

ZERO ASSOLUTO Spumante Bianco Extra Brut



Zero Assoluto est un vin pour “connaisseurs”, un “Brut Nature” attrayant avec un sucre résiduel correspondant à zéro.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Spumante Bianco
cépage	Raisins biologiques : 100 % Glera
site du vignoble	Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.
terroir	Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Refermentation avec levures naturelles sélectionnées selon la méthode “Charmat Lungo” (en cuve close pressurisée pendant 7 mois sur levures).
degré alcoolique	11.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L; 1.5L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Jaune paille vif. Perlage fin et persistant.
bouquet	Bouquet très fin de levures délicates, fleurs blanches et pamplemousse.
saveur	Au palais, il est frais et velouté, crémeux et sec. Parfaitement équilibré avec une acidité agréable.
température de service	Il doit être servi à 6 - 7 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Exquis avec du poisson cru, du sashimi et du sushi. Délicieux avec du jambon cru et de la mozzarella fior di latte.



ART. 230