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%**<br>**Zuccheri: 25 g/l** |