



# ZÝMĚ

## METODO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 77034

## FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

100% Pinot Nero



**TILLVERKNING:**

Druvklasarna pressas och musten separeras från skalresterna. Alkoholjäsningen sker i låg temperatur under 48 timmar. Under våren tillsätts socker och ny jäst och vinet får en andra jäsning i flaska. Vinet får ligga på sin egen fällning tills man genom frysning tar bort jästfällningen och fyller upp med samma vin så kallad Zero Dosage.



**FÄRG:**

Svagt gul med gröna inslag och många små bubblor.



**DOFT:**

Vilda vårblommor, akacia honung, jäst, blandade nötter, lakrits och flinta.



**SMAK:**

Torr, mycket lockande, nybakt bröd och mot slutet en ton av lakrits



**PASSAR TILL:**

Utmärkt välkomstvin, utsökt till skaldjur, fisk, vegetariska rätter eller nötter. Serveras vid 12° C.



**ALKOHOLHALT:** 12,5 %

**RESTSOCKER:** 3 g/l

**SYRA:** 7,8 g/l