



ACQUISTATO IL

"A Prima Vista" Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2022

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	Vino 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821