140+1®

Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Elaborazione:
Se ci sono degli spumanti italiani il cui nome fa vibrare le papille gustative, questo è uno di quelli. Frutto di uve 100% di Pinot Nero. Ogni grappolo viene selezionato per poi beneficiare della “spa del grappolo”. Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. L'affinamento continua a contatto con i lieviti per più di 140 mesi, da qui il nome140+1 (il +1 è il giorno dedicato alla degustazione per il blend finale).

Colore:
Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo:
Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane.

Aspetto visivo:
Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:
Al palato si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Bottiglia:
Spumante Metodo Classico. Limited edition. Vetro tipo uvag.

Tappo:
Diam 30,5x48.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
Da 11,50 a 12,50 gradi.

