



Pas dosé Metodo Classico

LE BOLLICINE

Questo spumante “Pas Dosé” da uve Verdicchio, mostra l’eleganza e la nitidezza aromatica che il vitigno sa offrire. L’assenza di “liquer d’expedition” garantisce un profilo degustativo deciso e asciutto, facendo risaltare la piacevole sapidità del finale. Uno spumante puro, prodotto in quantità limitata e solo nelle annate migliori.

Pas Dosé sparkling wine shows elegance and the typical aromas of the Verdicchio grape variety. The absence of liqueur d’expedition ensures a dry, strong character, and a sapid finish. It is made only in the best vintages and in a limited number of bottles.

ZONA D’ORIGINE: colline dei Castelli di Jesi nell’area intorno al comune di Montecarotto.

AREA OF ORIGIN: hills around Montecarotto Municipality.

TERRENO: di medio impasto.

SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Verdicchio

RESA PER ETTARO: 90 q

YIELD X HECTARE: 9000 kg

SPUMATIZZAZIONE: metodo classico con sosta sui lieviti molto prolungata.

PRODUCTION PROCESS: classic method with a long ageing on the yeasts.

ASPETTO: spuma bianca, fine e cremosa con perlage sottile e persistente.

APPEARANCE: creamy white foam with with fine and persistent perlage.

COLORE: giallo paglierino, brillante con delicati riflessi verdi.

COLOUR: straw yellow, brilliant with delicate greenish reflections.

PROFUMO: molto intenso, floreale, elegante e di grande persistenza.

BOUQUET: highly intense, flowery, elegant and remarkably persistent.

SAPORE: secco, di morbida struttura, ricco di sapidità e grande personalità.

FLAVOUR: dry with a soft structure, richly sapid and great personality.

ABBINAMENTO: la sua grande personalità ne favorisce l’abbinamento a tutto pasto, specialmente con il pesce e i crostacei.

FOOD PAIRINGS: its great personality makes it perfect for an entire meal and especially with fish dishes.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 10°C



cl.75