VINI COLOMBO

# Butterfly Pas Dosé

**Classificazione**
Vino spumante di qualità Pinot Nero,
Metodo Classico Pas Dosè

**Uvaggio**
Pinot Nero

**Zona di produzione**
OltrePò Pavese

**Vendemmia**
3° / 4° Decade di agosto

**Vinificazione**
Mediante spremitura soffice separiamo subito le bucce dal mosto. I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano fino alla fine della primavera successiva in vasche d'acciaio termo condizionate. In seguito vengono sapientemente assemblati per raggiungere la creazione della cuvée. Questa particolare tecnica conferisce allo Spumante il carattere tipico dei vini di qualità della nostra terra.

**Profilo sensoriale**
Un Metodo Classico pregiato, dal colore giallo paglierino tenue e profumo delicato; perlage fine e persistente. Il suo sapore è secco ed elegante.

**Tiraggio**
Da marzo a giugno

**Permanenza sui lieviti**
24/36 mesi

**Abbinamenti**
Ottimo sia come aperitivo, sia per tutto pasto, purché i piatti siano delicati e raffinati.

**Temperatura di servizio**
Degustare a 6°/8°

**Confezionamento**
Scatola da 6 bottiglie con posizionamento orizzontale

**Gradazione**
12,5% ALC. VOL.

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
info@vinicolombo.it