

FRANCIACORTA DOSAGE ZERO S.A.



VITIGNO: 50% CHARDONNAY - 50% PINOT NERO
ALCOOL: 12.50
ACIDITÀ TOTALE: 7.00
ESTRATTO: 20.90
PRESSIONE: 5.5 BAR
ZUCCHERI RESIDUI: 1.20 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 vasche in acciaio in cui sosta per circa 8 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un periodo superiore ai 36 mesi.

Al momento della sboccatura viene rabboccato solo con lo stesso vino per ripristinare il livello, non viene aggiunto sciroppo di dosaggio.

Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature. Per la rifermentazione in bottiglia si utilizza solo mosto d'uva, nel rispetto dell'integrità del frutto e della valorizzazione del territorio.

Vino dal colore giallo paglierino intenso, al naso risulta complesso, pulito e lineare con toni di pompelmo, ananas e un finale di nocciola tostata. Il gusto è asciutto e caratterizzato da una acidità sostenuta. La beva facile lo rende ideale come aperitivo o per accompagnare cruditè di mare, crostacei e pietanze a base di pesce.

