



## 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<br/>medaglia 90+ 91/100</i>         |



  
**BELLAGUARDIA**  
*Metodo Classico*