



## BELLAGUARDIA ZERO

pas dosè



*Natura senza compromessi: dai nostri vigneti arriva un nettare fatto di assoluta libertà espressiva. Nulla oltre l'uva e il suo terreno. Un clima, una vendemmia, il rigore del metodo classico e l'idea di un vino senza condizionamenti. Così è nato Zero, la nostra identità in purezza, un pas dosé senza alcuna aggiunta di zuccheri e solfiti in sboccatura.*

uve	Ottenuto dalla selezione di uve Pinot bianco e Durella, raccolte manualmente in cassetta.
zona di produzione	Galantiga, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm.
durata della maturazione	Oltre 48 mesi, sui lieviti selezionati.
gradazione alcolica	12% vol.
prima annata di produzione	2009.
formati	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 9 lt - 12 lt
riconoscimenti	Gilbert & Gaillard concorso internazionale 2017 medaglia 90+ 91/100



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo	Giallo paglierino.
olfattivo	Note armoniose, pulite, di frutta matura, fiori bianchi e crosta di pane.
gustativo	Note eleganti con trama fine, molto secco, di albicocca poco matura, liquirizia e ananas.



**BELLAGUARDIA**  
*Metodo Classico*

## BELLAGUARDIA ZERO

pas dosè

classificazione	<i>Vino spumante di qualità</i>
tipologia	<i>Metodo Classico Pas Dosè</i>
uve	<i>Pinot bianco e Durella</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Oltre 48 mesi su lieviti selezionati</i>
vigneto	<i>Galantiga - versante sud dei castelli</i>
altimetria	<i>200 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Franco limoso argilloso, calcareo</i>
forma d'allevamento	<i>Pergola trentina</i>
produzione	<i>50 hl/ha</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento in cella frigorifera o nelle grotte</i>
vinificazione	<i>Spremitura soffice e fermentazione in acciaio inox a 16°C</i>
note visive	<i>Giallo paglierino</i>
note olfattive	<i>Delicate, armoniose, pulite, di frutta matura, fiori bianchi e crosta di pane</i>
note gustative	<i>Eleganti con trama fine, molto secco, di albicocca poco matura, liquirizia e ananas</i>
abbinamenti	<i>Ottimo come aperitivo, con il pesce, carni bianche e gli asparagi.</i>
formati	<i>750 ml - 1,5 Lt - 3 Lt - 6 Lt - 9 Lt - 12 Lt</i>
riconoscimenti	<i>Gilbert &amp; Gaillard concorso internazionale 2017 medaglia 90+ 91/100</i>



  
**BELLAGUARDIA**  
*Metodo Classico*