

RISERVA DEL FONDATORE EXTRA BRUT



METODO CLASSICO EXTRA BRUT

ANNATA IN CORSO 0,75 LT. 2009

ANNATA IN CORSO 1,5 LT. (MAGNUM) 2007

Nasce da uve Pinot Nero, 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

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

COLORE E PERLAGE

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

BOUQUET E SAPORE

Fine, netto, con note di fiori bianchi, crosta di pane, nespola. In bocca incisiva nuance minerale che lascia il posto ad un'accattivante complessità. Elegantissimo, di nerbo fine, perfettamente dosato tra freschezza ed evoluzione.

PRODUZIONE

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

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER

RISERVA DEL FONDATORE EXTRA BRUT



METODO CLASSICO EXTRA BRUT

ANNATA IN CORSO 0,75 LT. 2009
ANNATA IN CORSO 1,5 LT. (MAGNUM) 2007

Nasce da uve Pinot Nero, 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

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

COLORE E PERLAGE

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

BOUQUET E SAPORE

Fine, netto, con note di fiori bianchi, crosta di pane, nespola. In bocca incisiva nuance minerale che lascia il posto ad un'accattivante complessità. Elegantissimo, di nerbo fine, perfettamente dosato tra freschezza ed evoluzione.

PRODUZIONE

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

AFFINAMENTO

In bottiglia, circa 10 anni
a temperatura controllata.

ZAMUNER