

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zanella Chardonnay 2025
Vinícola	Zanella
Safra	2025
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Antônio Prado
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,6%
Maturação	sobre as borras finas em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Antônio Prado, na Serra Gaúcha, a Zanella é uma boutique familiar que aposta no potencial dos terroirs de altitude para o cultivo de castas francesas.

Todos os vinhos são elaborados a partir de vinhedos próprios, a 800 metros acima do nível do mar, organizados em microparcelas para identificar as áreas mais adequadas a cada variedade e aproveitar ao máximo suas características.

Neste lote único do Zanella Chardonnay, a vinícola apresenta pela primeira vez um exemplar em pureza, elaborado em tanques de aço inox e maturado sobre as borras finas, que encanta ao combinar frescor, textura e refinamento.

Um vinho incrível que revela o talento da Zanella para vinhos de excelente relação preço-qualidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas extremamente refinado, com destaque para notas de lima e limão-siciliano acompanhadas por frutas brancas, como pera e maçã verde, além de delicadas nuances de abacaxi fresco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

delicioso e muito bem equilibrado, com excelente intensidade e persistência de sabores; as notas cítricas e de frutas brancas aparecem novamente, acompanhadas por uma acidez vibrante que dá ritmo ao conjunto; um vinho em que todos os elementos estão perfeitamente integrados, com grande harmonia

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA