

## LA PREMIERE FOIS - DOSAGE ZERO



**Classificazione:** Vino Spumante di Qualità Metodo Classico – Dosage Zéro

**Varietà delle uve:** Bombino Bianco 100%

**Zona di produzione:** Vigneti di proprietà intorno a San Severo (Contrada Coppa Pallante)

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di Settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve.

**Vinificazione:** Spremitura soffice e progressiva dei grappoli a brevissimo tempo dalla raccolta per l'ottenimento del mosto fiore al 65% che, con decantazione statica a freddo, viene illimpidito. Segue inoculo con lieviti selezionati e fermentazione alcolica in vasca d'acciaio a temperatura controllata.

**Maturazione:** Il tiraggio viene fatto nella primavera successiva alla vendemmia.

**Affinamento:** Permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi a cui segue remuage a mano sulle tradizionali pupitres. Dopo la sboccatura, la bottiglia riposa ancora altri 3 mesi prima della commercializzazione.

**Sboccatura:** Manuale a freddo, senza alcuna aggiunta di sciroppo di dosaggio.

**Colore:** Giallo paglierino con tenui riflessi dorati.

**Profumo:** Intenso e persistente, con piacevoli note fruttate e floreali.

**Sapore:** Deciso, secco ed elegante.

**Abbinamenti:** Consigliato a tutto pasto, preferibilmente con antipasti e primi piatti di mare, secondi di pesce, carni bianche e formaggi mediamente stagionati. Ideale in accompagnamento a crudité di mare. Temperatura di servizio: 6° - 8 °C.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo:**

Prezzo Base con IVA: €18,00

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita: €18,00

Sconto:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

#### Descrizione

Lo spumante **La Premiere Foie - Dosage Zero** è ottenuto unicamente da uve Bombino bianco Igt, ha un tenue e delicato colore paglierino ed è caratterizzato da un finissimo e persistente perlage ed esuberante schiuma. Il suo profumo è fragrante e fresco ed in bocca l'aroma è deciso, equilibrato ed elegante.