

# AD MAIORA SEMPER

## METODO CLASSICO PAS DOSÉ



SANT'ELENA

ALVISOPOLI

### Origine Uve

Veneto Orientale, DOC Lison  
Pramaggiore Terreno argilloso.

### Sistema di allevamento

Guyot

### Vinificazione e affinamento

È prodotto con uve Pinot Nero in purezza, raccolte manualmente in cassette. Dopo una leggera pressatura delle uve intere e la successiva decantazione statica del mosto fiore, la fermentazione avviene per 12 giorni a una temperatura controllata di 16°C, con maturazione sulle fecce fini. Nella primavera successiva alla vendemmia, avviene la presa di spuma con affinamento sui propri lieviti che si protrae per almeno 36 mesi. Nella fase di dégorgement vi è

l'aggiunta come liqueur d'expédition, solo vino di altre bottiglie, come rabbocco, in modo da garantire un prodotto senza zuccheri aggiunti.

### Caratteristiche organolettiche

In serbatoi di acciaio a temperature controllata con lieviti selezionati.

### Prima fermentazione

La fermentazione avviene per 12 giorni a una temperatura controllata di 16°C, con maturazione sulle fecce fini.

### Presa di spuma

La presa di spuma che si svolge in bottiglia, secondo i dettami del Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti si protrae per almeno 36 mesi.

### Varietà Uve

100% Pinot Nero

### Alcool

12,00 % vol.

### Zuccheri

Non dosato/Pas Dosé

### Acidità

6,80 g/l

### Colore

Ramato

### Perlage

Fine e persistente

### Spuma

Morbida e cremosa

### Temperatura di servizio

6 / 8 °C

### Formato

750 ml

