

[Agro News](#)

[Agro News](#)

[Agro News](#)

Home

Pas Dosè Riserva 2007

- Lantieri de Paratico
- Via Videtti - 25031 Capriolo (BS)
- Tel 030/736151 - Fax 030/7465770
- www.lantierideparatico.it

info@lantierideparatico.it



Categoria: Bianco secco Spumante. Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero. Bottiglia: 75 cl. Alcol: 12,5%. Lotto: 09/13. Fascetta medio in enoteca: Euro 91,00 compreso pack. Conservazione: nella cantina, in posizione coricata su ripiani adibiti ai vini spumanti a 14°C. Tempo di consumo: ancora 2-3 anni. Evoluzione: pronto. Servizio: mescolare a 7-8°C in lanciate flutes con stelo alto e linguine con vongole e muscoli, filetti di orata con melissa al vapore, terrina di pesce, branzino al sale.

Esame organolettico - Limpidezza: brillante. Colore: paglierino carico tendente al dorato, con perlage fine, fitto e continuo. Profumo: fruttati e speziati di mela golden matura, buccia di mandarino e arancia un po' essiccata, e lieve di ribes rosso, mandorla e mandorle e delicatamente caldo, di buona struttura e persistenza, con gradevole fondo sapido-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e persistente.

Considerazioni: **Ottimo.** Ottenuto da scelte uve Chardonnay 75% e Pinot Nero 25% dell'età media di 15 anni. Vinificazione: la successiva decantazione naturale, ha fermentato in tini d'acciaio inox e in barriques a bassa temperatura. Il vino ricavato è in sospensione per almeno i tre mesi successivi. Dopo i necessari travasi e leggera filtrazione, il vino è stato quindi stabilizzato. Il tiraggio è stato fatto alla fine del marzo 2008 con l'aggiunta di lieviti selezionati e di 23 grammi di zucchero di canna raffinato per litro. Dopo la sboccatura, passano almeno tre mesi per l'immissione in commercio.

Punteggio totale: 56/60

ASPETTO - Limpidezza

5. Colore: 5. PROFUMO - Intensità 4. Persistenza 5. Finezza 5. Armonia 4. SAPORE - Persistenza 4. Pienezza

GRADIMENTO: Ottimo 4.

**SCHEDA DI
VALUTAZIONE E GRADIMENTO DEI VINI**
(Punteggio in sessantesimi)

CAMPIONE N° _____

ASPETTO	
LIMPIDEZZA / EFFERESCENZA.....	1 - 5
COLORE.....	1 - 5
PROFUMO	
INTENSITA'	1 - 5
PERSISTENZA	1 - 5
FINEZZA	1 - 5
ARMONIA.....	1 - 5
SAPORE	
PERSISTENZA	1 - 5
PIENEZZA.....	1 - 5
SAPIDITA'	1 - 5
ACIDITA' / TANNICITA' / DOLCEZZA.....	1 - 5
ARMONIA.....	1 - 5
GRADIMENTO	
ECCELENTE	5
OTTIMO	4
BUONO.....	3
DISCRETO	2
COMUNE.....	1
PUNTEGGIO TOTALE	

Osservazioni
.....
.....
.....
.....

Metodo Virgilio Pronzati DOC 2007