



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SCHEDA TECNICA ZAGO PROSECCO DOC ROSÉ BRUT



Classificazione	Prosecco Doc Rosé Brut, da uve Prosecco Doc e Pinot Noir (14%).
Provenienza e Suolo	Friuli – Venezia Giulia e Veneto Terreno franco limoso argilloso con una dotazione naturale di acqua risorgiva, non irrigato artificialmente.
Spumantizzazione	Le due basi (Pinot Noir e Prosecco) vengono unite e fermentano insieme, secondo il metodo italiano, con conseguente naturale presa di spuma. Otteniamo così il Prosecco Rosé, un vino spumante elegante, molto profumato e ben bilanciato.
Note sensoriali	Colore: rosa tenue. Bouquet: delicate note fruttate e sentori floreali e di glicine. Gusto: asciutto, sapido e cremoso, elegante ed armonioso. Perlage: fine e persistente. Grado alcolico: alc 11,5% vol
Come servirlo	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: 6-8°C Raffreddare in frigo per un paio di ore o in un secchiello con ghiaccio e acqua per circa mezz'ora prima di servirlo. Bicchiere raccomandato: calice ampio o flute.

ZAGO
PROSECCO DOC