



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 Dosè, 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. Successivamente 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