylvoz

Vendemmia: dai primi di settembre

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Per la produzione di questo vino si impiega un blend delle varietà più adatte alla produzione dei vini spumanti, coltivate in territori di lunga tradizione viticola, che presentano le condizioni ottimali per raggiungere il perfetto grado di maturazione: il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona mineralità, una corretta acidità ed ottimi profumi.

Processo Produttivo

Le uve, coltivate con il sistema Sylvoz tipico di queste zone, vengono raccolte generalmente ai primi di settembre e portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda si sviluppa invece in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza. La fermentazione non si interrompe, ma viene condotta fino al quasi completo esaurimento degli zuccheri, ne residuano meno di 3 grammi litro, e questo permette di ottenere un vino "elegante", dalle bollicine fini e dal bouquet che è espressione della vera essenza e dell'aromaticità delle uve di partenza. Uno vino di grande carattere e personalità, che si contraddistingue nel panorama degli spumanti che, generalmente, vengono prodotti nelle più comuni versioni BRUT e EXTRA DRY.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, brillante, il perlage è fine, brioso e persistente.

Olfatto: Al naso presenta delicate note fruttate, in particolare di mela e pesca nettarina, eleganti sentori di fiori d'acacia e, in chiusura, una fresca nota agrumata.

Gusto: Secco e asciutto, presenta una sapidità in perfetto equilibrio con la struttura acida e si caratterizza per le note minerali e per la lunga persistenza aromatica.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: < 3 g/l

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente con gli antipasti, in particolare quelli a base di pesce, le verdure e i formaggi, i primi piatti (a base di pesce e di verdure), i crostacei e delicate preparazioni a base di carni bianche.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Flute.