



Prosecco DOC Black Cuvée Extra Brut



CLASSIFICAZIONE
DOC



AREA
Nord-est Italia



UVE
Glera e Pinot Nero



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



facebook.com/zoninprosecco



twitter.com/zoninprosecco



instagram.com/zoninprosecco



youtube.com/proseccozonin

dressyourfeelings.zoninprosecco.com

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto è ottenuto da una dolce pigiatura delle uve, dove il 50% viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18°C mentre il restante 50% viene immagazzinato a 0°C come mosto non fermentato. A seguire il tutto viene unito in tini pressurizzati d'acciaio dove il vino è reso spumante seguendo il tradizionale metodo Charmat.

COLORE

Un acceso giallo paglierino, una mousse chiara e fine con un perlage molto delicato.

PROFUMO

Attrahentemente intenso, molto fruttato ed aromatico con accenni di rosa canina e cardamomo.

SAPORE

Molto ben equilibrato, ben strutturato ed elegante con piacevoli note di ciliegie che accrescono la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5°- 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un eccellente aperitivo, può anche essere servito durante il pasto, in particolare con sushi, involtini di pollo e pappardelle con gamberi.