

MAKE IT POP!

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821



Prosecco DOC



CLASSIFICAZIONE

DOC



UVE

Glera



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

200 ml - 750 ml

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 come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù non proponga piatti troppo saporiti.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	93,1	312	0,75	1,55	93,1	8002235005555	-	-	-	-
Imballo	288	320	4,5	9,3	195	08002235005562	-	-	-	6
Pallet	1200	1600	360	744	800	-	16	5	80	480

CASA VINICOLA ZONIN S.p.A.

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (VI) - ITALY - Tel. (+39) 0444 640111 - info@zonin.com - www.zonin.com