

LAMBRUSCO

METODO CLASSICO

2013 Pas Dosé



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4



- Classificazione** Metodo Classico Lambrusco Pas Dosé 36 Mesi
- Uvaggio** 100% Lambrusco di Sorbara
- Vinificazione** Sorbara in purezza vinificato in bianco e rifermentato naturalmente in bottiglia secondo il Metodo Classico. Vendemmia manuale dei grappoli migliori del nostro vigneto di Nonantola in Via Mavora, 68. Le bottiglie riposano in cataste per minimo 36 mesi durante i quali affinano sui lieviti.
- Spuma** Fine e persistente
- Colore** Giallo paglierino
- Bouquet** Fruttato e floreale, con sentori di crosta di pane e nocciola
- Gusto** Vellutato e ben strutturato. La spiccata acidità gli conferiscono grande eleganza e persistenza
- Temperatura di Servizio** 8-10 °C
- Abbinamento** Ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare antipasti, primi a base di pasta, risotti e carni bianche. Grazie alla buona acidità accompagna con classe tutte le portate



- Style** Pas Dosé Sparkling White, 36 Months on yeasts
- Classification** Classic Method Lambrusco di Sorbara, 36 months on yeasts
- Grapes** 100% Lambrusco di Sorbara
- Vinification** Sorbara grapes vinified in white and fermented naturally in the bottle according to the Classic Method. Hand picking the best grapes of our vineyard of Nonantola in Via Mavora, 68
- Foam** Extremely fine, persistent
- Color** Pale yellow
- Bouquet** Mineral with hints of bread crust, brioche and hazelnut
- Taste** Velvety and well structured. The acidity give it great elegance and persistence
- Service temperature** 8-10 °C
- Gastronomic Coupling** Ideal as an aperitif, but also to accompany appetizers, first courses of pasta, risotto and white meat. Thanks to good acidity goes well with all courses class