

## SCHEDA TECNICA ZAGO PROSECCO DOC MILLESIMATO BRUT



<b>Classificazione</b>	Prosecco DOC Millesimato. Brut. È prodotto solo nelle annate migliori.
<b>Provenienza e Suolo</b>	Friuli. Terreno franco limoso argilloso con una dotazione naturale di acqua risorgiva.
<b>Spumantizzazione</b>	Metodo italiano con fermentazione in autoclave lenta, conseguente naturale presa di spuma
<b>Note Sensoriali</b>	Colore: giallo paglierino. Bouquet: profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali Gusto: Asciutto, fresco, saporito con durevoli richiami di delicate essenze di fiori e frutta matura. Perlage: fine e persistente. Gradazione alcolica: vol. 11%.
<b>Come servirlo</b>	Consigliato per festeggiare come aperitivo, indicato con antipasti di pesce e verdure, crostacei, pesce al forno, salumi e secondi piatti di carni bianche, piatti a base di cereali, tofu, sushi.  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. Il bicchiere raccomandato è un calice ampio da spumante o flute.