

Casa Vinicola Zonin, Italia

# Zonin Prosecco Cuvée 1821 (20cl)

## Hintaryhmä

4-5 €

## Rypäle

Glera (100%)

## Väri

Hennon kultainen

## Tuoksu

Tuoreen hedelmäisessä tuoksussa on päärynää, omenaa ja sitrusta.

## Maku

Kuiva, hapokas, päärynäinen, sitruksinen ja kevyen mineraalinen.

## Maa:

Italia

## Alue:

Veneto DOC Prosecco

## Tuottaja:

Casa Vinicola Zonin

## Pullokokko:

20

## Alkoholia:

11.0 %

## Sokeripitoisuus:

12.0 g/l

## Pulloja/laatikkko:

24 kpl



Zonin Prosecco - Kupliva aito italialainen

Italian tunnetuin ja eniten myyty kuohuviini Zonin Prosecco syntyy Koillis-Italian vehreissä maisemissa Coneglianon ja Valdobbiadenen laaksoissa. Prosecco valmistetaan aina tankkikäymismenetelmällä.

Pitkän pullokäymisen aikana lajikkeen herkällä hedelmäisyydellä olisi suuri riski kadota, mutta nopea käyminen tankissa säilyttää viinin aromimaailman heleän raikkaana. Useimmiten prosecco valmistetaan siten, että rypälemehu käytetään ensin valkoviiniksi, jonka jälkeen suoritetaan kuplat aikaansaava toinen käyminen tankissa. Zonin sen sijaan käyttää proseccossaan menetelmää, joka mukailee Asti Spumante -viinien valmistustapaa; vain osa mehusta käytetään valkoviiniksi, mutta vähintään 50 % rypäleistä puristetusta mehusta jäähdytetään nolla-asteiseksi. Käynyt valkoviini ja jäähdytetty rypälemehu sekoitetaan keskenään juuri ennen toista käymistä. Menetelmä on kallis, mutta se antaa Zonin Proseccon aromiin erityistä raikkautta ja intensiivisempää tuoreiden hedelmien, kuten päärynän aromia.

Zonin Prosecco on täydellinen kesäkauden terassijuoma sellaisenaan ja erinomainen kuohuviincocktailien ainesosa. Venetsiasta lähtöisin oleva Bellini ei ole ainoa oikea proseccosta syntyvä juomasekoitus, vaan

**JUOMAVINKKI.FI**



Pernod Ricard Finland

italialaisen kuohuviinin makua voi tuunata tuoreilla marjoilla, hedelmillä tai aromaattisilla yrteillä.

Prosecco viihtyy mainiosti myös kevyiden ruokien kuten tuoreista herneistä syntyvän crème ninon -keiton tai parsakeiton seurassa.