

BIASIOOTTO

Zero15

Spumante sui lieviti
dosaggio zero



Secco, fresco, con un'armoniosa sinfonia di sapori e una spiccata maturità aromatica, date dal piacevole contatto con i lieviti di rifermentazione.

Caratteristiche organolettiche

Vista

Colore giallo paglierino con un perlage fine e molto persistente, brillante per i primi calici e con un leggero e naturale intorbidimento mano a mano che si procede con la degustazione della bottiglia.

Olfatto

Profumi intensi e fini, con note aromatiche e fruttate, con un netto sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

Gusto

Secco, fresco, con un'armoniosa sinfonia di sapori e una spiccata maturità aromatica date dal piacevole contatto con i lieviti di rifermentazione.

Abbinamenti

L'abbinamento gastronomico è ottimo con primi o secondi di bassa/media intensità aromatica, ma anche come aperitivo, da solo o con stuzzichini vari.

Metodologia di lavorazione

Dopo la vendemmia, l'uva viene versata in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspa/pigiatrice, che separa i raspi dagli acini e pigia questi ultimi ottenendo il mosto con assieme le vinacce.

Successivamente il pigiato viene trasferito nella pressa soffiche che estrae tutto il mosto senza usare pressioni elevate e separa dunque definitivamente le bucce dalla parte liquida.

A questo punto il mosto passa nelle vasche di acciaio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Quest'ultima fase è importantissima e determinante per il bouquet finale del prodotto (temperatura di fermentazione 18°C).

Si ottiene dunque il prodotto base per la produzione dello spumante che, aggiunto di zucchero di canna e di lieviti selezionati, va in bottiglia per la rifermentazione e la presa di spuma. Il vino rifermentato rimane dunque naturalmente a contatto con le fecce nobili di rifermentazione, prodotte direttamente in bottiglia, che donano a questo prodotto caratteristiche specifiche e uniche, ricordando antichi sapori e tradizioni più che centenarie.

- À **Uve:**
Glera
- À **Zona di produzione:**
Codroipo
- À **Sistema di allevamento:**
Cappuccina o doppio capovolto
- À **N° di piante/ha:**
2.800
- À **Produzione/ha:**
160 quintali
- À **Epoca di vendemmia:**
Fine settembre
- À **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**
Grado zuccherino circa 17%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 8,8 g/l, Ph 3,0



Inserito con ottime votazioni nella Guida "Annuario dei migliori Vini Italiani" di Luca Maroni, RCS Libri.