

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LH Zanini Nature 2022
Vinícola	Vallontano
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	2 anos de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

LH Zanini é o espumante da Vallontano, feito em homenagem ao poeta vinhateiro Luís Henrique Zanini.

Desde 2015, este exemplar é destaque no Guia Descorchados. Sua safra anterior, 2021, recebeu expressivos 93 pontos de Patricio Tapia.

Trata-se de um corte 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, todas uvas provenientes do Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves. Ao todo, permanece 2 anos em autólise de leveduras.

A arte do rótulo é do artista belga Maurice Rosy, um grande amigo de Zanini fez na França.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
 DOÇURA seco doce
 ACIDEZ baixa alta
 TANINO baixa alta
 CORPO leve encorpado
 PERSISTÊNCIA curta longa
 DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada
 QUEIJOS frescos moles médios duros
 DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
 AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
 TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
 DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
 DESCRIÇÃO