

Spumante Metodo Classico Alta Langa docg

Valsellera Pas Dosé

Il "Pas Dosé" è la selezione dedicata a Giovanni Battista Francone nata nel 2017 per celebrare i 50 anni di produzione dello Spumante Metodo Classico della famiglia Francone. Complessità, eleganza, zero dosaggio sono le parole chiave di questo vino che nasce dalla grande selezione delle uve e dalla parte migliore del mosto separata in pressatura.

Vigneti

Comuni di Loazzolo e Bubbio. Terreni marnosi ricchi di sabbia e argilla.

Vitigno

Chardonnay

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

Vinificazione

Vendemmia manuale a fine agosto. Pressatura soffice di uve intere, chiarificazione e fermentazione a bassa temperatura. Fermentazione malolattica e affinamento in botte e fusti di rovere francese di circa 7 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per circa 30 mesi.

Degustazione

Colore giallo dorato, brillante e luminoso con un perlage fine e persistente. Al naso rivela sentori di crosta di pane, burro, frutta fresca e agrumi maturi. In bocca è cremoso e persistente, con la giusta acidità.

Abbinamenti

Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare come branzino, orata, salmone, capesante, gamberetti, ostriche e caviale, ma anche con affettati come il Crudo di Cuneo DOP, Jamon Patanegra, Lardo di Colonnata, carni di Faraona, Pollo, Vitello e formaggi come il Castelmagno, la Burrata e il Pecorino Fiore Sardo.

Epoca di Beva

Tra 6 e 48 mesi dalla sboccatura

Produzione 2020:

2857 bottiglie

