

MILLESIMATO BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

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 chiaro. Perlage minutissimo e delicato con spuma intensa che si spegne lentamente nel bicchiere.

BOUQUET E SAPORE

Sapori e sentori di grande freschezza, piacevoli fin dall'olfatto grazie alla qualità e all'equilibrio della base spumante. Una bollicina di singolare pulizia. Appena versata si colgono aromi di humus, di note erbacee che gli donano una grande mineralità con note fresche e sapide.

AFFINAMENTO

In bottiglia, 44 mesi a temperatura controllata per la prima sboccatura.

ABBINAMENTI

Bollicina perfetta da aperitivo, antipasti di pesce o in accompagnamento a crudité di mare, ma anche da tutto pasto. Un vino spumante che nella sua freschezza, dovuta anche alla minor fermentazione in bottiglia rispetto alla linea classica Zamuner, vuole soddisfare tutti i palati.

ZAMUNER



MILLESIMATO BLANC DE NOIRS PAS DOSÉ

METODO CLASSICO

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 chiaro. Perlage minutissimo e delicato con spuma intensa che si spegne lentamente nel bicchiere.

BOUQUET E SAPORE

Sapori e sentori di grande freschezza, piacevoli fin dall'olfatto grazie alla qualità e all'equilibrio della base spumante. Una bollicina di singolare pulizia. Appena versata si colgono aromi di humus, di note erbacee che gli donano una grande mineralità con note fresche e sapide.

AFFINAMENTO

In bottiglia, 44 mesi a temperatura controllata per la prima sboccatura.

ABBINAMENTI

Bollicina perfetta da aperitivo, antipasti di pesce o in accompagnamento a crudité di mare, ma anche da tutto pasto. Un vino spumante che nella sua freschezza, dovuta anche alla minor fermentazione in bottiglia rispetto alla linea classica Zamuner, vuole soddisfare tutti i palati.

ZAMUNER

