



Z  
ZAMBON

la tradizione con passione



La cantina Zambon è frutto di una lunga tradizione di famiglia, senza pretese e nel rispetto della tradizione. La passione e la gestione familiare contraddistinguono questa realtà che ormai viene portata avanti da oltre 50 anni.

Tra le colline di Valdobbiadene, la famiglia Zambon lavora con dedizione: prima il nonno, poi i genitori, Vittore e Aurelia, e ora i loro figli che, assieme, si spartiscono le mansioni necessarie per il corretto svolgimento dell'attività, per l'accoglienza dei degustatori del loro vino.

Massimo in particolar modo è dedito alla coltivazione e alla cura delle piante e tutti assieme, con armonia, e nella speciale cura enologica di Mattia, permettono che la Cantina Zambon perduri nella sua attività di creazione di questo vino così pregiato e famoso che è il Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG.





## VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE DOCG

È lo Spumante DOCG!

È il vino delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, iscritte nel 2019 nella World Heritage List UNESCO.

Proveniente esclusivamente dai nostri centenari vigneti impiantati nelle colline di Valdobbiadene è prodotto da uve rigorosamente selezionate e raccolte con la vendemmia manuale.

Vinificato in bianco attraverso una pressatura soffice sviluppa prontamente la sua prima fermentazione condotta a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Spumantizzato secondo il metodo Charmat (autoclave) per circa 40/50 giorni.

Color giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e costante.

All'olfatto trasmette il profumo delicato con sentori floreali e fruttati, predominante la mela a pasta gialla e la pera.

Al gusto si presenta morbido, delicato, di buona sapidità e struttura, fresco e persistente.

Si abbina a piatti a base di pesce, carni bianche, paste con sughi delicati, formaggi freschi non erborinati.

Brilla nella sua declinazione del più affermato spumante per il brindisi di ogni speciale circostanza.

*Temperatura di servizio consigliata è di 6-8 gradi, in un bicchiere dove si possa godere ed esaltare la sua effervescenza persistente.*

## VINO SPUMANTE

### EXTRA DRY MILLESIMATO

Il millesimato è il vino prodotto con le uve di un'unica annata, che valorizza il raccolto di un'intera stagione produttiva del vigneto.

Si presenta con un perlage fine, persistente ed elegante. Questo spumante assume lo spigliato colore giallo paglierino, e sviluppa costantemente la sua buona aromaticità.

Profuma di fiori bianchi come l'acacia e sostiene il profumo di mela, specialmente la mela Golden.

Al gusto è leggero, amabile e gradevole.

*Temperatura di servizio consigliata 6-8 gradi.*





## Valdobbiadene - Zambon

Era l'inizio del '900 nella campagna di Valdobbiadene.

Era l'inizio anche della storia della produzione vitivinicola Zambon.

Colline e fattorie, coltivazioni a vite e allevamenti di bestiame.

Sono gli anni della lavorazione della vite nascente e di campi a erba e frumento, per il mantenimento della famiglia e poco più. Gli stessi anni in cui si inizia però anche a realizzare che il frutto della vite di collina dà vino di successo, consapevolezza che porta via via a dismettere le coltivazioni generiche, focalizzandosi sul vigneto.

Angelo Zambon, si dedica alla potatura delle piante a mano, ad una ad una, con lo stesso amore che si userebbe per acconciare i capelli di una bimba piccola.

Lavora alacremente assieme alla sua famiglia, i figli e gli aiutanti quasi fosse il pragmatico docente di una primordiale scuola di viticoltura.

Il sole batte, l'uva cresce sui filari delle viti allineate in modo rigoglioso e regolare. È tra sfumature verdi e dorate e il lento curiosare degli insetti golosi che si avvicina il periodo della vendemmia.

Questa pratica viene portata avanti in modo completamente manuale, poiché è l'unico modo per rispettare il dono della magnifica pianta che è la vite e dedicare a ciascun grappolo l'attenzione che merita. Inoltre, le colline non offrono naturalmente un terreno accogliente alla meccanizzazione.

Angelo e la famiglia insieme agli amici, trovano che la vendemmia sia un lavoro lungo ed impegnativo, ma il clima di forte condivisione che si crea in questo periodo vale la fatica.

I grappoli sono raccolti uno ad uno, tagliati con delicatezza dalla pianta quasi a chiedere per favore e a ringraziare del dono. La stessa pazienza che dedica alla sua arte, Angelo la trasmette al figlio Vittore, per lasciargli in mano il suo operato.







## VINO BIANCO

### FRIZZANTE A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

«VITTORE», dedicato a nostro padre, fondatore dell'azienda, è il vino della tradizione storica di Valdobbiadene dove la viticoltura e la vinificazione muovono i primi passi che poi condurranno alla massima espressione enologica di oggi. "Sur Lie" significa letteralmente vino maturato sopra i suoi lieviti: antico metodo risalente a prima del sistema di spumantizzazione meccanizzata, per il quale i lieviti, lasciati in bottiglia ne favoriscono la naturale fermentazione. In questa proposta non viene eseguito il dégorgeement, cioè la sboccatura.

È un vino frizzante, proveniente da uve Glera coltivate nei nostri vigneti che matura con la rifermentazione in bottiglia; quest'ultima conferisce caratteristiche uniche ed inimitabili al vino che conducono il degustatore verso una radicale essenza del prodotto e della sua terra di origine.

In qualche modo ne comunica parte profonda della sua storia e della sua provenienza.

Color giallo paglierino con perlage fine e persistente; all'olfatto presenta note tipiche di "crosta di pane", lievemente fruttato, fresco.

Al gusto è abboccato, strutturato grazie alla permanenza del lievito in bottiglia, con una buona acidità e sapidità.

L'abbinamento tradizionale è con la "sopressa trevigiana", con la tradizione dello spiedo di carne, ma accompagna piacevolmente anche i piatti a base di pesce e verdure.

*Temperatura di servizio consigliata 8-10 gradi*

## VINO BIANCO

### TRANQUILLO

Il «Tranquillo» è una recente tipologia di vino bianco, prodotto nella nostra cantina, che spicca con entusiasmo nelle sue qualità risultando assai apprezzato.

Il «Tranquillo» è un vino giovane da gustare a tutto pasto proponibile anche nel particolare abbinamento con la pizza margherita, infarcita di mozzarella di bufala e decorata con il basilico fresco.

Di colore giallo paglierino scarico, con persistente profumo di frutta matura.

Al gusto è gradevole e avvolgente.

Spicca il suo abbinamento con le portate a base di pesce e crostacei, specie con la frittura, nei risotti con gli asparagi e con i formaggi a pasta filata.

*Temperatura di servizio consigliata 8-10 gradi*





La seconda generazione dei viticoltori Zambon sa che per ottenere del buon vino si deve raggiungere prontamente la cantina e pigiare l'uva il prima possibile via via avvalendosi di contenitori e strumentazione di rapida evoluzione tecnologica. Non si perde comunque la tradizione nel tempo, e l'amore per questa pratica passa ancora di padre in figlio, da nonno a nipoti. I figli di Vittore, con la loro madre, sin da piccoli, crescono in questa routine permeata di passione e pazienza per questa grande arte. Massimo, in particolare, trascorre la sua giornata tra i filari legando, potando, curando e studiando le viti e la maturazione del grappolo che si predispone alla festante raccolta.

*“Portiamo avanti un meraviglioso processo della vite lungo e sorvegliato che termina in cantina nella vinificazione dei suoi frutti.*

*Un lavoro scientifico, ritenuto tanto importante quanto quello della campagna, volto alla creazione del prodotto così come lo conosciamo noi.*

*Quando poi l'amore e il rispetto per la vite e i suoi frutti incontra la scienza, avviene appunto la vinificazione.*

*L'enologia, dal greco «oinos» e «logos», è la scienza che studia la trasformazione dell'uva in vino, l'uva destinata alla sua produzione e il processo produttivo in sé come filtrazioni o pressatura. Essendo una scienza, noi di Zambon sappiamo che deve essere trattata con riguardo da qualcuno che di questa materia ne possiede le competenze professionali unite alla passione personale.*

*Per fare questo ci affidiamo a Mattia Meneghello, l'enologo talmente di fiducia da essere di famiglia”.*



Dove la coltivazione è tradizione,  
la potatura e la vendemmia sono una storia,  
anche la vendita è una leggenda.

Grazie!

## **ZAMBON WINE**

Via Cornoler, 16A  
31049 Valdobbiadene TV

Tel. +39 0423 1999692  
Cell. +39 338 8430218

**[www.zambon.wine](http://www.zambon.wine)**  
E-mail [zambon@zambon.wine](mailto:zambon@zambon.wine)

