



## Eli Pas Dosè Spumante Metodo Classico

Questo nostro Metodo Classico nasce dalle uve più spumantizzate al mondo nei grandi terroir delle bollicine, Vissenza aggiunta di liqueur d'expédition ma con l'accento dei nostri vitigni autoctoni e l'aria delle nostre montagne.

**Vitigni:** Autoctoni e internazionali

**Affinamento:** almeno trentasei mesi sui lieviti delle miniere di talco della Val Germanasca.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** giallo paglierino con riflessi verdolini, spuma fine e cremosa.

**Perlage:** fine e persistente.

**Naso:** lievito e crosta di pane, fruttato tipico dei vitigni utilizzati.

**Gusto:** fresco, fine, buona acidità.

**Abbinamenti:** ideale in aperitivo, antipasti, primi di pesce.

**Temperatura di servizio:** 5-8°C.