



ACQUISTATO IL .....

## Alcohol Free Sparkling Rosé



## La Vigna

**Terreno Esposizione** Allevamento Densità imp.

**II Vino** 

**Tipologia** Vino spumante dealcolato

Provenienza

Uve

Gradazione 0% vol Temp. Servizio 8 gradi Quando Berlo entro 2 anni

Aperitivo

**Abbinamento** 

Vinificazione Le uve bianche e le uve rosse intere vengono intribioletse probligar potestivai. perde espadiita iesalulii ministo politicale si dia Matttorib

spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene cothocato, nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo

utilizzo per la produzione della bevanda.

Sensazioni Colore rosa delicato. Fresco e piacevolmente fruttato, La Gioiosa 0.0 offre note di melograno, lampone, pesca e fiori di

sambuco.

## Tanto piacere, zero alcol

La Gioiosa 0.0 Rosé rappresenta il piacere delle bollicine, senza alcol. Una bevanda innovativa che nasce nel cuore della Marca Trevigiana, tra le colline di più belle del mondo. Bevanda analcolica gassata, La Gioiosa 0.0 Rosé offre l'esperienza "effervescente" delle bollicine italiane senza contenere alcol. E' prodotta con uve di qualità, bianche e rosse, coltivate in un ambiente caratterizzato da condizioni pedoclimatiche uniche, con terreni di medio impasto e un clima temperato. Sebbene La Gioiosa 0.0 Rosé non rientri in alcuna denominazione, è prodotta con il medesimo impegno qualitativo riservato ai Prosecco tradizionali. La cuvée in questo caso è composta da uve bianche e rosse, selezionate per garantire freschezza e aromaticità. La vinificazione ha inizio con la pressatura soffice delle uve intere mediante presse pneumatiche. Il mosto ottenuto viene quindi trasferito in serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al termine del ciclo di produzione della bevanda. A differenza dei vini dealcolati, La Gioiosa 0.0 Rosé non subisce fermentazione alcolica, mantenendo così un contenuto alcolico inferiore allo 0.1% vol. L'effervescenza è ottenuta attraverso l'aggiunta delicata di anidride carbonica che garantisce un perlage fine e persistente. Alla vista si presenta di un rosa delicato. Al naso, il bouquet è fresco e piacevolmente fruttato, con note di melograno, lampone, pesca e fiori di sambuco. In bocca invece è vivace e armonioso, con un equilibrio tra dolcezza e acidità che invita al sorso successivo. E' semplicemente ideale come aperitivo, ma sa accompagnare piacevolmente anche stuzzichini leggeri, finger food e primi piatti speziati. Da provare come base cocktail.

"Condividere la magia delle proprie bollicine nel mondo nel rispetto dell'ambiente, per un futuro più salutare per il nostro pianeta". E' così che gli appassionati vignaioli de La Gioiosa interpretano il loro ruolo. E per farlo non solo salvaguardano al meglio la loro lunga tradizione ma, soprattutto, si aprono all'innovazione e alla ricerca. Vengono così applicati protocolli innovativi che mirano all'alta qualità durante tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia. Pratiche sostenibili come quelle proposte dal Wine Research Team o la certificazione di Biodiversity Friend. In questo caso, poi, l'alta qualità e il rispetto per l'ambiente si coniugano anche con una produzione importante. La Gioiosa, infatti, è una delle più grandi realtà del Nord Est, con ben tre