



ESSENZA 0 Pas dosé

Spumante metodo classico

SCHEMA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: 80% Chardonnay

20% Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot - Casarsa

Densità: 3500 - 4000 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuate a mano, in cassette, a fine agosto

Vinificazione: In bianco.

Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico.

Maturazione sui lies: 40 mesi

Affinamento: dopo il degorgement affina 6/8 mesi in bottiglia

Malolattica: effettuata

Produzione annua: 3000 bt

Tipologia di bottiglia: champagnotta del peso di 1650 gr.

Bott. per cartone: 6

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Acidità totale: 7 g/l

pH: 3,20

Estratto Secco: 25 g/L

Residuo Zuccherino: 0 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Perlage: Molto fine e persistente

Forum Spumanti d'Italia - Valdobbiadene 2009

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: Intenso e fragrante con note di lievito, crosta di pane e nocciola
Sapore: decisamente secco con acidità vivace, buona persistenza, equilibrio

Temperatura di servizio servire a 6° - 8° C

Abbinamenti: Tutto pasto con pietanze di pesce. Ottimo con affettati.



ESSENZA 0 Pas dosé

Spumante metodo classico

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: 80% Chardonnay

20% Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot - Casarsa

Densità: 3500 - 4000 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuate a mano, in cassette, a fine agosto

Vinificazione: In bianco.

Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico.

Maturazione sui lies: 40 mesi

Affinamento: dopo il degorgement affina 6/8 mesi in bottiglia

Malolattica: effettuata

Produzione annua: 3000 bt

Tipologia di bottiglia: champagnotta del peso di 1650 gr.

Bott. per cartone: 6

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Acidità totale: 7 g/l

pH: 3,20

Estratto Secco: 25 g/L

Residuo Zuccherino: 0 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Perlage: Molto fine e persistente

Forum Spumanti d'Italia - Valdobbiadene 2009

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: Intenso e fragrante con note di lievito, crosta di pane e nocciola
Sapore: decisamente secco con acidità vivace, buona persistenza, equilibrio

Temperatura di servizio servire a 6° - 8° C

Abbinamenti: Tutto pasto con pietanze di pesce. Ottimo con affettati.



ESSENZA 0 Pas dosé

Spumante metodo classico

SCHEMA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: 80% Chardonnay

20% Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot - Casarsa

Densità: 3500 - 4000 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuate a mano, in cassette, a fine agosto

Vinificazione: In bianco.

Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico.

Maturazione sui lies: 40 mesi

Affinamento: dopo il degorgement affina 6/8 mesi in bottiglia

Malolattica: effettuata

Produzione annua: 3000 bt

Tipologia di bottiglia: champagnotta del peso di 1650 gr.

Bott. per cartone: 6

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Acidità totale: 7 g/l

pH: 3,20

Estratto Secco: 25 g/L

Residuo Zuccherino: 0 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Perlage: Molto fine e persistente

Forum Spumanti d'Italia - Valdobbiadene 2009

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: Intenso e fragrante con note di lievito, crosta di pane e nocciola
Sapore: decisamente secco con acidità vivace, buona persistenza, equilibrio

Temperatura di servizio servire a 6° - 8° C

Abbinamenti: Tutto pasto con pietanze di pesce. Ottimo con affettati.



ESSENZA 0 Pas dosé

Spumante metodo classico

SCHEMA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: 80% Chardonnay

20% Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot - Casarsa

Densità: 3500 - 4000 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuate a mano, in cassette, a fine agosto

Vinificazione: In bianco.

Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico.

Maturazione sui lies: 40 mesi

Affinamento: dopo il degorgement affina 6/8 mesi in bottiglia

Malolattica: effettuata

Produzione annua: 3000 bt

Tipologia di bottiglia: champagnotta del peso di 1650 gr.

Bott. per cartone: 6

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Acidità totale: 7 g/l

pH: 3,20

Estratto Secco: 25 g/L

Residuo Zuccherino: 0 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Perlage: Molto fine e persistente

Forum Spumanti d'Italia - Valdobbiadene 2009

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: Intenso e fragrante con note di lievito, crosta di pane e nocciola
Sapore: decisamente secco con acidità vivace, buona persistenza, equilibrio

Temperatura di servizio servire a 6° - 8° C

Abbinamenti: Tutto pasto con pietanze di pesce. Ottimo con affettati.