



Recioto Spumante

GAMBELLARA DOCG

TERRITORIO

Gambellara.

UVE

Garganega in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la cernita e la vendemmia manuale, i grappoli vengono sistemati in locali appositi, aerati e secchi, per l'appassimento. Processo che serve ad innalzare il tenore zuccherino delle uve. L'appassimento dura un paio di mesi circa, trascorsi i quali si procede alla pigiatura e alla fermentazione, che avviene a temperatura controllata a 18° C. La fermentazione lenta favorisce l'affermazione di aromi freschi e fruttati che si sposano felicemente con gli altri aromi sviluppatisi durante l'appassimento creando un insieme di rara eleganza.

PERLAGE

Spuma delicata con un perlage fine e persistente.

COLORE

Paglierino dorato, molto attraente.

PROFUMO

Si percepiscono note fruttate e fresche, aromi più sottili e di felice eleganza propri delle uve.

SAPORE

Delicatamente dolce, con giusta fragranza, rotondo fruttato e leggero sentore di uva passa, in particolare nel retrogusto che ha lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito tra i 7 e i 9° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' una tra i più classici vini da dessert e da fuori pasto. Si sposa deliziosamente con tutti i dolci, in particolare quelli da forno, il gelato, nonché la frutta.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume.

PRODUTTORE

Casa Vinicola Zonin Spa, via Borgolecco 9, Gambellara (Vicenza).

Tel. 0444/640122 - Fax 0444/640203

E-mail: info@zonin.it

www.zonin.it

ZONIN

VITICULTORI DAL 1821