



**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1821



## Prosecco DOC White Edition

Spumante Brut



**CLASSIFICAZIONE**  
DOC



**AREA**  
Nord-est Italia



**UVE**  
Glera e Pinot Bianco



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% vol.



**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml



[facebook.com/zoninprosecco](https://facebook.com/zoninprosecco)



[twitter.com/zoninprosecco](https://twitter.com/zoninprosecco)



[instagram.com/zoninprosecco](https://instagram.com/zoninprosecco)



[youtube.com/proseccozonin](https://youtube.com/proseccozonin)

[dressyourfeelings.zoninprosecco.com](https://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 e chiara mousse con un perlage delicato.

### PROFUMO

Attrahentemente intenso, molto fiorito ed aromatico, con accenni di gelsomino, mele Ambrosia e cannella.

### SAPORE

Molto ben equilibrato e piacevole, fine e frizzante con leggere note di miele d'acacia.

### 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 gazpacho, pasta classica, involtini e uova alla Benedict.