

ZONIN
VITICULTORI DAL 1821



Prosecco DOC Grey Edition Spumante Brut



CLASSIFICAZIONE
DOC



AREA
Nord-est Italia



UVE
Glera e Pinot Grigio



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



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 fine, chiara mousse con un perlage molto delicato.

PROFUMO

Attrahentemente intenso, molto fruttato ed aromatico con accenni di calendula, ginestra e zenzero.

SAPORE

Molto ben equilibrato, vivace ed eclettico con leggere note d'arancia e mandarino ed una piacevole sensazione piccante che permane nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5°- 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un eccellente aperitivo, può anche essere servito durante il pasto, dessert incluso, se esso è composto da involtini di sogliola e salmone, scaloppine servite su una crema di piselli, frittelle di melanzane e rucola.