



METODO CLASSICO

Tanni Pas Dosè Blanc de Blancs

PRODOTTO CON UVE Chardonnay
ANNATA DI PRODUZIONE 2017
POSTO IN COMMERCIO Settembre 2023
TIPO DI TERRENO Marne e arenarie
ALLEVAMENTO Guyot
ESPOSIZIONE Sud-Est, 150 m SLM
FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, 25% affinamento in barrique di castagno per 5 mesi
PRESA DI SPUMA Lieviti selezionati, affinamento sui lieviti in bottiglia per quasi 60 mesi
TIRAGGIO 15 marzo 2018
DEGORGEMENT 14 Febbraio 2023
TENORE IN ALCOL 12,3% vol
ZUCCHERI RESIDUI 1 g/L
LONGEVITÀ 3-4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-7°C

Note Organolettiche

Perlage fine e persistente. Profumo pieno e avvolgente, caratterizzato da intense note agrumate che ricordano la buccia d'arancia e il limone, con note di fiori secchi a chiudere. Al palato, eccellente lunghezza e persistenza aromatica evidenziata dalla freschezza e dal finale asciutto.

Abbinamenti

Spumante importante da tutto pasto. Particolarmente indicato con primi piatti di pesce, si abbina ottimamente al piccione e ad arrostiti di carni bianche, quali coniglio e faraona. Perfetto in accompagnamento a secondi piatti di pesce, come il rombo e il pesce spada. Piacevole con assaggi di formaggio stagionato.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



JAMES SUCKLING 2023

Croissants, dried flowers, orange peel and dried lemons on the nose. It's tangy and zesty with a medium body, fine bubbles and a sharp, dry finish. From organically grown grapes. Drink now.

[Jamessuckling.com](https://www.jamessuckling.com)

