



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

Tags

alelessandria, asti, barbera, cabernet sauvignon, campania, chardonnay, cuneo, degustazione, degustazione olio, degustazione vino, dolcetto, emilia romagna, extravergine, friuli, friuli venezia giulia, grosseto, imperia, lazio, liguria, lombardia, marche, merlot, nebbiolo, olio, oliodop, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, piemonte, puglia, sangiovese, sicilia, siena, toscana, trentinoaltoadige, veneto, verona, vino

PUBBLICITÀ



Home > Autori > Vino

Franciacorta Docg Origines Pas Dosè Riserva 2007

Lantieri de Paratico

Tweet 1

di Commissione di TigullioVino

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 12,5% - Lotto: 09/13 - Fascetta Docg AACCO2282859 - Bottiglie prodotte: 5.000 - Prezzo sorgente € 32,00.

Alla vista è brillante, di colore paglierino carico tendente al dorato, con perlage fine, fitto e continuo. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, con netti sentori fruttati e speziati di mela golden matura, buccia di mandarino e arancia un po' essiccata, e lieve di ribes rosso, mandorla e anice. In bocca è secco, fresco, molto sapido, delicatamente caldo, di buona struttura e persistenza, con gradevole fondo sapido-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e note fruttate e speziato. Prezzo medio in enoteca 56 euro.

Note: Ottimo. Ottenuto da scelte uve Chardonnay 75% e Pinot Nero 25% dell'età media di 15 anni.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura soffice dei grappoli e, la successiva decantazione naturale, ha fermentato in tini d'acciaio inox e in barriques a bassa temperatura. Il vino ricavato, è stato tenuto a contatto con le fecce nobili tenute in sospensione per almeno i tre mesi successivi. Dopo i necessari travasi e leggera filtrazione, il vino è stato quindi stabilizzato e reso pronto per la presa di spuma in bottiglia. 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. La permanenza del vino sui lieviti è stata di 60 mesi. Dopo la sboccatura, passano almeno tre mesi per l'immissione in commercio.

Valutazione di TigullioVino: 18/20 (@@@@)

Publicato il 09 gennaio 2014 in [Vino](#) Letto 583 volte Permalink [1] commenti

Tags

bollicine, brescia, capriolo, chardonnay, degustazione, degustazione vino, franciacorta, franciacorta docg origines, lantieri de paratico, lombardia, pas dosè riserva, pinot nero, spumante, vino

1 Commenti



Commissione di TigullioVino

Sito web

e-mail

La commissione degustatrice di TigullioVino.it opera dall'aprile del 2000 con scrupolo e professionalità, nel rispetto della fatica e del...

Leggi tutto...

Archivio

Gennaio 2014

Dicembre 2013

Novembre 2013

Ottobre 2013

Settembre 2013

Agosto 2013

Luglio 2013

Giugno 2013

Maggio 2013

Aprile 2013



Inserito da Sergio Ronchi

il 09 gennaio 2014 alle 12:51



E' un'azienda che lavora bene e che mi piace molto.

La cantina inoltre è molto bella da visitare e ha anche un ristorante di alto livello a prezzi giusti.

Avevo inserito una mia degustazione su vinix

https://www.vinix.com/degustazioni_detail.php?ID=5104

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

Marzo 2013
Febbraio 2013
Gennaio 2013
Dicembre 2012
Novembre 2012
Ottobre 2012
Settembre 2012
Agosto 2012
Luglio 2012
Giugno 2012
Maggio 2012
Aprile 2012
Marzo 2012
Febbraio 2012
Gennaio 2012
Dicembre 2011
Novembre 2011
Ottobre 2011
Settembre 2011
Agosto 2011
Luglio 2011
Giugno 2011
Maggio 2011
Aprile 2011
Marzo 2011
Febbraio 2011
Gennaio 2011
Dicembre 2010
Novembre 2010
Ottobre 2010
Settembre 2010
Agosto 2010
Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010
Febbraio 2010
Gennaio 2010
Dicembre 2009
Novembre 2009
Ottobre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009

Risorse

[home](#)
[autori](#)
[esperti](#)
[vino](#)

olio
news
eventi
food
travel
marketing
distillati
club
contatti

Interagisci △

 [feed rss area vino](#)

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

Bernardo Camboni
su

Per fare un... alberello
il 12.01.2014 alle 17:41

Antonio Ganci su

Per fare un... alberello
il 12.01.2014 alle 00:11

Bernardo Camboni
su

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 17:06

Emilio Simone su

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 16:31

Bernardo Camboni
su

Per fare un... alberello
il 11.01.2014 alle 08:55

Emilio Simone su

Per fare un... alberello
il 10.01.2014 alle 09:08

Antonio Ganci su

Per fare un... alberello
il 09.01.2014 alle 22:55

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#)

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : ITO1136970991