

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zanella Blanc de Blanc Brut
Vinícola	Zanella
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Antônio Prado
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Antônio Prado, na Serra Gaúcha, a Zanella é um *aboutique* familiar que aposta na vocação do *terroir* de altitude para as castas francesas.

Todos os exemplares são originados a partir dos vinhedos próprios, muito bem idealizados num conceito de micro parcelas, que visa a melhor área, para a melhor expressão de cada videira.

No Zanella Blanc de Blanc, a aposta é num clássico espumante 100% Chardonnay, com 24 meses de autólise nas caves.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, com perlage fino e intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pêssego branco, maçã verde, lima e tangerina, junto de *nuances* que remetem a amêndoas, brioche e *levain*

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, temos um exemplar cremoso, muito suculento, caracterizado por uma grande amplitude de sabores, que levam a um final longo, muito prazeroso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos