



## Prosecco Brut Millesimato 2024

Si vous avez envie d'un prosecco rafraîchissant et aromatique, ne cherchez pas plus loin. Un vin effervescent exemplaire de Zonin. Bulles moyennes. Jaune paille étincelant avec des reflets clairs. Au nez, des arômes nuancés de pomme et de pamplemousse. En bouche, il présente des nuances minérales, une texture équilibrée et un bouquet complexe. Finale sèche. Un merveilleux vin d'apéritif.

|                               |                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Zonin                                                        |
| Type d'article                | Prosecco                                                     |
| Pays                          | Italie                                                       |
| Région                        | Prosecco                                                     |
| Appellation                   | DOC                                                          |
| Millésime                     | 2024                                                         |
| Format                        | 75 cl                                                        |
| Alcool                        | 11.0 %                                                       |
| Température de consommation   | 6° - 8°                                                      |
| Conservation                  | jusqu'en 2027                                                |
| Cépages                       | Glera                                                        |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                        |
| Numéro d'article              | 322061                                                       |
| Accord mets et vins           | Cuisine orientale, Plats aigres-doux, Plats légers, Apéritif |



### Vinification

La deuxième fermentation se produit dans des grandes cuves en inox. La CO2 qui se produit pendant la fermentazione ne peut pas s'échapper et reste dans le vin.

### Histoire

Les origines de la famille Zonin de Gambellara remontent au XVI<sup>e</sup> siècle. D'après l'arbre généalogique, Piero de Zonina (1500-1575) s'est rendu à Gambellara dans sa jeunesse, s'y est installé et y a épousé Donna Francesca. Mais ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que la viticulture a réellement pris son essor dans la région. C'est l'engagement passionné des familles locales qui a façonné son apparence, caractérisée par des vignes nichées sur de douces collines, entourées de vastes jardins bien entretenus.

