ACQUISTATO IL .....

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 2014 Millesimato Refosso

Il top del Prosecco da una cantina di riferimento

Ok, ok, va bene, abbiamo capito: il Prosecco vi piace proprio un sacco. E allora alziamo il tiro, e diamo finalmente il benvenuto al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Lo facciamo con il Refosso Brut di Zardetto, millesimato 2014: delicatamente profumato, fine, equilibrato… Il top del Prosecco da una cantina di riferimento!

Refosso è il canale che circonda la Conegliano antica lungo il tracciato delle mura trecentesche. Quarant'anni fa Pino Zardetto ha deciso di battezzare così il suo primo vino prodotto: un omaggio alle radici, ma anche all'acqua come elemento indispensabile alla vita dell'individuo e della comunità. La zona di Conegliano-Valdobbiadene è la culla del Prosecco come lo conosciamo oggi: 15 comuni e 6.100 ettari vitati, a metà strada tra le Dolomiti e la riva sinistra del Piave. Ci sono voluti decenni per rendere il Prosecco lo spumante italiano più conosciuto e venduto nel mondo. Questo grazie all'incessante lavoro di generazioni di produttori che non hanno mai smesso di credere nella vocazione della propria terra. Come la famiglia Zardetto: Bepi, Ernesto, Pino, e oggi Fabio, unico proprietario dal 1998. Una storia di passione e dedizione famigliare che si tramanda di padre in figlio da oltre cent'anni, da quando Bepi perse il suo carro, i cavalli, e l'intero carico di botti durante la ritirata di Caporetto: ma decise di non mollare, e di rialzarsi in piedi. Oggi gli ettari vitati sono 40, e si producono quattro diverse linee di prodotto che esaltano tutte le sfumature della personalità del Prosecco.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 250 m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Oggi ? 1 anno
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, antipasti, salumi e formaggi, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti 4 mesi. Successiva seconda fermentazione in autoclave per un mese e filtrazione
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, bollicina fine e persistente; al naso delicati profumi fruttati di mela verde, pera e agrumi; buon equilibrio acido in bocca, molto fresco, cremoso e vibrante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821