

# Cavalièr Brut Bio

Conegliano Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG - Vino spumante biologico

La continua ricerca della massima qualità da parte di Fabio Zardetto non poteva non passare attraverso il mondo del biologico. Un vino autentico, prodotto in un vigneto che da più di 25 anni viene condotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica e dove il particolare clima ventilato e l'altitudine ricoprono un ruolo essenziale. Cavalièr è il nome con cui i Veneti chiamano il baco da seta. Questo animale tesse incessantemente il suo bozzolo sui rami dei gelsi, in veneto detti Morè, alberi che si trovano in abbondanza come capofila dei filari del vigneto da cui provengono le uve di questo intrigante brut.



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

## Scheda tecnica:

Certificazione biologico	Codex - organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F IT BIO 002
Denominazione	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato	Sì
Vitigni	Glera 100%
Zona di produzione	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene DOCG, in particolare nella zona tra Conegliano e Refrontolo.
Vendemmia	Prima metà di settembre, a mano
Colore	Brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato dal suo perlage fine e persistente.
Profumo	Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane. Note fruttate di fragole di bosco, spiccano mela verde, leggera pera, scia agrumata.
Sapore	Bocca ampia e golosa, fruttata e ben bilanciata. Uno stile pieno, gustoso, pulito e lungo. Buona persistenza con soffice cremosa effervescenza finale. Sprigiona sensazioni di mela verde.
Tenore alcolico	11.5% vol.
Zuccheri residui	10 g/L
Servizio	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco