



MASSO ANTICO

IT

EN

Masso Antico

Bianco Zero Alcohol

Vinificazione

Dopo la vendemmia delle uve di Fiano dai vigneti di Masso Antico in Puglia, il vino viene vinificato utilizzando la tradizionale tecnica di vinificazione in bianco e la fermentazione alcolica. Successivamente, il vino viene stabilizzato e preparato per il processo di dealcolizzazione, che viene effettuato utilizzando la tecnologia a membrana: grazie a una tecnologia avanzata, il vino passa attraverso membrane selettive che separano delicatamente acqua e alcool, preservando al massimo la sua struttura e i suoi aromi. L'alcool viene poi rimosso attraverso una colonna di distillazione, mentre l'acqua, viene reintegrata nel vino.

Caratteristiche

Al naso emergono note floreali come rosa e fiori d'arancio, mentre al palato mantiene una buona struttura acida, senza però esitare a rivelare la sua dolcezza. Il finale è pulito e lungo.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento con finger food di pesce, insalata di riso, carni bianche e una varietà di insalate fresche.



Salento, Puglia

10-12 °C

Alcol: 0.0%
Zuccheri: 25
g/l

