



Zero Vino Spumante Metodo Classico VSQ



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Spumante di Qualità



Esame Visivo

Colore giallo paglierino



Esame Olfattivo

Note di frutta esotica



Esame Gustativo

Fresco ed elegante , vino molto ampio

Nome Completo	Zero
Denominazione	Vino Spumante di Qualità
Annata	Vendemmia 2015
Vitigno	85% Chardonnay, 15% Grechetto Gentile
Densità Impianto	5000 Piante/ettaro
Spalliera	Cordone Speronato
Produzione Annuale	5.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	11,5% Vol
Acidità Totale	8,8 h/l
Residuo Zuccherino	0 g/l
Solforosa Totale	31 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti sono situati a Garofano – Torre Maina.

Lo Chardonnay deriva da un singolo vigneto del 1974 esposto a nord-ovest, mentre il Grechetto proviene dal vigneto adiacente.



Descrizione

Lo Zero nasce dalla progetto di valorizzare i terreni ricchi di calcare delle nostre colline.

Abbiamo impiantato in questi terreni il vitigno per eccellenza per il metodo classico lo Chardonnay e il vitigno tipico delle nostre colline il Grechetto .



Metodo di Vinificazione

Le uve di Chardonnay e Grechetto vengono raccolte la settimana prima di ferragosto.

In questo modo, otteniamo un basso grado zuccherino con buona acidità.

Viene vinificato in bianco e subito fatto fermentare, in acciaio per lo Chardonnay e in legno per la parte del Grechetto .



Abbinamenti Gastronomici

Il Vino Spumante Zero, per la sua complessità è un vino adatto a tutto pasto.

Ottimo se degustato come aperitivo in abbinamento con salumi tipici emiliani.