



DEPERI

## METODO CLASSICO PAS DOSE'

### VIGNETI

Comune: Ranzo (Canata)

Altitudine: 250 s.l.d.m

Terreno: franco - argilloso, calcareo

### VITIGNO

100% Pigato

### NOTE DI PRODUZIONE

*La caratteristica dei vigneti di Ranzo é la presenza di vari cru che a seconda delle varie altitudini ed esposizioni, regalano uve con caratteristiche differenti; in alcune zone particolari viene raccolta l'uva nella prima decade di settembre quando acidità e tenore zuccherino sono ideali per la produzione di un metodo Classico.*

### TECNICA DI PRODUZIONE

*Le cassette vengono trasportate in cella-frigo dove restano per 24 h a 2 gradi per concentrare i precursori aromatici. In seguito alla fermentazione alcolica avviene un affinamento di 6 mesi prima di procedere alla presa di spuma. Segue un affinamento sur lies di 48 mesi nelle segrete del Castello dei Marchesi di Clavesana prima di procedere alla sboccatura.*

### COLORE

*Giallo Paglierino*

### PROFUMO

*Note idrocarburiche e balsamiche con sentori di lievito*

### GUSTO

*Secco con un'acidità tagliente*



AZ. AGR. PAOLO DEPERI  
Fraz. Caneto 2 - 18020 Ranzo (IM)  
+39 333 3089919  
[www.deperi.eu](http://www.deperi.eu)  
[info@deperi.eu](mailto:info@deperi.eu)



@deperi\_wine



[www.facebook.com/deperi.eu](http://www.facebook.com/deperi.eu)