VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ni Ni Dossagio Zero

Productor: Alesandra Divella

100% Pinot Nero, Chardonnay · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Region: Lombardia, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 12.0 %

Edad de vides: 25 años

Produccion anual: 1512 (Botellas).

Suelo: Caliza y Arcilla

Altitud: 401 m - 500 m

VITICULTURA:
Cultivo orgánico con uso limitado de cobre/azufre y sin herbicidas, priorizando la salud del suelo y la expresión varietal.

VINIFICACIÓN:
El vino se elabora mediante Método Tradicional (Metodo Classico): los vinos base fermentan de manera espontánea con levaduras indígenas, mayoritariamente en barricas usadas. Se incorpora un ≈25 % de vinos de reserva antes de la segunda fermentación en botella. El vino envejece sobre lías durante aproximadamente 42 meses, y se degüella sin adición de azúcar (dosaggio zero).



NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo cristallino con perlage fina y elegante. Aromas intensos de pan recién horneado, brioche y levadura, seguidos por notas de fruta de pulpa amarilla madura y matices de miel y crema. En boca es fresco, cremoso y estructurado, con tensión chispeante, elegancia y largo final.

MARIDAJE:

Ideal con pescados al vapor, mariscos, sushi y sashimi, así como con quesos frescos, entrantes delicados y platos ligeros que realzan la frescura y la finura de las burbujas.