



Dire spumante è come dire Cinzano: molte le varietà di spumante dolce e secco nella gamma dell'azienda, ognuna con le sue peculiarità. Comun denominatore è l'esperienza, maturata in 250 anni nel settore, che si esprime nella padronanza del metodo Charmat. SPUMANTI DOLCI

Asti D.O.C.G. Cinzano: il più rinomato tra gli spumanti Cinzano. Nasce da uve Moscato bianco dell'area D.O.C.G. dell'Asti, nel cuore del Piemonte, che gli conferiscono un sapore vivo, delicatamente dolce ed equilibrato. Gran Cinzano: spumante inconfondibile che, grazie al sapiente dosaggio di nobili uve, presenta un inconfondibile bouquet amabile e fruttato. Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Cinzano: vinificato in purezza da uve brachetto originarie delle colline soleggiate dell'alto Monferrato.

SPUMANTI SECCHI Il Pinot Chardonnay Cinzano: spumante estremamente versatile e dalle caratteristiche inimitabili. Armonico, vivace e fresco, nasce dalla fermentazione naturale di particolari selezioni di uve Pinot e Chardonnay. Prosecco Cinzano: vino spumante aromatico di qualità dry, nasce nelle migliori zone viticole delle colline trevigiane, dal vitigno che porta lo stesso nome. Caratterizzato dal profumo intenso, floreale ed aromatico di mela e dal sapore pieno e vivace che piacevolmente riempie il palato. Gransec Cinzano: spumante secco, grazie un processo di fermentazione naturale, è caratterizzato da un profumo fresco e

gradevole e da un aroma fine. Rosé Cinzano: spumante dry dall'aroma intenso, penetrante, nel quale si avvertono piacevoli sentori di frutti di bosco.

Nato nel 1757 come produttore di vermouth, Cinzano ben presto amplia la propria offerta introducendo gli spumanti e divenendo una tra le aziende italiane del settore più famose nel mondo. Dal 1999 il brand Cinzano è entrato a far parte del Gruppo Campari, estendendo la propria gamma con diverse varietà di spumanti, ideali per ogni gusto e perfetti per ogni occasione.