

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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