

Edizione Limitata dedicata al fondatore "Papà Lidio"

## ZERO 32

*Vitigni:* 100% Garganega

*Denominazione:* Spumante Brut

*Zona Vitivinicola:* Colli Berici (Vicenza)

*Comune:* Barbarano Mossano

*Anno d' impianto vigneti:* 1970

*Altitudine:* 50 m. s.l.m.

*Esposizione:* est

*Natura del terreno:* argilloso

*Sistema di allevamento:* spalliera

*Potatura:* speronato

*Densità ceppi per Ha.:* 2500

*Resa:* 120 q/ha

*Grado:* 12,5% vol

*Vinificazione:* in bianco

*Fermentazione:* acciaio

*Presatura di spuma:* secondo il metodo classico

*Temperatura di fermentazione:* max. 17 gradi

*Affinamento:* 120 mesi sui propri lieviti in bottiglia

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Vino bianco spumante brut di colore giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo di crosta di pane e scorza di lievito.

Il gusto si presenta con un perlage molto fino e delicato con sentori di mela ed acacia con un finale altamente minerale, secco, asciutto e puro.

Ottimo da abbinare con:

- Pesce e frutti di mare,
- Formaggi dai sapori delicati

Servire ad una temperatura tra 6 e 8 °C.

