

ZERO

Nome: Zero

Tipologia: Brut Nature Metodo Classico

Annata: 2022

Vitigno: 100% Chardonnay

Produzione: dai terreni argillosi di Astino si selezionano le uve biologiche con accurata vendemmia manuale a cui segue pressatura soffice e fermentazione in acciaio e affinamento per circa 6 mesi prima di procedere al tiraggio. La permanenza sui lieviti avviene almeno per 24 mesi. Dosaggio 0g/l

Gradazione: 12,5%

Tipologia del terreno: Marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 60q/ha

Proprieta' organolettiche: chardonnay dosaggio zero, 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.

Temperatura di servizio: 6°

Ingredienti: Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e gomma arabica)

Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: 69 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche

Contiene Solfiti

