



*Denominazione*

**ZERODUE Brut – Vino Spumante di Qualità**

*Uve*

Chardonnay

*Collocazione geografica dei vigneti*

Le uve provengono da zone collinari con esposizione Sud-Ovest

*Terreno*

Calcareo, argilloso, marne e arenarie

*Tecnica di produzione*

Pressatura soffice delle uve, fermentazione primaria a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura. La caratterizzazione del prodotto avviene grazie alla sosta sui lieviti per un periodo di sei-otto mesi dopo la presa di spuma

*Caratteristiche*

*Spuma:* perlage fine e persistente.

*Colore:* giallo paglierino leggermente carico.

*Profumo:* elegante, con note di frutta matura, crosta di pane e spezie.

*Sapore:* asciutto, armonico, elegante

*Accostamenti*

Ottimo come vino da aperitivo, si accompagna con piatti a base di pesce in genere, *crudité* e crostacei.

*Temperatura di servizio*

6 °C

*Conservazione*

Conservare in locali freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.

*Gradazione alcolica*

% vol. 12,00

*Acidità totale*

g/l 5,60

*Zuccheri*

g/l 8,00

*Confezione*

Scatole da 6 x 0.75 ml. bott. coricate