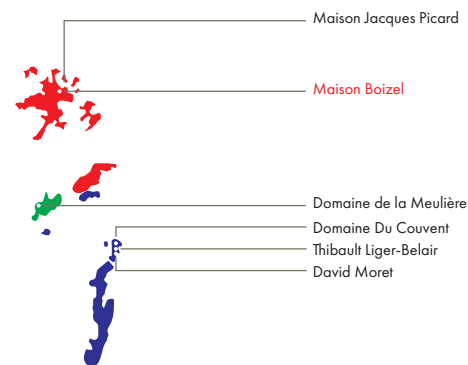




Ultime Zéro



Regione

Le uve utilizzate per la composizione provengono dai vigneti di proprietà della famiglia Boizel.



50% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 10% Meunier



Solo le uve a miglior stato di maturazione vengono scelte per la produzione di questo vino.



Vinificazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Il 30% della cuvée è vino di riserva. Viene svolta conversione malolattica.



750 ml



Affinamento

Il vino affina per 5 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison Boizel.



Grado alcolico 12% vol

Dosage 0 gr/l



Di un brillante oro paglierino, con bollicine fini e vivaci. Il naso è molto sottile, intenso e complesso, completamente sviluppato. Aromi delicati di pesche, fiori bianchi e mandorle leggermente tostate si mescolano a note più fresche. Al palato, il vino è puro e ampio, con un buon corpo. La freschezza è pronunciata e la sua maturità è confermata da dolci sapori di pan di zenzero. Il finale è lungo, pulito e armonioso



Ultime Zéro si abbina splendidamente a piatti come ostriche gratinate, capesante scottate al burro, salmone affumicato o risotti cremosi ai frutti di mare. Ideale anche con formaggi a pasta morbida come il brie o dessert speziati.

