

AGRICOLA

RONCHI



NIKEvsq DOSAGGIO ZERO

MILLESIMATO 2019

ANIMA: essenza ed eleganza.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

UVE: chardonnay 100%, provenienti dalla "vigna grande", più in particolare dalla zona che risente maggiormente delle escursioni termiche tra il giorno e la notte, garantendo ottima acidità e freschezza.

RACCOLTA: prima settimana di settembre 2019. La vendemmia viene effettuata manualmente e i grappoli vengono raccolti in cassette da quindici chili.

VINIFICAZIONE: le uve vengono lavorate mediante una soffice pressatura con l'obiettivo di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Il mosto, viene poi fatto fermentare a temperatura controllata 14°C in silos d'acciaio. L'aggiunta di zucchero in fase di imbottigliamento, per la presa di spuma, produrrà una pressione inferiore ai 5 bar, conseguentemente il vino acquisterà una migliore cremosità, un perlage fine e raffinato. Affinamento sui lieviti in bottiglia superiore ai 30 mesi, seguito da ulteriori 6 mesi dopo la sboccatura.

PROFILO ORGANOLETTICO:

ASPETTO VISIVO: Spuma cremosa. Perlage particolarmente fine, persistente ed elegante.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: persistente e delicato, si avvertono piacevoli note floreali, gelsomino, pesca bianca, in chiusura lievi note tostate e di mandorle.

SAPORE: il vino è caratterizzato da una buona struttura, ricco e avvolgente. Spicca la sua freschezza. Nel finale si avverte una buona mineralità e persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°.

ACCOSTAMENTI: un nature elegante e fresco, consigliato per aperitivi raffinati, piatti a base di pesce e carni bianche.

DATI TECNICI: Tenore alcolico: 12.5% vol

Zuccheri: 1.3 gr/lit

Acidità totale: 6,00 gr/lit