Prosecco Brut Millesimato 2025

Chi è alla ricerca di un prosecco rinfrescante e aromatico, non resterà deluso. Un portabandiera tra gli spumanti Zonin. Perlage medio. Manto giallo paglierino con riflessi chiari. Al naso mostra aromi sfaccettati di mela e pompelmo. Al palato presenta sentori minerali, una struttura equilibrata e un bouquet complesso. Secco al finale, è uno straordinario vino da aperitivo.

Produttore	Zonin
Categoria	Prosecco
Paese	Italia
Regione	Prosecco
Classificazione	DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.0 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Glera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323538
Adatto a	Aperitivi, Piatti leggeri, Piatti agrodolci, Cucina orientale

Vinificazione

La seconda fermentazione avviene in grandi vasche di acciaio ermeticamente chiuse. La CO2 che viene prodotta nella fermentazione non può evadere e rimane sciolta nel vino.

Storia

Le origini della famiglia Zonin di Gamballera risalgono al XVI secolo. Secondo l'albero genealogico, Piero de Zonina (1500-1575) arrivò in giovane età a Gamballera, dove si stabilì e sposò Donna Francesca. Ma fu solo nel XIX secolo che la coltivazione viticola nella regione prese slancio. Grazie all'impegno appassionato delle famiglie del posto nacque il suo tipico aspetto, caratterizzato dalle vigne che avvolgono le dolci colline creando un'immagine di enormi giardini ben curati.