

MILLESIMATO BLANC DE NOIRS BRUT



METODO CLASSICO BRUT

CONTATTARE LA CANTINA PER CONOSCERE LE
ANNATE IN CORSO

Nasce da uve Pinot di proprietà dell'azienda,
coltivate su terreni in collina di origine
morenica formatasi durante la glaciazione
Würm.

In questo ambiente i vitigni – grazie
all'elevata acidità fissa – conferiscono
grande longevità al vino, consentendogli una
lenta ed ottimale evoluzione. Si tratta di un
prerequisito essenziale per ottenere una
struttura equilibrata, dei profumi tipici ed
avvolgenti nonché un perlage finissimo.

VITIGNI

Pinot.

COLORE E PERLAGE

Giallo paglierino tendente al dorato,
brillante e luminoso con spuma cremosa e
persistente. Perlage fine.

BOUQUET E SAPORE

Bella spuma, appena versato incisivi aromi
di humus che lasciano il posto alla classica
crosta di pane. Elegante, con ritorni di
mandorle amare e grande mineralità.
Classico vino da tutto pasto.

PRODUZIONE

4.500/5.000 piante per ettaro; Resa: 80/85
hl/Ha.

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER

MILLESIMATO BLANC DE NOIRS BRUT



METODO CLASSICO BRUT

CONTATTARE LA CANTINA PER CONOSCERE LE
ANNATE IN CORSO

Nasce da uve Pinot di proprietà dell'azienda,
coltivate su terreni in collina di origine
morenica formatasi durante la glaciazione
Würm.

In questo ambiente i vitigni - grazie
all'elevata acidità fissa - conferiscono
grande longevità al vino, consentendogli una
lenta ed ottimale evoluzione. Si tratta di un
prerequisito essenziale per ottenere una
struttura equilibrata, dei profumi tipici ed
avvolgenti nonché un perlage finissimo.

VITIGNI

Pinot.

COLORE E PERLAGE

Giallo paglierino tendente al dorato,
brillante e luminoso con spuma cremosa e
persistente. Perlage fine.

BOUQUET E SAPORE

Bella spuma, appena versato incisivi aromi
di humus che lasciano il posto alla classica
crosta di pane. Elegante, con ritorni di
mandorle amare e grande mineralità.
Classico vino da tutto pasto.

PRODUZIONE

4.500/5.000 piante per ettaro; Resa: 80/85
hl/Ha.

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER