



ZERO INFINITO CREMISI



Productor: Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Región: Trentino

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Medio

Varietades: 100% Sevar (híbrido Seyve Villard y Saint Laurent)

Viticultura: El viñedo Maso Rella se ubica en Grumes, la parte alta del Valle de Cembra, Durante la mañana sopla el aire que viene del norte y durante la tarde la brisa del lago Garda. El viñedo esta certificado orgánico y vendimias se hacen manuales.

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 proviene de una larga búsqueda entre Francia, Austria y Republica Checa durante 8 años y 44 vendimias para dar lugar a la pureza de la uva y así hacer vinos sin la necesidad de agregar ningún aditivo

Notas de Degustación: Un vino frizzante elaborado mediante la técnica de vino espumoso ancestral, es muy aromático, destacando los aromas a flores y frutos rojos, pétalos de rosas es uno de ellos, así como algunos cítricos como la toronja

Maridaje: excelente como aperitivo, pero se disfruta aun mejor con charcutería, arroces y algunas pastas. Pollo cocinado en su jugo puede ser una buena opción.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx