



CASTELLO DI GUSSAGO PAS DOSE'

Colore

brillante con leggere sfumature dorate, evidente perlage fine e persistente.

Profumo

si apre immediatamente con una componente fresca e floreale ed una parte più complessa e minerale.

Abbinamenti

per la sua spiccata freschezza e mineralità è un Franciacorta nobile, ideale in abbinamento con crudités di mare, ostriche e crostacei.

Descrizione

Le uve sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve sono caricate in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage) e l'affinamento a contatto dei lieviti per un minimo di 30 mesi a temperature controllate e al riparo da fonti di luce. La peculiarità della conformazione della bottiglia conferisce uno scambio più ampio tra lieviti e vino. Con la sboccatura (dégorgement) viene introdotta la liqueur d'expédition: per questo particolare prodotto priva di zuccheri. Successivamente le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

