

# Millesimato Pas dosé

GAVI SPUMANTE DOCG

## Il vino

*Elaborato da uve cortese in purezza, esalta le caratteristiche tipiche del Gavi: ha infatti spiccata vivacità e conserva aromi primari floreali e fruttati, sostenuto da una gradevole acidità. È un metodo classico (ottenuto quindi con rifermentazione in bottiglia) millesimato (elaborato con uve di una sola annata). Nell'elaborazione di un Metodo Classico la mano dell'enologo gioca un ruolo fondamentale: il nostro, Massimo Azzolini, nasce in Trentino e si mette alla prova in Franciacorta per oltre 10 anni. Dall'incontro della sua esperienza con la nostra passione nasce un Metodo Classico che amiamo moltissimo.*

## Vinificazione e affinamento

Dopo la prima fase di fermentazione in vasca in acciaio, in primavera si procede al tiraggio, ovvero l'aggiunta di zucchero e lieviti e la successiva messa in bottiglia, tappando con un tappo a corona.

Le prime settimane dopo il tiraggio sono fondamentali: le bottiglie coricate sono tenute a una temperatura di circa 13°: più bassa la temperatura, più fine il perlage, ovvero la dimensione delle bollicine, ma una temperatura troppo bassa potrebbe portare a un arresto di fermentazione. Nei mesi successivi lo spumante resta a contatto con le fecce fini. Quando si decide che lo spumante è pronto si inseriscono le bottiglie orizzontalmente nelle pupitre, e manualmente si girano gradualmente le bottiglie aumentando l'inclinazione.

Con il remuage, i residui di fermentazione si staccano dalle pareti della bottiglia e si depositano sul tappo.

A questo punto si procede alla sboccatura, o dégorgement: le bottiglie vengono inserite a testa in giù in un cilindro a -20° per ghiacciare il deposito. Ogni bottiglia viene poi stappata e la pressione interna spinge fuori il deposito. Il liquido perso viene ricolmato con lo stesso vino, senza aggiunta di zucchero, ottenendo così un Metodo Classico Pas Dosé. La bottiglia viene chiusa con il tappo di sughero e la gabbietta metallica.



**DENOMINAZIONE**  
Millesimato Pas dosé  
Gavi Spumante DOCG  
Metodo Classico

**ALTIMETRIA**  
300 m slm

**ESPOSIZIONE**  
Ovest

**VITIGNO**  
Cortese

**CEPPI PER ETTARO**  
4000

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**RESA PER ETTARO**  
max 95 q.li



360°

la Mesma

GAVI

# Millesimato Pas dosé

GAVI SPUMANTE DOCG

## The wine

Made from pure Cortese grapes, it enhances the typical characteristics of Gavi: in fact, it has marked vivacity and retains primary floral and fruity aromas, supported by pleasant acidity. It is a Metodo Classico (thus obtained by re-fermentation in the bottle) vintage (elaborated with grapes from a single vintage). In the elaboration of a Metodo Classico, the hand of the winemaker plays a fundamental role: our enologist, Massimo Azzolini, boasts a decades-long experience with Metodo Classico, both in Trentino and in Franciacorta. Our beloved Metodo Classico stems from the union of his experience and our passion.

## Vinification and aging

After the first phase of fermentation in stainless steel tanks, draught, or the addition of sugar and yeast, is carried out in the spring and then bottled, corked with a crown cork.

The first few weeks after draught are crucial: the bottles lying down are kept at a temperature of about 13°: the lower the temperature, the finer the perlage, that is, the size of the bubbles, but too low a temperature could lead to fermentation stopping.

During the following months, the sparkling wine remains in contact with the fine lees.

When it is decided that the sparkling wine is ready, the bottles are inserted horizontally into the pupitres, and manually the bottles are gradually turned by increasing the inclination. With remuage, the fermentation residue comes off the bottle walls and settles on the cork.

At this point, disgorgement, or dégorgement, takes place: the bottles are placed upside down in a cylinder at -20° to freeze the deposit. Each bottle is then uncorked and the internal pressure pushes the deposit out. The lost liquid is refilled with the same wine, without added sugar, resulting in a Metodo Classico Pas Dosé. The bottle is sealed with a cork and metal cage.



APPELLATION  
Millesimato Pas dosé  
Gavi Spumante DOCG  
Metodo Classico

ALTITUDE  
300 m asl

EXPOSURE  
West

GRAPE  
Cortese

PLANTS PER HECTARE  
4000

TRAINING  
Guyot

YIELD PER HECTARE  
max 95 q.li

