

METODO CLASSICO DEMI SEC



METODO CLASSICO

ANNATA IN CORSO 0,75 LT. 2012

Nasce da uve Pinot Meunier e Chardonnay 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

Chardonnay, Pinot Meunier.

COLORE E PERLAGE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Perlage fine.

BOUQUET E SAPORE

Mele Golden mature con albicocca, pesca e sentori di miele e malvasia. La vena dolce, mai stucchevole, è appena accennata e di singolare pulizia; perfetto equilibrio tra secco e dolce.

PRODUZIONE

4.500/5.500 piante per ettaro;
Resa: 90/95 hl/Ha.a.

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER

METODO CLASSICO DEMI SEC



METODO CLASSICO

ANNATA IN CORSO 0,75 LT. 2012

Nasce da uve Pinot Meunier e Chardonnay 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

Chardonnay, Pinot Meunier.

COLORE E PERLAGE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Perlage fine.

BOUQUET E SAPORE

Mele Golden mature con albicocca, pesca e sentori di miele e malvasia. La vena dolce, mai stucchevole, è appena accennata e di singolare pulizia; perfetto equilibrio tra secco e dolce.

PRODUZIONE

4.500/5.500 piante per ettaro;
Resa: 90/95 hl/Ha.a.

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER