ASIOOTUS

asiootus.it

ASIO OTUS
VINO DEALCOLATO
Spumante Bianco

ITALIA

VITIGNO
Uve bianche italiane

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE
6-10° C

IN CANTINA
Questo vino dealcolato è stato ottenuto grazie alla distillazione su colonne di evaporazione sottovuoto che consente l'asporto di alcol, appunto, per evaporazione e successiva condensazione. Inizialmente il vino, dalla vasca di stoccaggio viene traferito nella colonna di evaporazione sottovuoto all'interno della quale si trovano una serie di coni.

La distillazione si svolge in due passaggi: lo scopo del primo step è raccogliere gli aromi che, essendo molto volatili sono i primi a trasformarsi in vapore. Grazie alla tecnologia gli aromi si condensano e vengono raccolti per essere, successivamente, utilizzati. Nel secondo step l'obiettivo è l'evaporazione dell'etanolo: man mano che si sale all'interno della colonna, la temperatura si alza gradualmente di pochi gradi e questo consente la vera e propria dealcolazione: è in questo momento che l'etanolo evapora insieme ad una piccola aliquota di acqua di vegetazione.

Alla fine del processo gli aromi vengono reinseriti nel vino dealcolato ottenendo così una gradazione alcolica bassa < 0,5% vol o senza gradazione: 0.0% vol. La tecnologia è fondamentale in questo processo. La tecnica di condensazione degli aromi permette di preservare i profumi naturali così da poterli ri-dosare, integri, nel vino dealcolato. Il prodotto finito così ottenuto mantiene le stesse peculiarità e caratteristiche organolettiche del vino di origine. È necessario un gran vino per godere di un gran dealcolato.

AL CALICE
Una bevuta in compagnia, un'apericena godendo di un calice di vino nella più totale spensieratezza. Godersi il momento, con leggerezza, senza preoccuparsi del dopo e senza rinunciare agli aromi ed alle sensazioni di un fresco calice di bianco.
Giallo paglierino con bordi di luce ed un bel profilo aromatico, è fragrante, ricorda frutta a pasta gialla con sentori leggermente floreali. Al palato è piacevole, fresco ed armonico con un finale eccentrico.

FORMATI DISPONIBILI 0,75 L