



FAMIGLIA  
**ZONIN**  
DAL 1821

## Prosecco Rosé Millesimato SPUMANTE BRUT 2023



### CLASSIFICAZIONE

DOC



### UVE

85% Glera  
15% Pinot Nero



### 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.