



CANTINE
RE DAUNO

Spumante Metodo Classico – PAS DOSE’
Vino Spumante di Qualità

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Vitigni utilizzati:** 100% bombino bianco (IGP Puglia)
Tipologia del terreno: argilloso – calcareo
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi/ha: 1800 pinte/ha;
Resa uva: 120 q.li/ha;
Epoca della vendemmia: fine agosto / inizio settembre
Vinificazione: in bianco in cisterne d'acciaio con una temperatura che non supera i 14°C
Presatura di spuma: metodo classico
Affinamento: su bottiglie *surlies* per almeno 24 mesi;

DATI ANALITICI DEL VINO

- Resa di uva in vino:** 50%
Acidità totale: 7,6 g/l
pH: 3,10
Residuo zuccherino: 2 g/l
Titolo alcolometrico: 12,5% vol

ESAME ORGANOLETTICO

- Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini con una spuma ricca e persistente.
Perlage: fine e persistente
Profumo: fresco e intenso, con sentori di pesca bianca, miele e crosta di pane, con finale di mandorla amara
Sapore: vivace, intenso, sapido, di buon equilibrio, di media struttura, gradevole e con una buona acidità
Temperatura di servizio: 6-8°C
Abbinamenti gastronomici: eccellente come aperitivo, ma ideale anche in accompagnamento al pasto

