AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

ZERO ALCOOL

BIANCO

TIPOLOGIA: Vino Dealcolato Bianco

VITIGNO: Uve Bianche

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Diraspa-Pigiatura a rulli e pressatura soffice a 0,5-0,8 atm. Flottazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata 15° C. Travaso, chiarifica e dealcolazione del vino ottenuto su colonne di evaporazione sottovuoto che consente la rimozione dell'alcol e la condensazione degli aromi primari e secondari che successivamente vengono reintrodotti nel vino dealcolato. Questo è il motivo per cui occorre effettuare un'attenta vinificazione e produrre un'ottima base per avere un ottimo vino dealcolato.

GRADAZIONE ALCOLICA: <0,5% vol.

ZUCCHERO: 40 g/l

NOTE GUSTATIVE: Giallo paglierino con bordi di luce ed un buon profilo aromatico. Fragrante, ricorda frutta a pasta gialla con sentori floreali. Al palato è piacevole, fresco ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per aperitivi estivi e piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

Ingredienti: uve, mosto di uve concentrato, imbottigliato in atmosfera protettiva, E941. Conservanti e antiossidanti: E220, E300, E242. Contiene soltiti.

Valori nutrizionali: valori nutrizionali per 100 mL

-	Energia	18 kJ / 04 kcal
-	Grassi	0 g
-	di cui acidi grassi saturi	0 g
-	Carboidrati	3,8 g
-	di cui zuccheri	3,5 g
-	proteine	0,01 g
-	sale	0 g

CANTINE AGRIVERDE SRL
VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA
TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM
agriverdevinibiologici **agriverdevinibiologici**

AGRIVERDE

Cantine e Vigneti Bio

ZERO%

DEALCOHOLIZED WHITE WINE

GRAPE VARIETY: White grapes

VINIFICATION: Destemming, roller crushing and soft pressing at 0,5-0,8 atm. Static must flotation and fermentation at a controlled 15° C temperature. Decanting, clarification and dealcoholization of the wine obtained on vacuum evaporation columns that allows the removal of alcohol, and the condensation of primary and secondary aromas, that are subsequently reintroduced into the dealcoholized wine. This is why it is necessary to carry out careful vinification and produce an excellent base for having an excellent dealcoholized wine.

ALCOHOL CONTENT: <0,5% vol.

RESIDUAL SUGAR: 40 g/l

NOSE AND PALATE: Straw yellow with light edges and a good flavor profile. Fragrant, reminiscent of yellow-fleshed fruit with floral scents. It is pleasant, fresh and harmonious.

WINE PAIRING: Ideal for summer aperitifs and light meals.

SERVING TEMPERTURE: 10° C

INGREDIENTS: grapes, concentrated grape must; bottled in a protective atmosphere, E941. Preservatives and antioxidants: E220, E300, E242. Contains solfites.

NUTRITIONAL DECLARATION: nutritional values per 100 mL

- Energy	18 kJ / 04 kcal
- Fat	0 g
- of which saturated fatty acids	0 g
- Carbohydrates	3,8 g
- of which sugars	3,5 g
- Proteins	0,01 g
- Salt	0 g

CANTINE AGRIVERDE SRL
VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA
TEL. +39 085-9032101 – WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM
agriverdevinibiologici **agriverdevinibiologici**