

MAKE IT POP!

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821

Cuvée Rosé



UVE

Blend di uve italiane



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto viene ottenuto da una pressatura particolarmente soffice, per limitare l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce. Dopo la prima fermentazione a temperatura controllata, il vino viene spumantizzato mediante metodo Charmat, che ne esalta gli aromi fruttati.

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

Va servito attorno ai 6-8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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