MONTESPADA ZERO BIANCO





Classificazione:
ZERO BIANCO

Descrizione:
Vino De alcolato ottenuto da Uve Traminer

Descrizione:
Questo prodotto proviene da una spremitura soffice di Uve Bianche – di Traminer, con estrazione all 100 % da Vino Traminer, da Uva Matura fermentata tradizionalmente in Bianco . Il prodotto Ottenuto da Vino de alcolato con la tecnologia di distillazione sotto Vuoto che preserva il piu possibile le caratteristiche originarie di colore ed aroma colore Bianco dal colore paglierino tendente al giallo dal profumo sapido ed accattivante tipico del Traminer , con note eleganti e aromatiche tipiche del vitigno , con un corpo ed una struttura importante sia per eleganza che per delicatezza .

Produzione:
Le uve vengono raccolte i primi di settembre alla giusta maturazione , per cogliere il miglior rapporto organolettico dalla bacca di uva senza perdere in freschezza ma esaltando i sentori tipici dell uva di origine

Durata del prodotto:
ZeroBianco, ha una durata consigliata (Best Before) di 2 anni entro i quali si puo consumare il prodotto con le migliori caratteristiche, ma puo essere consumato anche oltre i 2 anni senza un degrado significativo del prodotto.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Bordolese con tappo a vite, bottiglia da 500 gr Le bottiglie sono poste in Verticale nelle scatole.

ALCOHOL	0,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,0 g/Lt	HARVEST	
AR SUGAR	35 g/Lt	GRAPE YIELD	
TEMP. Service	8/10 C.°	ALTITUDE	
GRAPES	Uve Traminer		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative