

ZONIN
VITICULTORI DAL 1491

Recioto di Gambellara Spumante DOCG Demi-Sec



KLASSIFIZIERUNG
Spumante DOCG



REBSORTE
100% Garganega



ALKOHOLGEHALT
11% vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der Ernte wurden die Trauben 4 Monate in zweckmäßig durchlüfteten, trockenen Räumen angetrocknet. Durch diese Trocknung wird der Zuckergehalt der Trauben erhöht und stimuliert die Bildung von speziellen aromatischen Substanzen, die äußerst attraktiv sind. Dann werden die Trauben gepresst, der Most gewonnen und fermentiert. Langsame Gärung. Alles Gefälligkeiten, die die Entwicklung von frischen und fruchtigen Aromen fördern. Ist dieser Vorgang abgeschlossen, beginnt die Nachgärung bei der sich der Wein in einen schäumenden Sekt verwandelt.

FARBE

Ein höchst attraktives goldenes Strohgelb angereichert mit einem zarten Schaum und einer feinen und anhaltende Perlage. Ungewöhnlich komplex, mit frischen und fruchtigen Noten.

BOUQUET

Ungewöhnlich komplex, mit frischen und fruchtigen Düften durch den Trocknungsprozess komprimiert..

GESCHMACK

Leicht süß, mit hervorragendem Duft, gut gerundeter Fruchtigkeit und ein Hauch von Rosinen im Nachgeschmack.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 7° C servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dies ist ein der klassischer Wein zum Dessert. Oder einfach so zwischendurch zu Gebäck, Torten oder anderen Süßspeisen.