

# Refosso Brut

Conegliano Valdobbiadente  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Quarant'anni fa, Pino Zardetto, il fondatore dell'azienda, battezzava il suo primo vino prodotto chiamandolo Refosso, come il canale che circonda la Conegliano antica lungo il tracciato delle mura trecentesche. Un omaggio alla sua cittadina, ma anche all'acqua come elemento fondamentale per la vita dell'individuo e per lo sviluppo della comunità. Di primaria importanza per la società e la cultura di Conegliano come il Prosecco che l'ha fatta grande.



**ZARDETTO**  
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

## Scheda tecnica:

<b>Denominazione</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato	Sì
<b>Vitigni</b>	Glera 100%
Zona di produzione	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., in particolare Feletto, Ogliano a Carpesica.
<b>Vendemmia</b>	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore	Brillante giallo paglierino, animato dal suo perlage fine e persistente.
<b>Profumo</b>	Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane. Note fruttate di fragole di bosco. Spiccano mela, 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.
<b>Tenore alcolico</b>	11.5% vol.
Zucchero residuo	12 g/L
<b>Servizio</b>	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco