

ZERO INFINITO CREMISI

CERTIFICATO BIO!



Vino rosato frizzante col fondo dal colore rosa luminoso, tendente al blu. Profumo intenso floreale, note di rosa. Fruttato ricorda la fragola, il lampone, il melograno.

Al gusto: succoso, fragrante, sapido.

Ottimo aperitivo. Si abbina bene ad antipasti a base di salumi, primi piatti di riso o pasta. Ottimo con il cotechino e il bollito.

Modalità di servizio: decantare in caraffa, in alternativa agitare prima dell'uso.

Temperatura di servizio: 10°-12°

Collocazione geografica del vigneto: Maso Rella a Grumes in altaVal di Cembra 800/900 m.s.l.m esposizione SUD- SUD-OVEST in fortendenza. Posizione molto ventilata al mattino da nord i venti della Val di Fiemme e Fassa, al pomeriggio da sud l' Ora del Garda.

Sistema d'allevamento: a guyot con 6200 ceppi per ettaro

Tipo di terreno: da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore buo scuro.

Uve da cui è prodotto: varietà resistenti alle malattie fungine della vite

Produzione per ettaro: 80-90 q/ha

Tenore alcolico: 12%

Durata prevista del vino: 2-4 anni

Tipo di bottiglia: vetro bianco da 0,750 l. tappo corona inox in cartone da 6 bottiglie.

Etichetta: dell'artista trentino Rolando Trenti, da un'idea di Francesco Arrigoni.

Note: un vino ancestrale a zero impatto chimico: zero in campagna, zero in cantina. Il risultato di ottant'anni di lavoro di ricerca (Francia, Austria, Cechia) e quarantacinque vendemmie in cantina a Faedo per arrivare alla purezza, il frutto della vite trasformato in vino, senza aggiunta esogena.



tappo	C/FE 91
vetro bianco	GL70

