

VERMOUTH E VINI | SPUMANTI

CONTRATTO MILLESIMATO PAS DOSÉ ALTA LANGA 2019

CONTRATTO | ITALIA



75 cl / 12.5°

Tipologia: Spumante Metodo Classico

Materia prima: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Metodo Classico

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Contratto Millesimato Pas Dosé 2016 è uno spumante Metodo Classico ottenuto da pinot nero (80%) e chardonnay (20%). Il mosto fiore delle due varietà viene fermentato separatamente in vasche di acciaio inox dove prosegue l'affinamento per circa 9 mesi. All'assemblaggio segue rifermentazione in bottiglia e affinamento sur lies per un minimo di 60 mesi. Alla sboccatura non segue alcun dosaggio. Uno spumante di struttura e grande freschezza dal perlage avvolgente e di ottima finezza.

COME LO BEVO

Di grande versatilità nell'abbinamento: da antipasti a base di formaggi a secondi di selvaggina da piuma. Temperatura di servizio: 8-10 °C

