



Zero Infinito

Productor: Pojer e Sandri

100% Solaris • Orgánica (certificada)

Tipo de vino: Espumoso
Región: Trentino, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides:
Producción anual: 24,000 (botellas)
Altitud: 800–900 metros
Suelo: Roca Volcánica

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.

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 CATA:

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.