



## Pas dosé “Daunius”: un Bombino bianco che sorride

**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.**



Daunius Pas dosè Cantine Re Dauno (Foto © GdG).

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 dosè**, 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

---

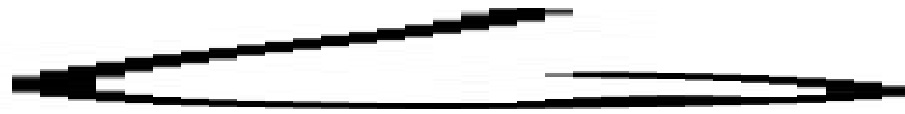
ritenere a tutti gli effetti – in senso vitivinicolo – un’appendice del Trentino... del sud.

---


## Daunius Pas dosè – Cantine Re Dauno: degustazione





Il **Daunius pas dosè** 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](http://www.cantineredauno.it)

**Data di creazione**

31/10/2017

**Autore**

riccardo-isola