



Franciacorta Pas Dosé

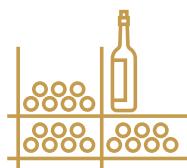


Castelveder



VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

Si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura il vino si affina per oltre 30 mesi sui lieviti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore giallo paglierino lucido brillante con perlage fine e persistente.



Il profumo è fine ed elegante, con fragranti sentori di crosta di pane appena sfornato, fiori bianchi e bacche di vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

100% Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale con accurata selezione delle uve, verso fine Agosto



Al gusto si percepisce immediatamente la struttura, ed esprime al massimo la sua elegante finezza; ha un finale lungo, persistente e di notevole armonia.