

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

ANNO ZERO



Per ricordare gli inizi di un'avventura e la storia di una passione, Anno Zero unisce il meglio delle nostre uve con le più moderne tecnologie di vinificazione, per trovare quell'eleganza, quella morbidezza e la fresca *nuance* di aromi che catturano l'essenza delle nostre floride e soleggiate colline.

Profilo tecnico

Tipologia: spumante extra dry

Vitigno: 90% Glera, 10% Bianchetta e Verdiso

Nome del vigneto: Crode e Pecol, da 200 a 300 m.s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: fermentazione primaria in vasche di acciaio per dieci giorni. La presa di spuma avviene in autoclavi a una temperatura di rifermentazione di 14-15°. La durata dell'intero ciclo è di cinquanta giorni circa.

Gradazione Alcolica: 11,5% vol. *Acidità totale:* 6 g/l

pH: 3,20

Residuo zuccherino: 14 g/l

Profilo sensoriale

Aspetto: giallo paglierino dai riflessi verdognoli con un fine e persistente perlage.

Olfatto: aroma elegante, delicato e avvolgente, con note di fiori bianchi, mela verde e pesca.

Gusto: fresco e vivace, con un buon equilibrio tra acidità e zuccheri, accompagnato da un persistente finale, fruttato e sapido.

Suggerimenti

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: la straordinaria morbidezza ne fa un aperitivo davvero speciale, per accompagnare poi un menù con antipasti delicati, minestre di legumi, frutti di mare, paste con sughi leggeri, formaggi freschi e cani bianche.

Formati speciali

Magnum 1,5 litri e 375 ml