


Chiusa Grande





D'EUS Pas Dosè
VINO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO
BIOLOGICO

UVE:
PECORINO-CHARDONNAY-MONTEPULCIANO

VENDEMMIA:

La raccolta viene fatta nelle ore fresche della giornata, manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le diverse tipologie di uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente, al raggiungimento della maturazione tecnologica: livello zuccherino medio, pH basso e buon contenuto in acidi organici.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 18°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino.

A fine inverno i vini base spumante vengono assemblati, dolcificati con zucchero biologico e fatti rifermentare in bottiglia ad una T° di circa 13°C secondo le regole del "Metodo Classico" con l'aggiunta di lieviti bassi produttori di SO₂. Terminata la rifermentazione il D'Eus Pas Dosè rimane in affinamento sulle fecce per circa 70 mesi durante i quali il lievito cede al vino i suoi costituenti che sono il supporto organolettico e gustativo di questo spumante. Successivamente, mediante la tecnica del "remuage" le bottiglie vengono gradualmente portate dalla posizione orizzontale a quella verticale (messa in punta), affinché le fecce di lievito si raccolgano nella capsula sotto-tappo e vengono successivamente espulse.

Nella fase di "degorgement" previo congelamento dei colli della bottiglia. La fase finale, non essendo prevista l'aggiunta della "liqueur d'expédition", è solo quella del ripristino del vino perso durante la fase del "degorgement", della tappatura ed etichettatura della bottiglia.

PERMANENZA SUI LIEVITI / SBOCCATURA: 70 mesi / 6 mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Colore giallo paglierino carico, riflessi dorati; Perlage continuo e persistente di eccellente finezza

PROFUMO: Fine ed elegante, ricco, fruttato con piacevoli sentori di agrumi e tipiche note di crosta di pane e brioche

SAPORE: Vivace e sapido, secco ma con voluminosa setosità, di buona struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa.

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Vino adatto a tutto pasto

CONSERVAZIONE: 12-18°, tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 8°/10°