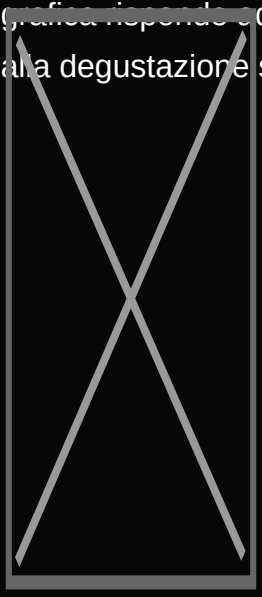
In anteprima al Vinitaly Val d'Oca presenta Zoj

zoj-a-35f702da

Non un colore come tanti, ma un modo di essere, vitale, brioso, seducente: il fucsia, dopo aver fatto breccia nel mondo della moda per tutto il 2018, viene scelto da **Val D'Oca** per dare un tocco inconfondibile alla novità presentata quest'anno al Vinitaly: **ZOJ, Marzemino spumante dolce**. È questo il prodotto di punta che, insieme ad una selezione attenta e accurata dei propri migliori prodotti, la Cantina Produttori di Valdobbiadene porterà in anteprima alla kermesse veronese. La nuova veste grafica risponde ad una scelta cromatica ben precisa, che prepara gli occhi, ancor prima del palato, alla degustazione sensoriale del nettare rosso brillante che caratterizza questo straordinario vino.



Il restyling di ZOJ, lo ricordiamo, continua la revisione stilistica che ha già riguardato i vini JOS, ASO e MOS di Val D'Oca. Le uve di questo Marzemino spumante dolce vengono coltivate in aree limitrofe all'azienda, in particolare nei comuni di Vidor e Farra di Soligo, e di Cornuda e Nervesa della Battaglia, grazie all'impegno di 6 produttori. Quest'uva, presente in Cantina fin dalla fondazione con le famiglie Barisan e Giotto, alla fine anni Ottanta veniva utilizzata per la produzione di vino novello; successivamente, viste le peculiarità e il profumato aroma che ben si sposa con gusti morbidi, è stata impiegata anche per la produzione di spumante dolce.

La vendemmia si svolge intorno alla fine di settembre; le uve vengono pigiate e fatte macerare a freddo; viene così estratto un mosto ricco di colore, zuccheri e struttura, che una volta illimpidito viene avviato alla fase di spumantizzazione, che dura almeno 3 mesi. Dopo la refrigerazione e filtrazione ZOJ è pronto per essere messo in bottiglia. Data la sua struttura importante, è un vino serbevole che, grazie alla limitata micro ossigenazione, continua nel tempo la sua morbida evoluzione. Il suo aspetto spumeggiante e armonioso, il bouquet caratteristico, il gusto dolce e la garbata fierezza, lo rendono molto apprezzato, in particolare come vino da dessert, soprattutto in abbinamento a dolci a base di frutta.

ZOJ è uno spumante carico di colore, in grado di sprigionare un perlage dalla grana sottile e persistente. Lo caratterizzano i profumi che ricordano piccoli frutti rossi del sottobosco, aromi già presenti nell'uva di partenza. Per assaporare al meglio l'equilibrio dei sapori è bene servirlo alla temperatura di 8-10°. Spumantizzato con metodo Martinotti, ha una gradazione alcolica di 10,5% vol.

SCHEDA TECNICA ZOJ – MARZEMINO SPUMANTE DOLCE

Regione: Veneto
Uve: Marzemino
Presa di spuma: Metodo Martinotti
Gradazione alcolica : 10,5% vol.
Zuccheri: 50 g/l
Temperatura di servizio: 8-10°C.
Abbinamenti: perfetto compagno del dessert
Colore: rosso rubino
Spumantizzazione: con fermentazione a temperatura controllata in grandi recipienti
Caratteristiche: aspetto spumeggiante ed armonioso, bouquet caratteristico di frutti di bosco, gusto dolce e pieno