



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 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, 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

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



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 è prodotto da uve rigorosamente selezionate e raccolte con la vendemmia manuale.

Vinificato in bianco e Spumantizzato secondo il metodo Charmat.

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.

VINO SPUMANTE

EXTRA DRY MILLESIMATO

Temperatura di servizio consigliata 6-8 gradi.



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.

VINO BIANCO

FRIZZANTE A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

Temperatura di servizio consigliata 8-10 gradi.



«VITTORE», dedicato a nostro padre, fondatore dell'azienda, È il vino della tradizione storica di Valdobbiadene "Sur Lie" è il vino maturato sopra i suoi lieviti: antico metodo risalente a prima del sistema della spumantizzazione.

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.

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.

VINO BIANCO

TRANQUILLO

Temperatura di servizio consigliata 8-10 gradi.



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.

Valdobbiadene - Zambon

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. 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!

CANTINA ZAMBON

Via Cornoler, 16A
31049 Valdobbiadene TV

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

www.zambon.wine
E-mail zambon@zambon.wine

