



ACQUISTATO IL

"Mr. Bubble" Glera Verona IGT

La bollicina che si "stappa" con un dito

"Campione, playboy, viveur: Mr Bubble è uno degli uomini più famosi e invidiati del sistema solare". Nella fantasia degli inventori della saga Zai (Urban Winery) la fresca bollicina a base di Glera veste i panni di un pilota un po' spaccone un po' eroe. Del resto, per sfidare le convenzioni e gustare un fresco calice di Mr Bubble; Un po' spacconi bisogna senza dubbio esserlo. Fragrante e fruttato, questa bollicina si stappa con un dito e si beve, gioiosamente, mentre si fa un aperitivo o si mangia qualcosa di davvero gustoso come una fritturina di pesce o una pizza tra amici.

Sul sito di Zai Urban Winery si legge: "In un futuro non troppo lontano, una banda di imprevedibili personaggi è pronta a vivere la più incredibile delle avventure. Riusciranno a risolvere il mistero dell'antica profezia sul vino e salvare il mondo?"… Noi siamo certi di sì. Ma nel frattempo che il mistero sia risolto e il vino sia salvo, i giovani imprenditori che hanno dato vita a Zai hanno cominciato a dare una scossa al vecchio e talvolta polveroso mondo del vino italiano. Proponendo - tenetevi forte - dei prodotti buoni, puliti e corretti… in lattina. Sì, proprio nell'iconica lattina di alluminio che tanto piace ai giovani girovaghi. I vini Zai, impersonati da improbabili personaggi dai nomi strani, con chiare origini venete (anche se provenienti dal futuro), forse non cambieranno definitivamente il mondo del vino. Ma certamente stanno già contribuendo a renderlo un po' più accessibile.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Veneto

Uve

Glera

Gradazione

9,5% vol

Temp. Servizio

12° C

Quando Berlo

Pronta beva

Abbinamento

L'aperitivo perfetto, ottimo compagno di piatti fusion e per il brunch.

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate e portate immediatamente in cantina dove vengono raccolte in vasche di acciaio inox. Vengono così pressate in modo ultrasoffice ed estratto il mosto fiore che viene convogliato nei serbatoi di acciaio inox e mantenuto ad una temperatura non superiore ai 14°C per la decantazione. Vengono inoculati i lieviti attivando la fermentazione alcolica ad una temperatura costante di 15-18°C per 10 -12 giorni. Si procede quindi con la svinatura e si trasferisce il vino in serbatoi inox. Il vino così creato viene inserito in autoclavi ed aggiunto zucchero e lieviti selezionati. La rifermentazione nell'autoclave dura circa 30 giorni al termine del quale il vino viene messo nelle lattine.

Sensazioni

Giustamente equilibrato, fresco e mediamente dolce, con un retrogusto persistente. Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso, delicato, con note di fiori bianchi e di frutta come la mela verde.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821