

VIAVENTI Dosaggio Zero

Prosecco DOC

Treviso

Nasce dal preciso intento enologico della Famiglia Dal Bianco di vinificare uve dall'elevata qualità, una delle primarie condizioni per la produzione di questo Dosaggio Zero, esaltando il terroir degli storici vigneti di famiglia in provincia di Treviso.

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 90 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: giallo paglierino luminoso, perlage fitto. Si presenta con un profilo sensoriale deciso, dove le note fruttate di pera, tropicali e di agrumi si alternano armoniosamente a delicate sfumature floreali di acacia e glicine. L'entrata in bocca elegante accompagna una struttura equilibrata e fresca, con un finale asciutto e nettamente sapido.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: < 1 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L

