



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

Valdobbiadene Prosecco Superiore



CLASSIFICAZIONE

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG



UVE

Glera



GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Fruttato di buona intensità, in particolare si nota la mela verde, il limone, il pompelmo; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore, dell'acacia e del sambuco.

SAPORE

Presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco, tra 6° e 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti di carne o di pesce.