

# CREAMAN Spumante Bianco Pas Dosè METODO CLASSICO

Una volta all'anno in Cantina Fasoli si tiene un panel d'assaggio in cui si discutono nuove idee e sperimentazioni. Il Creaman Pas Dosè nasce da una di queste chiacchierate. Questo vino è pensato per gli amanti dei vini di grande tipicità, dove l'intervento del produttore è volto a preservare le caratteristiche tipiche dell'uva, in questo caso la Garganega. Dopo i 60 mesi sui lieviti l'uva Garganega è in grado di mantenere una freschezza sbalorditiva che Fasoli Gino ha deciso di non alterare o coprire con liqueur o zuccheri, lasciando il vino nella sua purezza.

Once a year, the Fasoli winery hosts a tasting panel where new ideas and experiments are discussed. The Creaman Pas Dosé was made after one of these informal chats. This wine was created for wine lovers looking for wines that express their terroir where the intervention of the wine-maker is only used to preserve the characteristics of the grape variety, in this case, Garganega. After 5 years on the lees, the Garganega grape is able to preserve an amazing freshness that Fasoli Gino decided to leave untouched, not covering it with a liqueur d'expedition or sugar, maintaining the wine in its pure state.



## COLORE

Giallo dorato, vivido e brillante. Vivacizzato da bollicine fini e persistenti.



## PROFUMO

Fiori di campo, crosta di pane e richiami agrumati, in particolare il bergamotto.



## GUSTO

Al palato rivela la sua grande morbidezza, alla quale si contrappone una verve freschissima e pronunciata mineralità. Conclude con un piacevole ritorno fruttato.



Garganega 100%



## VENDEMMIA

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre. Si selezionano grappoli sotto chioma non esposti ai raggi solari così da ottenere mosti con acidità elevata ed una buona presenza acido malico.



**SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA**  
Argilloso.  
Pergola veronese.  
90 quintali per ettaro.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto ad una temperatura di 6° per 10 /12 ore. Questo passaggio serve ad estrarre tutto il carattere della garganega dalla buccia. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16° C. Segue l'imbotigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia. Il vino riposa sui propri lieviti per 60 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura. Durante la sboccatura al vino non viene fatta alcuna aggiunta.



**ALCOL**  
12.5% by vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
6 °C



**FORMATO BOTTIGLIE**  
750 ml, 1.5l



## GASTRONOMIA

Perfecto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.



**MUSICA**  
Pop Rock

## HARVEST

Grapes are harvested by hand at the end of August or beginning of September. We select bunches that have been protected from direct sunlight by foliage in order to produce a must with high acidity and a good level of malic acid.

**SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD**  
Clayey  
Pergola veronese.  
9 tonnes per hectare.

## WINEMAKING TECHNIQUE

After being destemmed, the grapes stay in contact with the must at a temperature of 6 degrees C for 10/12 hours. This helps to extract the character of the Garganega grapes from the skins. Fermentation happens in stainless steel tanks for 10-15 days at a controlled temperature of 16 degrees. After this the wine is bottled, the second fermentation occurs in the bottle, as per the Metodo Tradizionale of making sparkling wine. The wine is then left to mature on the lees for 60 months. Remuage lasts about one month before degorgement and closure. No liqueur d'expedition is added at this point.

**ALCOHOL CONTENT**  
12.5% by vol.

**SERVING TEMPERATURE**  
6 °C

**FORMATS AVAILABLE**  
750 ml, 1.5l

**FOOD & WINE PAIRING**  
Perfect served as an aperitif, this wine also pairs well with cold starters and raw vegetables. It may be served for all courses of a fish-based menu as well as with pasta dishes with vegetable sauces.

**MUSIC PAIRING**  
Pop Rock



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2013	JAMES SUCKLING VINETIA GUIDA AI VINI DI VERONA	91/100 3/4 TOP 100
2011	WINE ENTHUSIAST V INI BUONI D'ITALIA VINETIA	93/100 4/4 3/4