

# Dosaggio Zero Chardonnay-Pinot Bianco

Minéral - floral - frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Origine**  
Franciacorta

**Cépage**

**Producteur**  
Arcari+Danesi

**Type de fermeture**

**Millésime**

**Maturité de dégustation**

**Taille de bouteille**

**Température de service**

**Teneur en alcool**

**Numéro d'article**

80330700

**Culinnaire**

**Élevage**

Apéritif avec du poisson et des fruits de mer, dîner léger entre amis.



## À PROPOS DU VIN

Le Dosaggio Zero est produit à partir des vignobles en terrasses de Montorfano et des vignobles environnants. Les raisins sont récoltés au moment de la maturité optimale et sont ensuite pressés. Le domaine vinifie le Franciacorta selon la méthode Solouva, c'est-à-dire sans sucre exogène. Lors de la première et de la deuxième fermentation, ainsi que pour l'ajout de sirop, on utilise du sucre produit par l'exploitation, sous forme de moût congelé. Le vin de base est fermenté dans des cuves en acier inoxydable et reste sur les lies pendant 30 mois.

Qualité: Vin mousseux très harmonieux, qui convainc par sa fraîcheur et sa tension.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Jaune paille brillant avec de légers reflets verts.

### Aromatique

Aromatique: Au nez, de puissants arômes de fruits jaunes à noyau sucrés comme la pêche ou la nectarine, des nuances florales de fleurs blanches et une note citrique et minérale.

### Corps

Corps: Attaque douce et agréable, perlage fin, acidité très bien intégrée et grande fraîcheur, arômes d'agrumes équilibrés, nuances légèrement épicees en fin de bouche.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)