

Zero Infinito

Pojer e Sandri



Zero Infinito Bianco Frizzante Bio della Cantina Pojer e Sandri prodotto con uve Solaris 100%, è una piacevolissima sorpresa, un vero fiore all'occhiello tra la gamma produttiva di questa interessante realtà, divenuta ormai una certezza in termini di qualità e tecnica nel panorama vitivinicolo biologico nazionale. Si tratta di un vino frizzante, naturale, col fondo, poiché nato dalla vinificazione con metodo ancestrale, ovvero dalla rifermentazione in bottiglia con i propri zuccheri residui e con i propri lieviti indigeni che diventano l'antiossidante naturale del vino, senza essere stato sboccato, dopo un percorso di produzione interamente biologico che non prevede alcun intervento chimico in nessun passaggio, né in vigna né in cantina: ZERO fungicidi e ZERO insetticidi, ZERO solforosa, ZERO lieviti commerciali liofilizzati, ZERO chiarificanti, ZERO filtrazioni, ZERO antiossidanti.

E' di facile ma non banale intuizione il profondo legame tra la filosofia produttiva ed il nome stesso del vino "Zero infinto" che ne identifica integralmente l'intima natura.

L'uva con cui è prodotto, Solaris, è una varietà resistente interspecifica, nata a Friburg (Germania) nel 1975 (anno di fondazione della Pojer e Sandri).

CARATTERISTICHE

Tipo	Frizzante
Sottotipo	Bianco
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Certificazione	Biologico
Vitigno	Solaris 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Succoso, fragrante, fresco. Gli aromi percepiti al naso danzano in bocca
Profumo	Leggermente aromatico, floreale: fiori di sambuco, fiori di montagna, fruttato: mela golden, pera, albicocca, pesca, note fresche tropicali
Abbinamenti	Antipasti di salumi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	800/900 m. s.l.m
Tipologia terreno	da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore bruno scuro
Allevamento	a filare (Guyot)
Resa per ettaro	80-90 quintali