

MAKE IT POP!

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821



Prosecco Rosé DOC 2022



CLASSIFICAZIONE
DOC



UVE
85% Glera
15% Pinot Noir



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE

Il blend di Glera e Pinot Nero (vinificato in rosso), provenienti dalla medesima vendemmia, viene fermentato naturalmente a mezzo autoclave (Metodo Charmat) per un periodo non inferiore a 60 giorni.

COLORE

un rosé dal perlage finissimo, che ne esalta la lucentezza.

PROFUMO

Intenso, fruttato, con note che ricordano la mela renetta, seguite da leggeri sentori di frutti rossi.

SAPORE

Al palato è morbido, con note floreali e fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco, tra 6° e 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un aperitivo perfetto, dal sapore equilibrato. È ideale con primi piatti leggeri, piatti di mare, fritti e crudità di pesce.