



Zinto Brut Rive di Collalbrigo e Costa ZINTO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano - Collalbrigo

Altezza/esposizione vigneto

130 - 180 m. s.l.m.

Vinificazione

Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per sei mesi. Presa di spuma con metodo Martinotti. Fermentazione e affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 5,4 g/l - Acidità totale 5,03 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Consistente. Perlage fine e persistente. Al naso si presenta intenso, complesso e fine. Diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate e floreali, con lievi note di frutta esotica, tipiche del prosecco che si avvertono al termine della fermentazione. Come per il profumo si avvertono all'inizio gentili sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. In seguito maggiore complessità. Gusto asciutto e piacevolmente fresco con chiusura amarognola sul finale.

Abbinamenti Consigliati

Si accompagna a risotti con funghi o verdure, eccellente aperitivo ma anche spumante "a tutto pasto" con pesce, crostacei e frutti di mare. Si abbina con tutti i primi piatti leggeri e delicati.
