

# 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

Via Valecchia, 40 - 37060 Sona, Verona | [info@zamuner.it](mailto:info@zamuner.it) | [www.zamuner.it](http://www.zamuner.it)

# 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

Via Valecchia, 40 - 37060 Sona, Verona | [info@zamuner.it](mailto:info@zamuner.it) | [www.zamuner.it](http://www.zamuner.it)