



FRANCIACORTA DOSAGE ZERO

VITIGNO: 50% CHARDONNAY - 50% PINOT NERO

DATI ANALITICI DA CERTIFICATO ANALISI

ALCOOL: 12.00%

ACIDITÀ TOTALE: 6.40

ESTRATTO:

21.00

PRESSIONE: 6.10 BAR

ZUCCHERI RESIDUI: 1.50 G/L

PRODOTTO CON UVE CHARDONNAY E PINOT NERO RACCOLTE IN CONDIZIONI CLIMATICHE E VENDEMMIALI FAVOREVOLI, CHE PERMETTONO AI GRAPPOLI DI RAGGIUNGERE UN MATURAZIONE OTTIMALE. LA FERMENTAZIONE DEL VINO BASE AVVIENE IN SERBATOI IN ACCIAIO IN CUI SOSTA PER CIRCA 8 MESI. DOPO IL TIRAGGIO, MATURA SUI LIEVITI PER UN PERIODO SUPERIORE AI 36 MESI. DOPO LA SBOCCATURA, SEGUE UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA TALE DA CONFERIRE GLI INCONFONDIBILI ED INTENSI PROFUMI ED AROMI. ESSENDO UN DOSAGE ZERO DURANTE LA SBOCCATURA IL RABBOCCO VIENE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE CON LO STESSO VINO. VINO CORPOSO BEN STRUTTURATO NEL GUSTO, DENOTA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO BEN ACCENTUATO DAL TEMPO CON UN PERLAGE SOTTILE E CONTINUO. AL NASO RISULTA COMPLESSO, PULITO E LINEARE CON ONI DI POMPELMO, ANANAS E UN FINALE DI NOCCIOLA TOSTATA. AL PALATO RISULTA ROTONDO ED ASCIUTTO CON UNA VENA ACIDA E BRILLANTE CHE NE CONFERISCE UN'ESTREMA CILITÀ DI BEVA.

PRODOTTO CHE SI SPOSA CON CRUDITÀ DI MARE, CROSTACEI E PIETANZE A BASE DI PESCE.

FRANCIACORTA PRODOTTO SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

