

Pas dosè “Daunius”: un Bombino bianco che sorride

scritto da Riccardo Isola | 31/10/2017



Dauinius

CANTINE
Re Dauno

pas
dosé

Dauinius

spumante
metodo
classico

Il Tavoliere regala ancora sorsi inebrianti con questo Igp Puglia Metodo Classico “nature”, creato dalle cantine “Re Dauno”. Giovane realtà vitivinicola di San Severo ma già con una grande e dimostrata personalità identitaria.

Che bel “**Pas Dosé**” questo Daunius. Un’interpretazione spumantizzata del [Bombino Bianco](#) che affascina e porta in dote all’enologia nazionale un’altra freccia dal grande slancio. Territorio, tipicità e tenacia sono i capisaldi che le [Cantine Re Dauno](#) a San Severo (FG), guidate da **Angelina Radatti** e **Francesco Toma**, portano avanti dal 2013.

Il Daunius Pas Dosé è un **Metodo classico** lungo il tavoliere baroccheggiante della Puglia che, leggero e leggiadro, sale verticalmente tra le migliori interpretazioni champenoise di questa terra. Un sorriso in calice che ricarica d’energia e di aspettative per un futuro enoico molto incoraggiante.

Dopo aver degustato il [Daunius Brut Rosé](#), sempre della stessa azienda vinicola foggiana, abbiamo apprezzato anche questo **Pas dosé**, sarà per la sua definita identità, sarà per la freschezza, sarà per la personalità verticale, tagliente, giustamente sapida e molto fragrante. È una naturalità in calice, non c’è aggiunta del *liqueur d’expédition*, non è mai banale. Ad ogni sorso, strega per la continua capacità di rigenerarsi in sentori che vanno dalla freschezza di **frutti a polpa bianca**, compresa una profumata susina, fino ad arrivare a note uniche, equilibratamente amaricanti e persistenti di lievitazioni nobili.

Non c’è esercizio di stile fine a se stesso in questo vino. Si sorseggia, invece, **amore e rispetto verso una materia prima e un territorio che non smette di osare** guardando a vinificazioni più “nordiche” ma adeguate anche a queste latitudini meridionali. La Puglia, non a caso, si può ormai ritenere a tutti gli effetti - in senso vitivinicolo - un’appendice del Trentino... del sud.

Daunius Pas dosé - Cantine Re Dauno: degustazione



Il **Daunius pas dosé** si presenta con un **colore giallo paglierino** con riflessi tendenti ad un leggero verdolino. Il perlage, fine e numeroso, sorprende per la sua tenacia e durata.



Al naso l’impronta varietale si caratterizza per sentori erbacei, fragranti e fruttati. Note leggere di fiori, accarezzano la tagliente e verticale intensità.



Al gusto appare di un corpo elegante, leggiardo, croccante. Netti i richiami alla **crosta di pane** e alle **erbe aromatiche fresche**. E poi arrivano i frutti non maturi, ma anche note di albicocca e susina per non parlare di questa nota verde di mela e buccia di pera. Si chiude il tutto con l'amaricante sentore di mandorla e di nocciola.



Il Daunius Pas dosè è ideale per aperitivi, crudi di mare, antipasti leggeri e pesce non troppo saporito.

La scheda del vino

Nome cantina: Cantine Re Dauno

Nome vino: Daunius Pas dosè - Puglia Metodo Classico

Zona di produzione: San Severo (FG)

Denominazione: IGP

Vitigno: Bombino bianco (100%)

Affinamento: almeno 12 mesi in bottiglia sui lieviti

Colore: giallo paglierino

Titolo alcolometrico: 12,5% Vol

Temperature di servizio: 6-8° C

Calice: Ballon flute

Punteggio: 86/100

Cantine Re Dauno

Via Fratelli Cairoli, 23 - San Severo (Foggia)

www.cantineredauno.it