

## SCHEMA TECNICA ZAGO VINO SPUMANTE ROSE' BRUT



<b>Classificazione</b>	Vino Spumante Rosé Brut, ottenuto da uve Glera (Prosecco Doc) e Pinot Nero (16%).
<b>Provenienza</b>	Friuli Venezia Giulia e Veneto.
<b>Spumantizzazione</b>	Metodo Charmat. Lisi dei lieviti di 5-6 mesi e presa di spuma con lieviti selezionati.
<b>Note sensoriali</b>	Colore: rosa tenue. Perlage: fine e persistente. Bouquet: delicate note fruttate e sentori floreali di glicine. Gusto: asciutto, sapido e cremoso, elegante ed armonioso. Gradazione alcolica: alc. 11,5% vol
<b>Come servirlo</b>	Consigliato nei momenti di convivialità, ideale sia per l'aperitivo, sia per accompagnare affettati, primi piatti e piatti a base di pesce.  Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o, meglio, in secchiello con acqua e ghiaccio per circa mezz'ora. Bicchiere consigliato : calice ampio da spumante o flute.

**ZAGO**  
PROSECCO DOC