



**ZACCAGNINI**  
vignaiolo d'Abruzzo  
Bolognano



## *Ziri-Té*

### *Vino Spumante Brut*

**Tipologia:** Vino Spumante Brut

**Gradazione alcolica:** 12% vol

**Vitigno:** uve a bacca nera

**Vinificazione:** pressatura soffice e decantazione statica del mosto

**Maturazione ed affinamento:** dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in bottiglia col metodo champenoise. In presa di spuma per almeno 18 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosa tenue; perlage fine e persistente; bouquet delicato, piacevolmente aromatico con note di lampone e crosta di pane; gusto fine ed elegante, armonico e con una delicata tannicità

**Longevità in bottiglia:** viene messo in commercio mediamente due anni dopo la vendemmia

**Abbinamenti gastronomici:** indicato come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare un tutto pasto soprattutto con piatti di mare. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate

**Temperatura di servizio:** 6/8°C

**Modalità di conservazione:** luogo fresco e asciutto

**Modalità di trasporto:** temperatura controllata