

Casal Thaulero Metodo Classico

VINO SPUMANTE BIANCO DOSAGGIO ZERO
"PAS DOSÈ" WHITE SPARKLING WINE



Vitigno / a bacca bianca (da vitigno autoctono)

Vine Variety / white berry grapes
(Autochthonous wine).

Zona di produzione / Italia.

Production Area / Italy.

Epoca della vendemmia / Agosto.

Harvest period / August.

Vinificazione / Le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Vinificazione / Grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Presatura e maturazione sui lieviti / Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'illimpimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Foaming and maturation on lees / During springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 18 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colore / giallo dorato intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

Colour / intense and brilliant golden yellow with a fine and persistent perlage.

Olfatto / Il profumo è intenso e persistente con note di frutta a polpa bianca, di fico maturo, frutta secca e candita. Profumi di pasticceria e panificazione.

Bouquet / Intense and persistent bouquet with notes of white pulp fruit, ripe fig, dried and candied fruit. Aromas of pastry and bakery.

Gusto / secco, sapido e fragrante, ben bilanciato e complesso. È un vino armonico dal finale lungo e persistente. **Taste** / Dry, savory and fragrant, well balanced and complex. It is a harmonious wine with a long and persistent finish.

Abbinamenti / perfetto con pesce fritto misto, ed anche per aperitivi ricchi a base di insaccati saporiti, tartine al caviale o verdure in tempura.

Food pairing / perfect with mixed fried fish, for rich aperitifs based on tasty sausages, caviar canapés or tempura vegetables.

Gradazione alcolica / 12,5% vol.

Alcohol content / 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 0,8 gr/l

Sugar: 0,8 gr/l

Temperatura di servizio / 4/6°C

Service temperature / 40/43°F

Formato / 750 ml

Size / 750 ml