



CUVÉE 1821

ZONIN PROSECCO

Zonin interpreta il presente e immagina il futuro del vino. È un marchio che concepisce la tradizione come possibilità di continuare a reinventarsi ed evolvere. Ha puntato sul Prosecco con orgoglio e determinazione ancor prima della nascita della DOC, prima che diventasse il fenomeno internazionale dell'ultimo decennio: per la sua versatilità e per la sua capacità di stupire con immediatezza, di unire le persone, di rappresentare un lusso accessibile, italiano e autentico.

Un'intuizione vincente, suggerita da una visione di lungo periodo, ma anche dalla volontà di valorizzare un potenziale da esplorare senza preconcetti, nella convinzione di poter affermare una Sparkling Experience tutta italiana.



PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

CUVÉE 1821

Il nome di questa cuvée rimanda ad un percorso storico e umano di duecento anni. Il blend d'che gli viene dedicato rappresenta la continua ricerca della perfezione nell'arte della spumantizzazione da parte di un team di winemaker che hanno un solo obiettivo: ottenere sempre un gusto preciso, riconoscibile, unico.



DENOMINAZIONE
Prosecco DOC



UVE
100% Glera



GRADAZIONE ALCOLICA
11% in volume



FORMATI DISPONIBILI
0,2 L / 0,75 L / 1,5 L Magnum
3 L - Jeroboam



TEMPERATURA DI SERVIZIO
5 - 7°C



LA VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte a una delicata pigiatura e a una pressatura soffice per estrarre solo il mosto della migliore qualità. La fermentazione si svolge a temperatura controllata di 18°C per una frazione di mosto mentre il rimanente viene conservato a 0°C fino al momento della presa di spuma, che avviene in recipienti adatti a mantenere una pressione di circa 5 atmosfere.

Il processo è il risultato di anni di esperienza e investimenti in competenze e tecnologie adatte ad imbottigliare un prodotto sempre freschissimo, in grado di esprimere la sua armonia e intensità in un gusto riconoscibile, preciso e unico.

DESIGN BY *pininfarina*



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo paglierino chiaro, luminoso. La spuma è bianca, fine, dal perlage molto sottile.

Al naso è gradevolmente intenso, fruttato, aromatico. Si distinguono i fiori di glicine e la mela renetta.

Grazie al suo particolare processo di vinificazione in bocca è sempre vivo e freschissimo. Una nota ammandorlata tipica dell'uva glera spicca tra le altre.

Cuvée 1821 non ha bisogno di momenti particolari per essere stappato.

DA SAPERE

- Cuvée 1821 prende il nome dall'anno di fondazione dell'azienda. È il Prosecco icona di Zonin, amato dai wine lover di tutto il mondo. La bottiglia di Cuvée 1821 nasce dalla collaborazione con Pininfarina, una delle più grandi firme del design italiano. La sua forma rappresenta l'attitudine del marchio Zonin, il suo heritage e l'idea precisa che ha per il futuro del Prosecco.
- Il suo colore distintivo è il "teal", una tonalità tra l'azzurro e il verde fortemente riconoscibile.
- I mosti dedicati a Cuvée 1821 riposano alla temperatura di 0°C fino al momento in cui iniziano il processo per diventare vino. Una tecnologia che permette al prodotto di essere sempre vivo e freschissimo. Il blend dedicato a Cuvée 1821 è sempre diverso, ma ogni volta concorre alla creazione di un gusto preciso, riconoscibile e unico.

