



# CASA VINICOLA ZONIN

VITICULTORI DAL 1821



**Borgo San Leo wijnen en Prosecco maken deel uit van de portefeuille Casa Vinicola Zonin groep**

**Sinds 1821 exploiteert Zonin familie hun wijngaarden én vinificatie complex. Het historische hoofdkantoor is gevestigd in Gambellara in de provincie Vicenza in het Noordoosten van Italië. De familie is eigenaar van 2.000 hectare wijngaarden in de zeven beste regio's van Italië: Piemonte, Lombardije, Veneto, Friuli, Toscane, Apulië en Sicilië.**



## Ons Assortiment



Prosecco



Insolia



Nero D'Avola



## Prosecco Borgo San Leo

**Streek:**

Veneto – Italië

**Druiven:**

100% Glera

**Productiezone:**

Veneto Italië. De druiven komen uit de streek tussen Vincenza en Valdobbiadene. De druiven komen van verschillende wijngaarden. Ondergrond is van kalksteen en zandgronden

**Vinificatietechniek en rijping:**

Aan het maken van deze Prosecco wordt veel zorg besteed. De druiven worden zachtjes geperst en vervolgens gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 10 graden. De most wordt geklaard, waardoor er een mooi en zuiver sap overblijft. Via de Charmat methode wordt er koolzuur in de wijn gespoten, dit gebeurt in roestvrijstalen tanks

**Kleur:**

Lichtgele kleur met groene reflecties.

**Boeket:**

Fruutig, met subtiele aroma's van blauweregen en appel.

**Smaak:**

In de mond een fijne zachte schuimwijn met schitterende pareling. Mooi evenwicht in de mond met noties van amandelen die typisch zijn voor de glera druif. Zeer zachte afdrank.

**Ideale temperatuur:**

6/8 °C

**Passend bij:**

aperitief - gevulde pasta met spinazie en roomkaas - peccorino met honing - bruschetta - Italiaanse ham



## **BORGIO SAN LEO**

### **Insolia**

### **Sicilie - Italie**

**Streek:**

Riesi - Sicilië - Italië

**Druiven:**

100% Insolia

**Productiezone:**

Wijngaarden gelegen op ondergrond van lavasteen en rotsen, aan de zuidoost kust van Sicilië

**Vinificatietechniek en rijping:**

De druiven ondergaan een zachte persing  
Fermentatie op een temperatuur van 18° c om de frisheid en fijne kruidigheid van de wijn te behouden. De wijn blijft gedurende enkele weken sur lie in inox tanks, dit om zoveel mogelijk extracties te bekomen

**Kleur:**

Strogele kleur met groene reflecties.

**Boeket:**

Sicilië beste autochtoon witte druivenras dankzij de mooie florale en fruitige toetsen die soms zelfs gepaard gaan met impressies van amandel.

**Smaak:**

Mooie frisse kruidige en florale aanvang, perzik, guave, appel en wat amandelen. Crispy finale met een tikkeltje lava impressies. Zeer mineraal.

**Ideale temperatuur:**

9/12° C

**Passend bij:**

inktvis -tortellini met prosciutto - pasta met zachte kazen - konijn - gegrilde groenten - garnalen - eiergerechten - kaassouffle



## Borgo San Leo Nero d'Avola Sicilië - Italië

**Streek:**

Riesi - Sicilië - Italië

**Druiven:**

100% Nero d'Avola

**Productiezone:**

Wijngaarden gelegen op ondergrond van lavasteen en rotsen, aan de zuidoost kust van Sicilië

**Vinificatietechniek en rijping:**

Na de pluk worden de druiven ontrist en zacht geperst. De druiven ondergaan schilcontact voor 1 week en nadien een fermentatie van minstens 8 dagen op een gecontroleerde temperatuur van 25-28°C, dit om extra kleur en smaak te bekomen. Eens de vinificatie klaar is ondergaat de wijn een vatlagering gedurende 3 maanden

**Kleur:**

Dieprode kleur met paarse schakeringen

**Boeket:**

Intens, complex en elegant aroma van zwarte bessen, pruimen, vanille en amandelbloesem. Lichte mineraliteit.

**Smaak:**

Krachtige, maar ook fruitige wijn met de nadruk op de zwarte bessen, bloesem geven samen met de vanille een fruitige finale. Mooi aanwezige tannine.

**Ideale temperatuur:**

14/18°C

**Passend bij:**

Arancini ( Siciliaanse rijstballen met vlees )  
schapenkoteletten - sardientjes - worstjes -  
zwaardvis gegrild - gehaktballen met  
tomatensaus