



SCHEDA TECNICA ZAGO PROSECCO DOC RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Classificazione Prosecco DOC a rifermentazione in bottiglia (metodo ancestrale).

Suolo Friuli – Venezia Giulia. Terreno franco limoso argilloso con una dotazione naturale di acqua risorgiva, non irrigato artificialmente.

Produzione Con il fondo, ovvero sui lieviti, non sboccato. Metodo ancestrale. È prodotto secondo la tecnica tradizionale o ancestrale, una tra le tecniche di vinificazione più antiche ancora in uso. La rifermentazione naturale in bottiglia dona complessità organolettica, infatti la velatura rende le sensazioni gustative più morbide e rotonde.

Note sensoriali Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, opalescente se viene mosso il deposito prima del servizio.
Bouquet: fruttato e delicato che ricorda la mela golden con spiccate sfumature floreali. Commemora il vitigno di origine.
Gusto: se versato in caraffa, muovendo i lieviti: pieno, morbido, con note di pesca bianca, biscotto e crosta di pane; se bevuto limpido: emerge l'aroma di mela e pera, unito a note floreali.
Gradazione alcolica: alc 11% vol

Come servirlo Si può bere in due modi, limpido o opalescente:

- Consigliamo di berlo limpido, lasciando i lieviti sul fondo della bottiglia, dall'aperitivo al secondo piatto, il pesce al forno, tartare, soppressa e polenta;
- Con altre pietanze vi suggeriamo di versarlo in una caraffa, come da tradizione, per degustarlo più corposo e con i lieviti.

Temperatura di servizio consigliata: 8°C
Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o in secchiello con acqua e ghiaccio per circa mezz'ora. Servire in ampi calici da spumante.



ZAGO
PROSECCO DOC