



# MAZERO 2015

VITIGNO: CHARDONNAY (90%)

TERRENO: calcareo

ANNO D'IMPIANTO: 1990

N° BOTTIGLIE: 3000

VENDEMMIA manuale il 18/08/15

LAVORAZIONI: l'uva viene raccolta e subito pressata. La fermentazione avviene spontaneamente con i suoi lieviti indigeni in acciaio e si conclude in botti di acacia, dove riposa fino al momento della presa di spuma.

La rifermentazione in bottiglia avviene con la sola aggiunta di mosto di uva BOSCHERA (10%). Le bottiglie rimangono 24 mesi sui lieviti prima di essere sboccate (02/02/18) e subito ritappate, aggiungendo soltanto la quantità di vino persa durante il processo.



**MASIERO**  
**MAZERO 2015**  
Blanc de Blanc - Pas Dosè  
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ  
NON CONTIENE SOLFITI AGGIUNTI

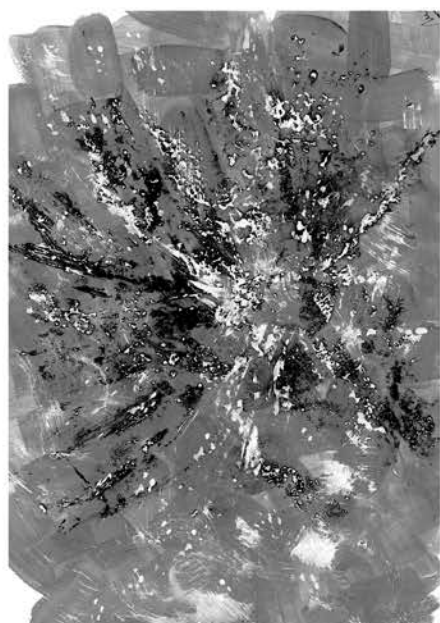
Spumante prodotto con rifermentazione in bottiglia, ottenuta con la sola aggiunta di mosto d'uva. Elaborato dall'Azienda Agricola Masiero Società Agricola Semplice Trissino (VI) - Prodotto in Italia  
[www.verdugo.it](http://www.verdugo.it) - [info@verdugo.it](mailto:info@verdugo.it)

**CoViBio**  
[www.covibio.com](http://www.covibio.com)



Lotto 3/16

**750 ml e** Tiraggio 20/02/16 Sboccatura 02/02/18 **11% vol.**



Il segno grafico dell'etichetta è stato estrapolato dal disegno della nostra amica Mariki, un'artista locale.

## DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	11,1%
Estratto secco totale:	17,3 g/l
Acidità totale:	4,90 g/l
Acidità volatile:	0,54 g/l
Zuccheri riduttori:	1,2 g/l
Saccarosio:	0 g/l
Anidride solforosa totale:	2 mg/l
Anidride solforosa libera:	1 mg/l

english version