



ZERO INFINITO NV



Productor: Azienda Agricola Pojer e Sandri

Región: Trentino

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Medio

Producción anual (botellas): 24,000

Varietades: 100% Solaris.

Viticultura: Este vino es 100% natural con cero intervención química. No se utilizan pesticidas, herbicidas, azufre o cobre en los viñedos o bodegas. Las vides se cultivan en una pendiente pronunciada con exposición sur-sureste. La posición es muy ventosa, con vientos de la mañana que vienen del norte y vientos de la tarde que vienen del lago de Garda. Las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 800-900 metros.

Tipo de Suelo: Roca volcánica.

Vinificación: Similar al enfoque vitivinícola restringido, el enfoque de vinificación es fiel a la idea de intervención mínima. No se utilizan agentes clarificantes, azufre o filtración. El vino resultante es frizzante con sedimento presente «col fondo» que puede ser decantado para el servicio o incorporado y consumido para una experiencia de textura diferente.

Notas de Degustación: Un vino frizzante con mucha mineralidad y notas de durazno y chabacano. Tiene una acidez casi crujiente.

Maridaje: Ideal para tomar como aperitivo con carnes frías y quesos frescos como chèvre y burrata. También se combina muy bien con comida asiática.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx