



## CASCINA DEL RONCO

**Coltivato nei terreni ubicati  
nella Valle di Astino**

**NOME: ZERO**

**TIPOLOGIA: BRUT NATURE**

**ANNATA: 2018**

**UVE: 100% CHARDONNAY**

**VINIFICAZIONE: Pressatura soffice,  
fermentazione in vasche di acciaio.**

**MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio**

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 20 MESI**

**DOSAGGIO: 0 g/l**

**GRADAZIONE: 12,5%**

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:**

**marna bergamasca**

**METODO DI ALLEVAMENTO: Biologico**

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot**

**PRODUZIONE DI UVA PER HA: 60 q/ha**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°**

**PROPRIETA' ORGANOLETTICHE: Giallo paglierino intenso,  
con bagliori dorati e con perlage persistente e fine.**

**All'olfatto i freschi e croccanti sentori di agrumi che vanno a  
unirsi con le raffinate note di panificazione.**

**La stessa fragranza del naso guida anche il palato,  
per un sorso di buona beva, equilibrato e lungo.**

**Ideale a tutto pasto con salumi e pesce.**

