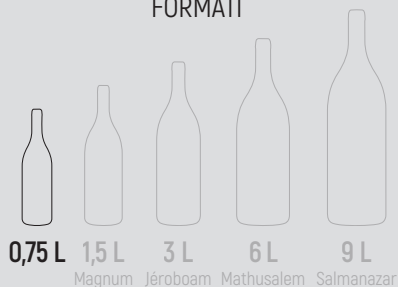




GRADAZIONE ALCOLICA  
11,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6-8° C.

FORMATI



PREMI

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES  
Medaglia D'oro 2025

## 595 RISERVA MILLESIMATO 2020 PAS DOSÉ

100% Chardonnay

Il nome della linea 595 richiama l'altitudine dei vigneti originari. Elegante, raffinato, senza compromessi. Questo metodo classico Pas Dosé, ottenuto da uve Chardonnay in purezza, incarna l'essenza più autentica del vitigno, esaltando la sua versatilità e la sua capacità di esprimere grandezza anche senza l'aggiunta di zucchero. Il lungo affinamento sui lieviti di almeno 50 mesi dona al vino una complessità unica, esaltata dalla finezza del perlage. La pressatura soffice e progressiva dell'uva intera, secondo la tradizione del metodo classico, preserva l'integrità degli aromi e dell'acidità del mosto, dando vita a una cuvée dalla grande eleganza. Al naso, delicate note di fiori bianchi, come gelsomino e acacia, si intrecciano con sottili sentori di mandorla tostata e crosta di pane. In bocca, la freschezza dell'acidità si bilancia con una morbidezza elegante, dando vita a un'esperienza gustativa lunga e persistente, dove ogni sorso rivela nuove sfumature di intensità e finezza.

### DATI AGRONOMICI

#### PRODUZIONE ANNUA

2.000 bottiglie.

#### TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

#### ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Salemi.

#### ALTITUDINE

500-600 m s.l.m.

#### TIPO DI SUOLO

Calcareo-gessoso.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

#### CEPPI/HA

4.000.

#### RESA UVA Q.LI/HA

10.

#### VENDEMMIA

Raccolta manuale. Terza settimana di agosto.

### DATI ENOLOGICI

**SPUMANTIZZAZIONE:** La vinificazione di questo metodo classico Pas Dosé inizia con una pressatura soffice e progressiva delle uve Chardonnay intere, per preservare gli aromi freschi e l'acidità del mosto. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, seguita dall'aggiunta del liqueur de tirage per avviare la rifermentazione in bottiglia. Il vino affina sui lieviti

per almeno 50 mesi, un lungo periodo che ne arricchisce la complessità e gli aromi, senza l'aggiunta di zucchero, per mantenere la purezza e l'autenticità del vitigno.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 50/55 mesi.

**LONGEVITÀ DEL VINO:** 3 anni dall'anno della sboccatura.



#### COLORE

Giallo dorato, impreziosito da riflessi brillanti e luminosi.

di crosta di pane appena sfornata, burro chiaro e lievi accenni di vaniglia.

un finale straordinariamente pulito e raffinato.



#### PROFUMO

Si apre con una delicata nota floreale di gelsomino, acacia e camomilla, che si intreccia con eleganti note di frutta secca, come mandorla e nocciola tostata. L'affinamento sui lieviti arricchisce l'aroma con sentori



#### GUSTO

Al palato, il vino si rivela fresco e vibrante, con una perfetta armonia tra acidità e morbidezza, che avvolge il palato in un abbraccio elegante, lasciando una lunga persistenza di note di frutta secca, crosta di pane e un leggero accenno di spezie, per



#### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di pesce pregiato, crostacei, tartufi e formaggi stagionati, esalta anche la cucina più delicata come il sushi o il risotto ai frutti di mare, offrendo un equilibrio ideale tra freschezza e complessità.