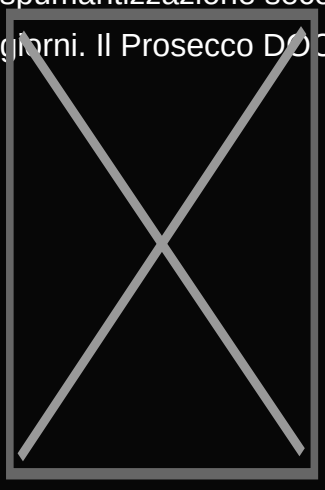
Zonin presenta il suo prosecco Rosé 1821

astuccio-rose-nuvo-alta-330d8db1

Il Consorzio Prosecco Doc dà ufficialmente la possibilità di commercializzare, da ottobre in Italia, il PROSECCO DOC ROSÉ, con regole specifiche in termini di vinificazione rispetto al Prosecco DOC vinificato in bianco. Questo è coerente con gli obiettivi del Consorzio, che intende dare un'identità precisa alla nuova produzione.

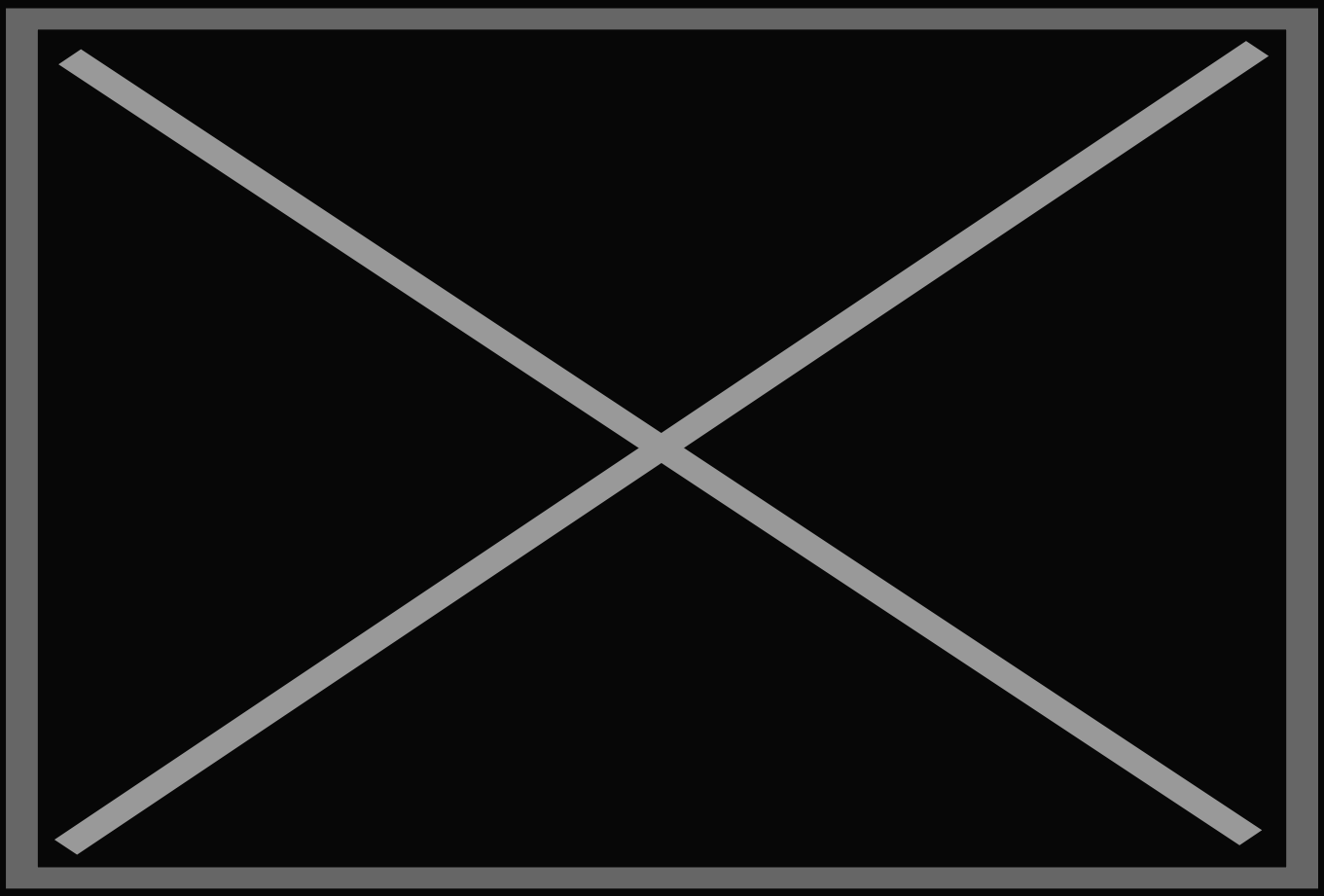
Una novità importante è senza dubbio la valorizzazione del Pinot Nero, uva di fama internazionale, coltivata in Veneto e Friuli Venezia Giulia almeno dalla metà del 1800. Il Prosecco Doc Rosé dovrà avere un uvaggio con un minimo dell'85% di uva Glera e dal 10% al 15% di Pinot Nero, vinificato in rosso. L'assemblaggio di vino bianco e vino rosso dovrà avvenire prima del processo di spumantizzazione secondo Metodo Charmat. Il vino riposa sui propri lieviti per almeno sessanta giorni. Il Prosecco DOC Rosé è Millesimato: le uve dovranno provenire dalla medesima vendemmia.



ROSÉ 1821

Rosé 1821 rappresenta l'anima rosé di Zonin: dopo il grande percorso tracciato da Zonin Prosecco e Cuvée 1821, icona dell'azienda, è tempo di Prosecco Rosé. Rosé 1821 non rappresenta solo la versione rosé di un prodotto di grande successo come Cuvée 1821, ma l'inizio di una ricerca dedicata al Pinot Nero, che insieme all'uva Glera contribuisce al processo di vinificazione del Prosecco Rosé. Le due tipologie vengono vinificate e successivamente spumantizzate insieme per ottenere un vino spumante che riposa almeno sessanta giorni sui propri lieviti prima di poter affacciarsi sul mercato.

Anche in questo caso a marchiare il prodotto c’è l’anno di fondazione dell’azienda, il 1821, che rimanda a un percorso storico e umano di duecento anni e che rappresenta la continua ricerca della perfezione nell’arte della spumantizzazione secondo il Metodo Charmat. Zonin crede fortemente nelle potenzialità del Prosecco DOC Rosé e in Rosé 1821, con cui intende giocare un ruolo da protagonista in quello che è destinato a diventare il nuovo fenomeno delle bollicine italiane.



Zonin Prosecco & Pininfarina ancora insieme

La partnership con Pininfarina prosegue e segna un futuro fatto di italianità e capacità di visione grazie a un progetto che mira a ridefinire il futuro del Prosecco. La forma della bottiglia è ancora sintesi dell’heritage del brand e della sua capacità di guardare oltre: un risultato concreto che unisce armonia di linee, senso della proporzione, innovazione e bellezza. Da un percorso fatto di ricerca e riflessione sul marchio e sul prodotto emerge un segno puro e distintivo, veicolo di comunicazione e sintesi di un’identità chiara. Una retta verticale e precisa, che rappresenta un’expertise fatta di precisione, tecnica e rigore. La forma circolare è simbolo di apertura, socializzazione e umanità. La sua forma rappresenta l’attitudine del marchio Zonin, il suo heritage e l’idea precisa che ha per il futuro del Prosecco. Rosé 1821, risultato di anni di ricerca dal punto di vista dell’esperienza gustativa, mira ad essere un punto di riferimento nel mondo delle bollicine in rosé, completando allo stesso tempo la

Sparkling Experience di Zonin: sempre più autentica, italiana, aperta al mondo.

Note di degustazione

Rosé 1821 presenta un colore rosa di sicura eleganza. Un perlage finissimo ne esalta la lucentezza nel calice. Ha un profumo intenso che ricorda in prima battuta la mela renetta, seguito da sentori delicati di frutti rossi e violetta. In bocca è morbido e passa dalle note floreali più fini per arrivare alla pesca bianca. È coerente con lo stile del Prosecco firmato Zonin, che da sempre punta a un gusto distintivo, riconoscibile, senza rinunciare all’immediatezza.