



VIRTUS
Pas Dosè

VENDEMMIA: 2017

Varietà: Pinot Nero e Chardonnay

Densità di impianto: circa 5000 ceppi ad ettaro

Forma di allevamento: guyot

Raccolta: Manuale in cassette da 15 kg

Produzione: circa 80 q.li ad ettaro

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Gradazione alcolica: 12% vol

Colore: giallo paglierino

Sentori: Fiori gialli, frutta a polpa bianca e pan brioche

Temperatura di servizio: per apprezzarlo a pieno va servito freddo, ma non ghiacciato 4-6 C.

Abbinamenti: antipasti a base di pesce, tempura e salmone affumicato

VINTAGE: 2017

Variety: Pinot Noir and Chardonnay

Planting density: 5,000 vines per hectare

Training system: Guyot

Harvest: Manual in boxes of 15 kg

Production: about 80 q.li per hectare

Aging: 36 months on yeasts

Alcohol content: 12% vol

Colour: straw yellow

Hints: Yellow flowers, white fruit and pan brioche

Serving temperature: to appreciate it fully serve cold, but not frozen 4-6 C.

Serving suggestions: appetizers based on fish, tempura and smoked salmon

