



Franciacorta Nature Docg



Il Pavò Nature Docg, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è Il Franciacorta per chi non ama compromessi, il Dosaggio Zero è certamente quello più verticale, diretto, sferzante. Uno spumante di grande personalità, composto da una selezione di uve Chardonnay provenienti da uno specifico terreno morenico che conferisce all'uva le caratteristiche note sapide che ritroviamo nel bicchiere. Immancabile. Setoso e vigoroso allo stesso tempo, il Nature Franciacorta a Dosaggio Zero prodotto da Pavò, è una bollicina armonica ed equilibrata, complessa e articolata, figlia di un lungo riposo sui lieviti che dura almeno due anni. E' un Franciacorta contraddistinto da una precisa personalità e da un carattere ben delineato. Capace di riassumere quella che è l'essenza della cantina Pavò, riunisce al sorso tradizione, storia, impegno e terroir. È un Franciacorta semplicemente meraviglioso.

“Intensamente luminoso, con tonalità giallo dorata, ravvivata da fini bollicine. Al naso le raffinate componenti floreali rimandano in primis a fiori di sambuco, seguiti da rosmarino e timo, ed alla frutta, ripartita fra uvaspina, pesca nettarina e lime rinfrescante; sullo sfondo una delicata nuance di lievito. Al palato decisa la freschezza, affiancata da una buona sapidità; lunga persistenza su eco agrumata per un finale lievemente balsamico. Granchio con pesto di olive taggiasche.” (cit.Guida AIS “Vitae”).

Uvaggio: Chardonnay (100%), provenienti da zone collinari.

Metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 24 mesi sui lieviti

Lavorazione: le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 24 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250