



Produzione annua attuale:  
170 casse da 6 bottiglie  
Potenzialità produttiva:  
170 casse da 6 bottiglie

## MILLESIMÈ' Pas Dosè Metodo Classico

GRAND CRU. Il "Millesimè" è lo spumante definitivo per importanza ed eleganza di Mirizzi ed è prodotto nell'unica parcella esposta a Nord del Vigneto Eroico di Monte Roberto a 300 mt s.l.m. Uve biologiche raccolte a fine agosto. Affinamento sui lieviti per 60 mesi.

*Tipologia* Spumante metodo classico millesimato PAS DOSE'

*Prima vendemmia* 2015

*Vigneto* Eroico di Monte Roberto, parcella aziendale di circa 6000 mq (0,6 ha) in collina con pendenze del 35% in coltivazione biologica

*Esposizione* Nord

*Terreno* Marne arenarie di consistenza sabbiosa

*Uvaggio* Verdicchio in purezza

*Resa uva per vite* 2,8 Kg circa

*Epoca di vendemmia* Ultima settimana di agosto, raccolta manuale

*Vinificazione ed affinamento* Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica, dopo 10 mesi di affinamento sulle proprie fecce nobili con batonnage, si procede alla presa di spuma in bottiglia e dopo ulteriori 60 mesi si effettua la sboccatura. Ulteriore stasi in bottiglia prima della commercializzazione.

*Tenore alcolico* 13/13,5 % vol. variabile con l'annata

*Colore* Paglierino pieno con sfumature dorate

*Profumo* Complessi e variegati con netto richiamo varietale alla ginestra

*Sapore* Molto elegante, persistente ed appagante sentori iodati, crosta di pane e ricordi di pasticceria

*Abbinamenti* Crostacei, molluschi, crudità

*Temperatura di servizio* 8°C

