

MAKE IT POP!

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

Gran Cuvée



CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante Extra-Dry



UVE

Un blend di uve bianche italiane



GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte manualmente vengono pressate in modo estremamente delicato per evitare il passaggio del colore dalla buccia al mosto. In seguito alla fermentazione a temperatura controllata si ottiene un vino, che viene in seguito spumantizzato con il metodo Charmat.

COLORE

Paglierino chiaro, esaltato da un vivace perlage e una ricca spuma.

PROFUMO

Gradevolmente fresco, fine ed elegante, arricchito da piacevoli nuances fruttate.

SAPORE

Asciutto, di piacevole fragranza accompagnata da una fresca nota aromatica nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco, tra 6° e 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo e vino molto gradevole da tutto pasto.

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	8002235845052	-	-	-	-
Imballo	288	320	4,5	9,3	195	08002235845151	-	-	-	6
Pallet	1200	1600	360	744	800	-	16	5	80	480