

**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1821

## Recioto Spumante Gambellara DOCG



**UVE**  
100% Garganega



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la cernita e la vendemmia manuale, i grappoli vengono sistemati in locali appositi, aerati e secchi, per l'appassimento. Processo che serve ad innalzare il tenore zuccherino delle uve. L'appassimento dura un paio di mesi circa, trascorsi i quali si procede alla pigiatura e alla fermentazione, che avviene a temperatura controllata a 18° C. La fermentazione lenta favorisce l'affermazione di aromi freschi e fruttati che si sposano felicemente con gli altri aromi sviluppatisi durante l'appassimento creando un insieme di rara eleganza.

### PERLAGE

Spuma delicata con un perlage fine e persistente.

### COLORE

Paglierino dorato, molto attraente.

### PROFUMO

Si percepiscono note fruttate e fresche, aromi più sottili e di felice eleganza propri delle uve.

### SAPORE

Delicatamente dolce, con giusta fragranza, rotondo fruttato e leggero sentore di uva passa, in particolare nel retrogusto che ha lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito tra i 7° e i 9° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' una tra i più classici vini da dessert e da fuori pasto. Si sposa deliziosamente con tutti i dolci, in particolare quelli da forno, il gelato, nonché la frutta.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	89	300	0,75	1,4	89	8 002235 965057	-	-	-	-
Imballo	286	332	4,5	8,70	192	8 002235 965156	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	739	800	-	17	5	85	510