Prosecco DOC

Special Cuvée

SPUMANTE BRUT

REBSORTEN

Sortenreiner Glera.

VINIFIKATION

Der durch schonende Pressung gewonnene Most wird mit Temperaturkontrolle einer ersten Gärung bei 18°C unterzogen. Danach wird der Basiswein in Edelstahl- Drucktanks travasiert und nach der traditionellen Charmat-Methode versektet.

FARBE

Helles, leuchtendes Strohgelb. Weißer, feiner Schaum und sehr subtiles Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv, sehr fruchtig, aromatisch, mit Anklängen an Glyzinienblüten und Renettenäpfel.

GESCHMACK

Ausgeprägt harmonisch und angenehm, mit einer für Glera-Reben typischen, zart mandeltönigen Note.

TRINKTEMPERATUR

Bei 5-7°C zu servieren.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; eignet sich zum gesamten Mahl, Dessert eingeschlossen, wenn die Speisenfolge keine übermäßig geschmacksintensiven Gerichte vorsieht.

ALKOHOLGEHALT

11 Vol.-%.

PRODUZENT

Casa Vinicola Zonin Spa - Via Borgolecco, 9
36053 Gambellara - Vicenza
Tel. 0444 640170 - Fax 0444 446000
e-mail: info@zonin.it
www. zonin.it

ZONIN
VITICULTORI DAL 1821