RISERVA DEL FONDATORE
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

Via Valecchia, 40 - 37060 Sona, Verona | info@zamuner.it | www.zamuner.it

RISERVA DEL FONDATORE
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

Via Valecchia, 40 - 37060 Sona, Verona | info@zamuner.it | www.zamuner.it