



CAVALIERA



Lorenzo

**PAS DOSÉ MILLESIMATO
METODO CLASSICO
BLANC DE NOIR**

QUALIFICA:

Vino spumante di qualità Millesimato Pas Dosè.

VITIGNO UTILIZZATO:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

VINIFICAZIONE: Ogni grappolo viene selezionato e raccolto a mano in cassette, immediata pressatura soffice per estrarre e mantenere intatto il ventaglio aromatico delle uve di origine. Fermentazioni del mosto fiore in vasche d'acciaio termocondizionate. Successiva rifermentazione in bottiglia di 24mesi, seguita dalla sboccatura Pas Dosè

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo oro con riflessi verdi. Profumo penetrante, pulito, di fiori bianchi. Inconfondibile il vitigno a bacca rossa. La bollicina, fine e precisa, fa da preludio a un gusto che può appartenere solo al nostro lambrusco: scattante, espressivo, il frutto intatto, l'acidità affilata, la pulizia straordinaria, e tutto più intenso, più definito, più vitale..

ABBINAMENTO: Tutti i piatti della cucina Modenese. Tortellini, paste ripiene, carne di maiale e torte classiche come il belsone.

NOTE:

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it