PAS DOSÉ

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Bombino bianco (IGP Puglia) – Millesimato - zona San Severo

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera, Pergola pugliese

RESA PER ETTARO
100 - 120 q.li/ha

VENDEMMIA
Metà agosto

VINIFICAZIONE
Uve lavorate in bianco in cisterne d'acciaio, con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

PRESA DI SPUMA
Metodo classico

TIRAGGIO
Febbraio / Marzo

AFFINAMENTO E PERMANENZA SUI LIEVITI
Minimo 24 mesi a una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra cantina

REMUAGE
Manuale su *pupitres* per almeno 4 settimane

DOSAGGIO
0 g/l

PRODUZIONE ANNATA
5.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore paglierino con netti riflessi verdolini. Al naso profumi di ananas, bergamotto, melone invernale, mandorle e lievi cenni di burro e vegetali a contorno. Al palato: secco con cremosa effervescenza in bocca, dal giusto sostegno acido, delicatamente sapido e dal finale di ricordi agrumati

ABBINAMENTI
Ideale per aperitivi, crudi di mare, antipasti misti e portate di pesce

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO

PAS DOSÉ

CLASSIC METHOD SPARKLING WINE

GRAPE VARIETIES
100% Bombino Bianco (IGP Puglia) – *Millésimé* – San Severo area

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis, Apulian Pergola

YIELD
100 – 120 quintals/ha

HARVEST PERIOD
Mid-August

VINIFICATION
Grapes vinified in bianco (white vinification) in stainless steel tanks at a temperature not exceeding 13°C in our winery

SECOND FERMENTATION
Classic Method

TIRAGE
February / March

AGEING
Aged for at least 24 months at a temperature of 13°C in the underground cellars of our winery

REMUAGE
Performed manually on *pupitres* for at least 4 weeks

DOSAGE
0 g/l

ANNUAL PRODUCTION
5,000 bottles

TASTING NOTES
Straw yellow with clear greenish highlights. On the nose: aromas of pineapple, bergamot, winter melon, almonds, and subtle hints of butter and green notes. On the palate: dry and creamy effervescence, well-supported by acidity, delicately savory, with a citrus-tinged finish

PAIRINGS
Ideal as an aperitif, with raw seafood, assorted appetizers, and fish dishes

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO