



Zinto®



Azienda Agricola
Da Lozzo Romeo ed Enrico s.s.
 Via della Guizza, 93/a - 31015 Conegliano TV

Telefono +39 348 7467039
 Vitalina cell. +39 329 3985595
 mail info@zintowine.it
 web www.zintowine.com

Zinto wine zintowine

"Incontrare un vino amico.
 Innamorarsi della natura,
 della Terra,
 della sua Cultura."

"Meet a friend wine.
 Fall in love with nature,
 the Land,
 its Culture."

Vitalina
 Enrico



Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.
COLLABRIGO DI CONEGLIANO

Zinto è il soprannome che fu dato alla famiglia Da Lozzo nei tempi che furono. Crediamo nell'accoglienza come simbolo di amicizia e convivio, apriamo le porte della nostra cantina e della sala degustazione alle persone che vogliono scoprire un ambiente semplice, dove si produce il Prosecco D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE nel pieno rispetto del territorio e della natura.

Accogliamo anche gruppi di persone per visitare i vigneti e spiegare le varie tipologie di terreno, l'ambiente circostante, il microclima e tutte le sue diversità per ottenere vini di qualità.

La società Agricola Zinto è ubicata nel cuore della D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE.

La scelta basilare dell'azienda, è stata quella di conservare attorno alle vigne il "bosco" autoctono, prima barriera di difesa della vite. Consentendo così una politica più naturale possibile, grazie alla biodiversità, creando e mantenendo un ambiente sano ed un ecosistema il più possibile in equilibrio, ottenendo elementi fondamentali per avere vini di alta qualità in modo naturale.



Zinto is the nickname that was given to the Da Lozzo family in the past. We believe in welcoming as a symbol of friendship and conviviality, we open the doors of our winery and tasting room to people who want to discover a simple ambience, where D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE Prosecco is produced respecting the territory and nature.

We welcome groups of people who want to visit the vineyards to whom we explain the various types of land, the surrounding environment, the microclimate and all its diversity to obtain quality wines.

Zinto Farm is located in the heart of the D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE. The basic choice of the company has been to keep around the vineyards the autochthonous wood, the first defense barrier of the vineyards. This allows a more natural policy, thanks to biodiversity, creating and maintaining a healthy environment and a balanced ecosystem, obtaining fundamental elements to get high-quality wines in natural ways.

Romeo

Rico

Vita

Rive

Sui Lieviti El Perer

Le Longhe

Piai

Conegliano - Valdobbiadene
 Prosecco superiore D.O.C.G.
EXTRA DRY

Conegliano - Valdobbiadene
 Prosecco superiore D.O.C.G.
BRUT MILLESIMATO

Conegliano - Valdobbiadene
 Prosecco superiore D.O.C.G.
EXTRA BRUT

Conegliano - Valdobbiadene
 Prosecco spumante D.O.C.G.
BRUT

Conegliano - Valdobbiadene
 Prosecco spumante D.O.C.G.
BRUT NATURE

**Vino bianco frizzante,
 rifermentato in bottiglia.**
*Sparkling white wine,
 bottle - fermented.*

**Vino bianco frizzante
 ottenuto da grappoli selezionati.**
*Sparkling white wine
 obtained from selected clusters.*

**Vino bianco tranquillo,
 ottenuto da uve autoctone.**
*Still white wine
 obtained from native grapes.*



Rotondo, pieno ma delicato, profumato come un glicine a maggio con accordi di frutta estiva.

Fiori d'acacia, agrumi e sapori di pesca bianca. Secco, armonico e delicato, ma inusualmente rotondo.

Profumo di fiori bianchi in primavera, con la morbidezza che ricorda la delicatezza della seta. Armonico e secco, vellutato, nobile ma avvolgente.

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Note fresche, fruttate e floreali. Gusto asciutto e piacevolmente fresco con chiusura amarognola sul finale.

L'esposizione a sud ovest e la forte pendenza del vigneto sono un connubio unico che si esprime in uve naturali e dolci. Le uve sono raccolte a mano ed il mosto fermenta con i propri lieviti autoctoni. Da qui nasce il nome "SUI LIEVITI".

Il terreno argilloso, la naturale ventilazione e le vecchie viti autoctone, sono un connubio unico che si esprime in uve aromatiche ed equilibrate. "EL PERER" è un vino a rifermentazione naturale in bottiglia, che rispecchia le nostre antiche tradizioni.

Prodotto brioso, di uve baciate dal sole del primo mattino. Un vino per tutte le occasioni.

Ottenuto con uve maturate nel versante a sud-ovest, dove i terreni poveri e rocciosi in forte pendenza, danno un gusto vinoso e dall'elevata struttura.

Round, full but delicate, perfumed as the wisteria in May with summer fruit hints.

Acacia Flowers, citrus fruits and white peach flavours. Dry, harmonious, delicate, but unusually round.

Perfume of white flowers in Spring, with the softness reminiscent of the delicacy of silk. Harmonic and dry, velvety, noble but enveloping.

Straw yellow colour, fine and persistent perlage. Fresh, fruity and floral notes. Dry and pleasantly fresh taste with a bitter closing in the final.

The southwest exposure and the steep slope of the vineyard are a unique combination that is expressed in aromatic and balanced grapes. The grapes are hand-picked and the must ferments with its own indigenous yeasts. From here the name "SUI LIEVITI".

The clayey soil, the natural ventilation and the old native vines are a unique combination that is expressed in aromatic and balanced grapes. "EL PERER" is a wine with natural refermentation in bottle, which reflects our ancient traditions.

A lively product of grapes kissed by the early morning sun. A wine for all occasions.

It is obtained with grapes matured in the south-west side, where the poor and rocky soil with steep slopes, give a winy taste with high structure.

Alcol - Alcohol: **11% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **14 g/l**

Alcol - Alcohol: **11% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **7 g/l**

Alcol - Alcohol: **11% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **0 g/l**

Alcol - Alcohol: **11,5% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **5 g/l**

Alcol - Alcohol: **12% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **0 g/l**

Alcol - Alcohol: **11% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **0 g/l**

Alcol - Alcohol: **10,5% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **11 g/l**

Alcol - Alcohol: **11,5% vol**
 Residuo zuccherino
 Sugar residue **7 g/l**