



## Prosecco D.O.C. Cinzano

→ Per descrizione vedere retro etichetta

→ Il Prosecco Cinzano è ottimamente utilizzato anche per la preparazione di cocktail: il Tintoretto, il Tiziano, il Puccini oppure il mitico “Bellini”, prosecco e pesca bianca, nato nel 1948 all’Harris Bar di Venezia, grazie all’idea di Giuseppe Cipriani, in occasione della mostra del pittore Giovanni Bellini - detto “Giambellino”- al Palazzo Ducale.

### **Prosecco Cinzano:**

**QUALITIFICAZIONE:** Vino Spumante Aromatico di Qualità - Dry

**VITIGNO E ZONE D’ORIGINE:** Prosecco delle migliori zone viticole trevigiane

**SPUMATIZZAZIONE:** Fermentazione naturale con lunga permanenza sui lieviti.

**SPUMA:** Briosi e cremosa, perlage a grana fine, sottile e persistente.

**COLORE:** Giallo paglierino chiaro con tenui riflessi verdolini.

**PROFUMO:** Intenso, fine, caratteristico e delicatamente aromatico di fiori di Acacia, Sambuco e sentori di mela.

**SAPORE:** morbido, vivace, sapido e gradevolmente fruttato. La sensazione di aroma permane gradevolmente in bocca.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% vol.

### **Gli abbinamenti ideali**

Ideale all'aperitivo con Canapè farciti, Olive ascolane, Tartine al latte con salame milanese o coppa piacentina, Formaggi (dadini di groviera oppure noci di parmigiano reggiano), Spicchi di uova con maionese, Grissini arrotolati al prosciutto crudo, Pizzette e salatini di sfoglia, Arachidi, nocciole e mandorle salate, Frittatine di verdure, Tartine con mousse di tonno.