

# Franciacorta DOCG Dosaggio zero Terra delle Abbazie

Dosaggio zero è uno spumante totalmente secco, con un contenuto di zucchero non superiore a 3 grammi/litro.

E' detto anche Pas Dosé o Dosage Zero perché dopo la sboccatura (dégorgement) la bottiglia viene colmata con lo stesso vino base della cuvée, senza nessuna aggiunta di liqueur de dosage zuccherino.

<b>Le uve:</b>	<b>chardonnay, pinot nero</b>
<b>Il vigneto</b>	Sistema di allevamento a Guyot, sulle colline moreniche, notevolmente ricche di sali minerali.
<b>La vinificazione:</b>	uve vinificate "in bianco" con pigiatura soffice; vinificazione termocondizionata presa di spuma in bottiglia col Metodo Franciacorta; oltre 18 mesi di affinamento sui lieviti; nessun dosaggio finale.
<b>Il vino:</b>	spuma cremosa; perlage finissimo e serrato; colore oro bianco e brillante; profumo intenso e composito, con note floreali e fruttate, e netto sentore di crosta di pane; sapore secco senza concessioni, molto elegante e pulito, con piacevole fondo di foglia d' alloro e mandorla tostata.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 12,5%; acidità totale 7,5 g/l; pH 3,05; zuccheri 1 g/l; estratto 19 g /l
<b>Abbinamento:</b>	frutti di mare, pesci e crostacei "nobili", carni bianche.
<b>Temperatura di servizio:</b>	6-8°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921