



ACQUISTATO IL

"A Prima Vista" Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2022021



Svinando®

Piacevolmente minerale

Una bollicina di grande piacevolezza, proveniente da un territorio di rara bellezza. Stiamo parlando del Pas Dosé, Metodo Classico, proposto qui da Lonati Winery. Millesimato, questo vino è prodotto a partire da 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir. Uve provenienti dai vigneti aziendali di Castel Boglione, in provincia di Asti. Ci troviamo a circa 310 metri sul livello del mare, in posizioni ottimali per raggiungere piena maturazione. Dopo la raccolta, manuale, i grappoli vengono portati in cantina dove vengono trasformati in mosto. Questo a sua volta viene trasferito in vasche di acciaio, e in minima parte in botti, per la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino ottenuto, viene messo in bottiglia, dove avviene la seconda fermentazione che si protrae per circa 24 mesi. A quel punto il vino è pronto per le operazioni di remuage e dégorgement. Nel bicchiere rivela bellissime sfumature dorate, con catenelle di bollicine che salgono velocemente verso la superficie. Al naso rivela profumi intensi e dinamici, crosta di pane con marcate note di frutta secca, miele, mandorle e fiori di tiglio. In bocca, invece, è un vino delicato ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido, piacevolmente minerale, corposo e strutturato. Perfetto come aperitivo, è il vino giusto da stappare in occasione di un pranzo o una cena dove il menu è tutto a base di pesce.

Ci troviamo a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo. Qui, circondata da chilometri e chilometri di vigneti, si trova la tenuta di Lonati Winery chiamata Rocca delle Langhe, acquistata e ristrutturata nel 2003. Finita la ristrutturazione, è iniziato un percorso di produzione di uve per la vendita all'ingrosso a grandi Aziende della zona. Ma dopo poco tempo, grazie alla qualità elevata della materia prima, è stata presa la decisione di iniziare la vinificazione del Moscato d'Asti DOCG, da vigneti nei cosiddetti "sori eroici". Dal 2020, Marco Lonati, ultimo rappresentante della famiglia, dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie conseguita a Milano, si occupa personalmente della gestione dell'azienda, con l'aiuto della compagna Viviana. Oggi Lonati Winery ha acquisito anche terreni a Treiso, iniziando la coltivazione di vini rossi come Barbera, Nebbiolo e Barbaresco di Meruzzano. Recentemente poi si sono espansi anche a Ca' du Lich, altra zona rinomata di Castiglione Tinella.

La Vigna

Terreno Calcareo argilloso

Esposizione Est, Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante

Provenienza Piemonte

Uve 80% Chardonnay 20% Pinot Noir

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio (e una minima parte in botti) per la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13 °C). Il vino così ottenuto viene messo in bottiglia, dove avviene la seconda fermentazione. Dopo 24 mesi di affinamento, il vino è pronto per le operazioni di remuage e dégorgement.

Sensazioni Sfumature dorate e danze di piccole sfere racchiudono l'eleganza di un piacere fugace, destinato a rimanere impresso per sempre. All'olfatto rivela profumi intensi e dinamici, crosta di pane con marcate note di frutta secca, miele, mandorle e fiori di tiglio. In bocca è un vino delicato ma in perfetta armonia con un giusto equilibrio acido, piacevolmente minerale, corposo e strutturato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821