

Fòndego Dry

Conegliano Valdobbiadente
Prosecco Superiore DOCG

Il rapporto strettissimo che legava la Serenissima a Conegliano trova un'altra testimonianza nei fondeggi (fondachi), magazzini per il deposito delle merci, soprattutto biade (granaglie). Adiacente al mulino del Borgo del Mòlin esiste tuttora un vecchio fondego, un tempo viavai di traffici e di mercanti. A loro, alla loro capacità di commerciare ma anche di godere quel bene prezioso che erano e sono i vini delle colline coneglianesi è espressamente dedicato questo Prosecco.



ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

Scheda tecnica:

Denominazione	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato	Si
Vitigni	Glera 100%
Zona di produzione	Singolo vigneto in località Santa Maria di Feletto, nella parte orientale della Conegliano Valdobbiadene DOCG.
Vendemmia	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore	Giallo paglierino brillante, che insieme all'abbondante ma fine perlage rimanda ad una superiore complessità aromatica.
Profumo	Il particolare territorio felettano permette a questo DOCG Dry di assumere, insieme alle più tipiche note di mela renetta e pera, sentori di frutta gialla quali albicocca o ananas. Il retrogusto presenta una gradevole nota di mandorle glassate
Sapore	Piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, che il sottile perlage rinvigorisce in bocca
Tenore alcolico	11.5% vol.
Zucchero residuo	20 g/L
Servizio	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco