



Metodo Classico Pas Dosé 2020

# GUS

## VARIETÀ'

50% Pinot Nero e 50% Chardonnay

## VIGNETI

nell'area della denominazione Igt Alpi Retiche della provincia di Sondrio, nei comuni di Castione Andevenno e Postalesio

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 400 e i 500 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, di origine morenica

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

da 10 settembre

## GRADO ALCOLICO

12,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

## FORMATI

0,75 - 1,5 lt

## VINIFICAZIONE

le uve, pressate delicatamente, vengono inviate in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica

## MATURAZIONE SUI LIEVITI

36 mesi

## SBOCCATURA

autunno 2023

## DOSAGGIO

zero



Vino prodotto in una  
cantina con certificazione  
di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

[mameteprevostini.com](http://mameteprevostini.com)