



Prosecco Brut Millesimato 2023 DOC

Si vous avez envie d'un prosecco rafraîchissant et aromatique, ne cherchez pas plus loin. Un vin effervescent exemplaire de Zonin. Bulles moyennes. Jaune paille étincelant avec des reflets clairs. Au nez, des arômes nuancés de pomme et de pamplemousse. En bouche, il présente des nuances minérales, une texture équilibrée et un bouquet complexe. Finale sèche. Un merveilleux vin d'apéritif.

Producteur	Zonin
Type d'article	Prosecco
Pays	Italie
Région	Prosecco
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	11.0 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Glera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320990
Accord mets et vins	Cuisine orientale, Plats aigres-doux, Plats légers, Apéritif



Vinification

La deuxième fermentation se produit dans des grandes cuves en inox. La CO2 qui se produit pendant la fermentation ne peut pas s'échapper et reste dans le vin.

Histoire

Les origines de la famille Zonin de Gambellara remontent au XVI^e siècle. D'après l'arbre généalogique, Piero de Zonina (1500-1575) s'est rendu à Gambellara dans sa jeunesse, s'y est installé et y a épousé Donna Francesa. Mais ce n'est qu'au XIX^e siècle que la viticulture a réellement pris son essor dans la région. C'est l'engagement passionné des familles locales qui a façonné son apparence, caractérisée par des vignes nichées sur de douces collines, entourées de vastes jardins bien entretenus.

