

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

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.

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

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 épicées en fin de bouche.

Impression générale

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



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch