



ACQUISTATO IL

Alcohol Free Sparkling Rosé

Tanto piacere, zero alcol



Svinando

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 distretti di produzione. E' prodotta in Italia, nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione della bevanda.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante dealcolato

Provenienza
Uve

Gradazione 0% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Le uve bianche e le uve rosse intere vengono introdotte nella pressatura soffice, dopo un primo travaso, viene colato e utilizzato 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821