



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

Prosecco Millesimato 2023 SPUMANTE BRUT



CLASSIFICAZIONE
DOC



UVE
Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



FORMATI DISPONIBILI
200 ml - 375ml
750 ml - 1,5lt

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

Da servire fresco, tra 6° e 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, può essere servito a tutto pasto. È ideale per accompagnare antipasti come bruschette, insalate, primi piatti leggeri di pasta e Pizza, in particolare quella vegetariana.