

**ZONIN**  
VITICULTORI DAL 1891

## Prosecco DOC Extra Dry



**CLASSIFICAZIONE**  
DOC



**UVE**  
Glera in purezza



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% in volume



**FORMATI DISPONIBILI**  
200 ml - 750 ml - 1,5 lt

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vengono effettuate la pigiatura delicata e la pressatura soffice con presse orizzontali a membrana per estrarre solo il mosto di migliore qualità. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18° C per una frazione di mosto mentre il rimanente viene conservato a 0° C fino al momento della presa di spuma che avviene in recipienti adatti a mantenere una pressione di 5 atmosfere.

### COLORE

Giallo paglierino chiaro, luminoso. La spuma è fine bianca, e briosa, con perlage molto sottile.

### PROFUMO

Gradevolmente intenso, molto fruttato, leggermente aromatico, con ricordo di fiori di glicine.

### SAPORE

Tendenzialmente asciutto, di piacevolissima beva, con leggerissimo retrogusto di tono ammandorlato tipico delle uve del Glera.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 7° - 8° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo Prosecco spumante è un vino molto versatile. Ottimo come aperitivo, può poi accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù proponga piatti non troppo ricchi di sughi o salse. È delizioso anche fuori pasto.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	55	216	0,2	0,45	55	8 002235 835527	-	-	-	-
Imballo	230	220	2,4	5,4	170	8 002235 835725	-	-	-	12
Pallet	1200	1560	403,2	907	800	-	24	7	168	2016