

RISERVA DEL FONDATORE EXTRA BRUT

BOLLICINE

Gusto pieno, intenso al palato, molto elegante, di corpo fine, pieno, vellutato ed avvolgente.
Giallo paglierino tendente al dorato. Brillante e luminoso con spuma cremosa e persistente. Perlage fine.



PRODUTTORE: Cantina Zamuner

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Veneto

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: n/a

VITIGNO: 10% Chardonnay, 70% Pinot Noir,
20% Pinot Meunier

AROMA: Fiori bianchi, bergamotto, nespola, crosta di pane

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ANNATA: 2001

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna perfettamente a piatti a base di pesce ed è ottimo da gustare durante un aperitivo