

Cellarius Pas Dosè

Franciacorta DOCG 2008

Berlucchi

Lo Spumante Franciacorta Docg Pas Dosè Cellarius di Berlucchi nasce nei vigneti situati nel cuore della Franciacorta. E' un'etichetta mitica la "Cellarius" Berlucchi. Siamo di fronte ad uno spumante che racconta il valore del tempo. Il tempo delle sue uve, il tempo della sua vinificazione, quello della sua maturazione, del suo affinamento e, infine, della sua degustazione.

Il Pas Dosé, da un'attenta selezione di chardonnay e di pinot nero provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà è un Franciacorta capace di stupire anche sulla distanza grazie a una longevità non comune, tutta da scoprire.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2008

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Vitigno Chardonnay 80% ;Pinot Nero 20%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino intenso con leggeri riflessi ramati

Gusto L'ingresso in bocca è caratterizzato da grande ampiezza e ottima struttura supportate da un'acidità cremosa e ben integrata; il finale è molto persistente e appagante

Profumo Fine ed elegante, con spiccati sentori floreali e di frutta a polpa gialla, tenui rimandi ai piccoli frutti rossi, che si amalgamano con eleganti profumi di pan tostato

Abbinamenti Antipasti di carni rosse, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Resa per ettaro 80-100 quintali

Vinificazione Spremitura soffice e progressiva con frazionamento dei mosti. Succesivamente il mosto svolge la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e una piccola parte in barriques di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica

Maturazione In bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 42 mesi

Affinamento Altri 3 mesi in bottiglia dopo la boccatura