

PAS DOSÉ MILLESIMATO

di Stefano Bottega





PAS DOSÉ

Il nuovo Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega è vino spumante, prodotto con **metodo Charmat**, che garantisce freschezza e facilità di consumo. Ha la sua cifra identificativa nell'**assenza di zuccheri** e nella **prolungata persistenza aromatica**.

Ha origine da un equilibrato uvaggio che assembla un **90% di uve Glera**, le stesse del Prosecco, con un **10% di Chardonnay**.

Viene spumantizzato in autoclavi d'acciaio, dove in presenza di lieviti selezionati si compie naturalmente e senza zuccheri aggiunti l'intero processo di fermentazione.

Vedo Vino Vero

La bottiglia trasparente crea un ensemble armonico con l'etichetta e la capsula dorata e risponde pienamente allo slogan "**Vedo Vino Vero**", ideato per esaltare la genuinità del prodotto. Vedere il vino, attraverso il vetro della bottiglia, consente infatti di apprezzarne il colore già prima della degustazione.

Si può quindi definire un "vino puro", che **accarezza il palato con una struttura essenziale, asciutta e al tempo stesso armonica**.



PAS DOSÉ

Abbinamenti

Sfumate note sapide lo rendono un protagonista principe del rito dell'aperitivo. Si abbina egregiamente con finger food, sushi e cicheti di tradizione veneziana. A tavola si accompagna con crostacei, pesce, carni bianche e verdure. Questo spumante rispetto a un tradizionale Brut si caratterizza inoltre per un **apporto di calorie ridotto**, un dettaglio importante per chi segue una dieta a basso contenuto di zuccheri o per chi semplicemente vuole mantenersi in forma.

Ispirazioni

Pas Dosé Millesimato Stefano Bottega **s'ispira idealmente alle bollicine d'oltralpe**, ma si caratterizza rispetto ad esse per la freschezza, l'armonia e l'aromaticità tipica delle uve della Marca Trevigiana.

È quindi piena espressione di un territorio fortemente vocato alla coltivazione della vite, che deve al Prosecco la sua notorietà, ma che al tempo stesso custodisce un patrimonio di vini e vitigni meno conosciuti.

Varietà: 90% Glera, 10% Chardonnay.

Zona di coltivazione: Veneto.

Per la produzione di questo vino si impiega un blend delle varietà più adatte alla produzione dei vini spumanti, coltivate in territori di lunga tradizione viticola, che presentano le condizioni ottimali per raggiungere il perfetto grado di maturazione: il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona mineralità, una corretta acidità ed ottimi profumi.

Vinificazione: Le uve, coltivate con il sistema Sylvoz tipico di queste zone, vengono raccolte generalmente ai primi di settembre e portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda si sviluppa invece in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza. La fermentazione non si interrompe, ma viene condotta fino al quasi completo esaurimento degli zuccheri, ne residuano meno di 3 grammi litro, e questo permette di ottenere un vino "puro", dalle bollicine integrali e dal bouquet che è espressione della vera essenza e dell'aromaticità delle uve di partenza.

Dunque uno spumante a dosaggio zero che esalti la sfumatura sapida e la lunga persistenza del vino in maniera del tutto naturale, peraltro con un apporto di calorie ridotto. In definitiva si distingue per freschezza, armonia ed aromaticità!

Colore: giallo paglierino, brillante, il perlage è fine, brioso e persistente.

Sentore: al naso presenta delicate note fruttate, in particolare di mela e pesca nettarina, eleganti sentori di fiori d'acacia e, in chiusura, una fresca nota agrumata.

Sapore: secco e asciutto, presenta una sapidità in perfetto equilibrio con la struttura acida e si caratterizza per le note minerali e per la lunga persistenza aromatica.

Abbinamento: perfetto come aperitivo, si abbina egregiamente con gli antipasti, in particolare quelli a base di pesce, le verdure e i formaggi, i primi piatti (a base di pesce e di verdure), i crostacei e delicate preparazioni a base di carni bianche.