



VIRTUS
Pas Dosè

VENDEMMIA: 2014

Varietà: Pinot nero 85% Chardonnay 15%

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 poi almeno 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5% 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.

VINTAGE: 2014

Variety: Pinot Noir 85% Chardonnay 15%

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 then at least 6 months in bottle.

Alcohol content: 12,5% 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.

