

## ZEROUNO

*Vitigni:* 50% Garganega

50% Glera

*Denominazione:* Spumante Brut

*Zona Vitivinicola:* Colli Berici (Vicenza)

*Comune:* Barbarano Mossano

*Anno d' impianto vigneti:* 2000

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

*Esposizione:* sud est

*Natura del terreno:* argilloso

*Sistema di allevamento:* spalliera

*Potatura:* speronato

*Densità ceppi per Ha.:* 4000

*Resa:* 120 q/ha

*Grado:* 11,5% vol

*Vinificazione:* in bianco e rifermentazione in

autoclave 60 giorni metodo charmat

*Fermentazione:* acciaio

*Temperatura di fermentazione:* max. 17 gradi

*Affinamento:* acciaio

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Vino bianco spumante brut.

Profumo di note floreali di agrumi, acacia e pesca.

Il gusto si presenta con un perlage fino ed elegante con sentori di mela ed un finale minerale secco e asciutto.

Ottimo da abbinare con:

- Aperitivo,
- Antipasti e piatti freddi,
- Pesce e frutti di mare,

Servire ad una temperatura tra 6 e 8 °C.

