



**Classificazione:**  
**ZERO BIANCO SPUMANTE**

**Descrizione:**  
*Vino De alcolato ottenuto da UVE CHARDONNAY senza aggiunte*

**Descrizione:**  
Questo prodotto proviene da una spremitura soffice di Uve Bianche - di CHARDONNAY, con estrazione all'100% da Vino CHARDONNAY, da Uva Matura fermentata tradizionalmente in Bianco. Il prodotto Ottenuto da Vino de alcolato con la tecnologia di distillazione sotto Vuoto che preserva il più possibile le caratteristiche originarie di colore ed aroma colore. Bianco dal colore paglierino tendente al giallo dal profumo sapido ed accattivante tipico del Traminer, con note eleganti e aromatiche tipiche del vitigno, con un corpo ed una struttura importante sia per eleganza che per delicatezza.

**Produzione:**  
Le uve di chardonnay vengono raccolte ad inizio maturazione, per cogliere il miglior rapporto acidi zuccheri per perdere in freschezza ma esaltando i sentori tipici dello CHARDONNAY.

**Durata del prodotto:**  
ZeroSPARK, ha una durata consigliata ( Best Before ) di 2 anni entro i quali si può consumare il prodotto con le migliori caratteristiche, ma può essere consumato anche oltre i 2 anni senza un degrado significativo del prodotto.

**Formato disponibile:**  
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Tradition Bianca con tappo a fungo, botti da spumante 750 grammi sono poste in Verticale nelle scatole. Tappo a in sughero naturale micro granulato



ALCOHOL	0,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	4,3 g/Lt	HARVEST	
AR SUGAR	42,3 gr/Lt	GRAPE YIELD	
TEMP. Service	8/10 C.°	ALTITUDE	
GRAPES	Chardonnay		

\*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative