

Un'esperienza analcolica rivoluzionaria.



BEVANDA ANALCOLICA



Vitigni: Carricante, Catarratto, Viognier

Zona di produzione: Sicilia

Vendemmia: agosto

Ingredienti: mosto di uve, acqua, anidride carbonica, correttori di acidità: acido citrico, acido tartarico, antiossidante: metabisolfito di potassio

Processo di lavorazione: è una tecnica brevettata e sviluppata in collaborazione con le facoltà di Scienze e tecnologie agrarie di CT. La vendemmia si effettua ad agosto quando le uve non sono ancora mature, segue la fase di pigiatura ed il trasferimento in autoclave a 0 °C al fine di evitare l'avvio della fermentazione alcolica e di favorire il naturale illimpidimento del mosto. L'anidride carbonica aggiunta è quella sviluppata naturalmente durante i processi fermentativi dei vini convenzionali prodotti in azienda

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino, limpido, brillante, perlage a grana fine e persistente

Olfattive: naso fruttato con intensi sentori di mela verde e note floreali

Gusto olfattive: fresco, dolce, con una delicata efferveszenza e con note persistenti di mela verde

Grado alcolico: 0% vol

Residuo zuccherino: 151.6 g litro

Temperatura di servizio: 6/7 °C

Da consumarsi preferibilmente entro: 18 mesi dall'imbottigliamento

Abbinamenti: ideale come aperitivo o nella preparazione di cocktails analcolici, consigliamo l'utilizzo pure a fine pasto con gelati, frutta fresca, pasticceria fresca