



## 120+1 Pas Dosé – Montalbera – Sparkle 2021

Invitante e dolce al naso per una espressione di pasticceria netta e golosa, accompagnata dal frutto maturo. In bocca è avvolgente e poi teso, un po' severo in chiusura. Da godere con porro intero arrostito, accompagnato da pâté di fegatini. Annata: -

Denominazione: Vsq

Uvaggio: pinot nero

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12.5 per cento

Voto: 4.0 / 5

Produzione: 4000

Prezzo: 45,00 Euro

Degustazione: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati e perlage sottile, al naso è dolce e accattivante nel porgere sentori invitanti di pasticceria da forno soffice con nitidi riconoscimenti di pandoro, accompagnati da savoiardi e pan brioche, da torta margherita con confettura di albicocche; apre quindi al frutto di cedro in nettare e candito, di mela matura e al forno, di pera anche in nettare, accompagnato da note di mandorle e nocciole secche e gentilmente tostate e da miele, tutti percorsi da respiri di cipria, mentre la pasticceria soffice è ora con bagna alcolica. Fresco, cremoso, sapido, morbido, ha una tessitura media e una sinergia acido-sapida decisa che sollecita tensione sulla lingua, invitando al nuovo assaggio, ma rendendo il finale appena nervoso anche per la nota alcolica percepibile in chiusura. Il retrofatto ritrova la pasticceria con bagna e il frutto dolce del naso.