

Molin Extra Dry

Conegliano Valdobbiadente
Prosecco Superiore DOCG

Il mulino da cui prende nome il Borgo del Molin venne edificato nel Seicento dalla Serenissima Repubblica di Venezia, a quei tempi signora di Conegliano. Una delle più importanti e autentiche testimonianze del passato agricolo della cittadina, parte fondamentale della sua memoria storica. Ma anche parte delle memorie d'infanzia di Fabio Zardetto, che proprio a quel mulino passava i pomeriggi in compagnia della nonna, aiutandola a macinare il grano e giocando vicino alla roggia che portava acqua alle pale, e che ha voluto con questo Prosecco rendere omaggio a quel simbolo purtroppo dimenticato dell'operosità dei Coneglianesi di ogni epoca.



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

Scheda tecnica:

Denominazione	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato	Si
Vitigni	Glera 100%
Zona di produzione	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene DOCG, in particolare Santo Stefano di Valdobbiadene e San Pietro di Feletto.
Vendemmia	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore	Giallo paglierino acceso e brillante con spuma cremosa e perlage sottile e persistente
Profumo	Delicato al naso, regala profumi fragranti di frutta gialla: mela renetta, leggera pera ma anche lychees. Notevoli poi le note floreali di glicine.
Sapore	Struttura sapida, rotonda, vitale, dove le ricorrenti note fruttate ben si equilibrano con la freschezza. Stile goloso e facile che rimane fresco e che ben si amalgama con la soffice effervescenza finale.
Tenore alcolico	11.5% vol.
Zucchero residuo	16 g/L
Servizio	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco