



Buvoli Metodo Classico Pas Dosé Cinque

Il *Pas Dosé* (che alcuni chiamano *Dosaggio Zero* oppure *Pas Operé*, oppure ancora *Brut Nature*) è la sfida più difficile per un produttore di Metodo Classico, in quanto si lavora “senza trucco”. Il *Pas Dosé* è lo spumante che deve stare in piedi da solo: è per questo che si produce solamente quando la bottiglia ha una buona struttura, un grande equilibrio e – aggiungo io – soprattutto una buona personalità.

È una bollicina tagliente, diretta, senza compromessi. Può non piacere a tutti, in genere è il punto di arrivo di lungo percorso di conoscenza del Metodo Classico, ma gli appassionati aumentano ogni anno.

Il *Pas Dosé CINQUE* nasce da una cuvée che ha sostato oltre 5 anni sui lieviti prima di essere degorgiata, utilizzando vino della stessa partita per il rabbocco. È una bolla con un'evoluzione non troppo spinta, nel senso che accenna note terziarie ma senza aggressività, e per questo motivo viene molto apprezzata in accostamento a qualunque pietanza. A me piace particolarmente il suo profumo e il fatto che sia uno spumante per nulla arrogante: non ti colpisce per potenza o sentori estremi, è un vino umile ma molto, molto sicuro di sé.

Alcool	13 % Vol.
Residuo zuccherino	<1 g/l
Affinamento	legno e acciaio
Permanenza sui lieviti	5 anni
Formati disponibili	0,75 l e Magnum