

# RISERVA DEL FONDATAORE ROSÈ BRUT



## 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

Ambrato peau d'oignon (buccia di cipolla).  
Perlage minutissimo con spuma intensa che  
si spegne lentamente nel bicchiere.

## BOUQUET E SAPORE

Elegante, sentori di frutti rossi selvatici  
maturi, sambuco e ciliegie. Armonico di  
nerbo vellutato e suadente, con prolungato  
retrogusto; il pinot nero si fa sentire con una  
sensazione di freschezza nel finale.

## PRODUZIONE

3.300 piante per ettaro; Resa: 60/70 hl/Ha.

## AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni  
a temperatura controllata.

# ZAMUNER

# RISERVA DEL FONDATAORE ROSÈ BRUT



## 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

Ambrato peau d'oignon (buccia di cipolla).  
Perlage minutissimo con spuma intensa che  
si spegne lentamente nel bicchiere.

## BOUQUET E SAPORE

Elegante, sentori di frutti rossi selvatici  
maturi, sambuco e ciliegie. Armonico di  
nerbo vellutato e suadente, con prolungato  
retrogusto; il pinot nero si fa sentire con una  
sensazione di freschezza nel finale.

## PRODUZIONE

3.300 piante per ettaro; Resa: 60/70 hl/Ha.

## AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni  
a temperatura controllata.

# ZAMUNER