

FRANCIACORTA RISERVA DOCG PAS OPERÉ

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Uvaggio | Chardonnay 67%, pinot nero 33% |
| Sistemi d'allevamento | Guyot |
| Densità di impianto | 5000 ceppi/ha |
| Resa | 100 q.li/ha |
| Età media delle viti | 30 anni |
| Periodo di vendemmia | Fine agosto, inizio settembre |
| Affinamento | 51% pièces, 49% inox |
| Dosaggio | < 3 g/l |
| Acidità | 7.1 |



750ml



1500ml

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il Pas Operé, blend da chardonnay e pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva. A una spuma bianca esuberante si accompagna un pérlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| Grapes | Chardonnay 67%, pinot nero 33% |
| Cultivation system | Guyot |
| Plant density | 5000 vines per hectare |
| Yield | 100 quintals of grape per hectare |
| Average age of vines | 30 years |
| Harvest period | Late august, early september |
| Ageing | 51% pièces, 49% inox |
| Dosage | Less than 3 grams per litre |
| Acidity | 7.1 |



750ml



1500ml

An idea that rises up to the heavens. This cuvée symbolizes purity, energy, freshness and change, like clouds scudding across the sky. Pas Operé, a blend of chardonnay and pinot nero, is the fruit of a rigorous selection in the vineyard, and only comes from plots over 30 years of age, mostly facing south-east. A choice of a full 40 vintage wines aims at defining an essential expression: refined, elegant and uncompromising. It should be noticed that 50% of the must ferments in small white oak barrels, while the overall time spent in the cellar is not less than 6 years. Clearly, a cuvée designed to last long and evolve over time, as immediately expressive as it is long-lived. An exuberant white mousse is accompanied by a pérlage of unrivalled persistence and finesse, while the aromas are complex from the very beginning, albeit essential. Flowing over the palate it reveals itself to be an embracing, elegant and refined wine, with nuances of golden apple and chamomile, honey and vanilla, aniseed and Mediterranean shrub berries. The lively silky texture is supported by an underlying acidity in an incomparable progression.

