



Prosecco Brut Millesimato 2022 DOC

CHF 13.90 | 10 cl = CHF 1.85

Chi è alla ricerca di un prosecco rinfrescante e aromatico, non resterà deluso. Un portabandiera tra gli spumanti Zonin. Perlage medio. Manto giallo paglierino con riflessi chiari. Al naso mostra aromi sfaccettati di mela e pompelmo. Al palato presenta sentori minerali, una struttura equilibrata e un bouquet complesso. Secco al finale, è uno straordinario vino da aperitivo.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Zonin |
| Categoria | Prosecco |
| Paese | Italia |
| Regione | Prosecco |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 11.0 % |
| Temperatura di degustazione | 6° - 8° |
| Invecchiamento | fino a 2025 |
| Vitigni | Glera |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 319007 |
| Adatto a | Cucina orientale, Piatti agrodolci, Piatti leggeri, Aperitivi |



Vinificazione

La seconda fermentazione avviene in grandi vasche di acciaio ermeticamente chiuse. La CO2 che viene prodotta nella fermentazione non può evadere e rimane sciolta nel vino.

Storia





Le origini della famiglia Zonin di Gamballera risalgono al XVI secolo. Secondo l'albero genealogico, Piero de Zonina (1500-1575) arrivò in giovane età a Gamballera, dove si stabilì e sposò Donna Francesca. Ma fu solo nel XIX secolo che la coltivazione viticola nella regione prese slancio. Grazie all'impegno appassionato delle famiglie del posto nacque il suo tipico aspetto, caratterizzato dalle vigne che avvolgono le dolci colline creando un'immagine di enormi giardini ben curati.

