VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Blanc de Blancs Dossagio Zero

Productor: Alesandra Divella

Metodo classico-Vino Spumante di Qualità

100% Chardonnay · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Lombardia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: 25 años

Suelo: Calcáreo, Arcilla

Altitud: 401 m - 500 m

VITICULTURA:
agricultura orgánica/autóctona, sin uso sistemático de herbicidas o pesticidas sintéticos; se aplica cobre y azufre solo cuando estrictamente necesario.

VINIFICACIÓN:
El vino se elabora según el Método Tradicional / Metodo Classico (idéntico al champenoise). Tras una fermentación espontánea con levaduras indígenas y una primera crianza en barricas y depósitos de concreto, se realiza la segunda fermentación en botella. El vino reposa durante un largo período sobre lías —alrededor de 30 – 33 meses— antes del degüelle, y se embotella con dosage cero (sin adición de azúcar).



NOTAS DE CATA:

Color dorado brillante con perlage muy fino y persistente. En nariz despliega aromas complejos de pan brioche, cítricos frescos, almendra cruda y notas salinas/minerales derivadas del prolongado contacto con las lías. El perfil aromático puede incluir ligeras sensaciones de pastelería y hierbas secas. En boca muestra acidez viva y tensión elegante, con una sensación fresca, mineral y crujiente que se combina con textura sedosa y amplitud palatal.

MARIDAJE:

Ideal con mariscos y ostras, ceviche, pescado a la parrilla o al horno, quesos frescos y platos ligeros con componentes cítricos o herbales. También excelente solo como aperitivo o en degustaciones gastronómicas refinadas.