



# Prosecco DOC

## *Special Cuvée*

### SPUMANTE BRUT

#### UVE

Glera in purezza.

#### VINIFICAZIONE

Il mosto, ottenuto da una soffice pigiatura, subisce la prima fermentazione ad una temperatura controllata di 18°C. Il vino base viene quindi travasato in autoclavi di acciaio inox ove avviene la spumantizzazione secondo il tradizionale metodo Charmat.

#### COLORE

Giallo paglierino chiaro luminoso. Spuma bianca e fine con perlage molto sottile.

#### PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta.

#### SAPORE

Di grande armonia e gradevolezza con leggerissima nota di mandorla, tipica delle uve Glera.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 5-7°C.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù non proponga piatti troppo saporiti.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume.

#### PRODUTTORE

Casa Vinicola Zonin Spa - Via Borgolecco, 9  
36053 Gambellara - Vicenza  
Tel. 0444 640122 - Fax 0444 640203  
e-mail: [info@zonin.it](mailto:info@zonin.it)  
[www.zonin.it](http://www.zonin.it)



1,5 lt. 0,200 lt.

**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1821