

V46003075

Bevanda Analcolica - cl 75

L' Accademia Zero White è una bevanda analcolica, prodotta a partire da mosto d'uva, che nasce con l'obiettivo di soddisfare le esigenze di coloro che, per questioni di salute o per motivi religiosi, non consumano bevande alcoliche o che, per i più svariati motivi, adottano un approccio cauto nel consumo di alcool. E' un prodotto che richiama la grande tradizione degli spumanti, mantenendone la freschezza, la vivacità e il fascino della bollicina, grazie al sapiente dosaggio di anidride carbonica, nonostante la gradazione alcolica sia pari a zero. Un prodotto frutto della ricerca e dell'innovazione, che si presenta come una alternativa analcolica per chi non desidera consumare alcool ma vuole brindare ai momenti felici senza rinunciare al gusto.

Area di Produzione: Veneto**Processo Produttivo**

Dopo una attenta selezione dei grappoli, raccolti nelle zone vocate quando le analisi evidenziano un buon equilibrio tra zuccheri e acidità, si procede alla diraspatura e alla pressatura soffice delle uve. In questo modo si ottiene un mosto che viene conservato in vasche refrigerate per evitare che parta la fermentazione alcolica. Dopo l'aggiunta di anidride carbonica, il prodotto viene filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche:**Colore e Aspetto:** Giallo paglierino.**Olfatto:** Al naso è caratterizzato da un intenso aroma di mosto che si accompagna a freschi sentori fruttati.**Gusto:** Al palato, dove si presenta dolce, delicato ed equilibrato, ripropone le sensazioni olfattive fruttate.**Caratteristiche Chimiche:****Ingredienti:** Mosto d'uva (70% minimo), acqua, correttore di acidità: acido citrico, conservanti E220 e E242.**Alcol, % vol:** inferiore a 0.5%**Valori nutrizionali:**

Valori Medi	Per 100 ml
Energia	201 KJ 48 Kcal
Grassi di cui saturi	0g 0g
Carboidrati di cui zuccheri	12g 12g
Proteine	0g
Sale	0g

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: ideale in ogni momento della giornata, è un ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail, in particolare quelli a base di frutta. Perfetto l'abbinamento con i formaggi, soprattutto quelli freschi a base di latte di capra e pecora, con i dolci come la piccola pasticceria e con la frutta secca.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 36 mesi.**Bicchiere Consigliato:** Flute.