VINUM·DAY
est. 2014

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				