ACQUISTATO IL .....

Alcohol Free Sparkling



Bollicine senza compromessi

Tecnicamente non può essere definito vino ma, diciamocelo, per chi non vuole bere alcol, per linea o per salute, la definizione burocratica lascia davvero il tempo che trova. Nei fatti La Gioiosa 0.0 è uno spumante che regale il piacere delle bollicine a chi non vuole scendere a compromessi. Nasce nel cuore della Marca Trevigiana, dove le colline moreniche si fondono con la pianura alluvionale. Qui La Gioiosa celebra l'arte spumantistica italiana con questa bollicina prodotta con uve Glera, tipiche del Prosecco, con caratteristiche aromatiche distintive. Infatti, sebbene La Gioiosa 0.0 non rientri nella denominazione, né DOC né tantomeno DOCG, è prodotta con il medesimo impegno qualitativo riservato ai Prosecco tradizionali. La vinificazione prevede la pressatura soffice delle uve intere mediante presse pneumatiche. Il mosto ottenuto viene trasferito in serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino alla produzione della bevanda. A differenza dei vini dealcolati, La Gioiosa 0.0 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, garantendo un perlage fine e persistente. Nel calice si presenta di un giallo paglierino molto pallido. Al naso rivela un bouquet fresco e piacevolmente fruttato, con note di mela, pesca e fiori di sambuco. In bocca è vivace e armonioso, con un equilibrio tra dolcezza e acidità che invita al sorso successivo. Pensato per essere consumato giovane, è ideale come aperitivo. Ma si abbina bene a stuzzichini leggeri, finger food e piatti a base di verdure o pesce. La sua versatilità la rende adatta anche alla preparazione di cocktail creativi.

"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 stabilimenti produttivi. Ecco perché si ottiene dalla loro [illegible] Prosecco

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 intere vengono introdotte nella pressa pneumatica dove si ottiene il mosto che, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione della bevanda.

Sensazioni Colore giallo paglierino molto pallido. Fresco e piacevolmente fruttato, La Gioiosa 0.0 offre note di mela, pesca e fiori di sambuco.

© 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