

Tre Venti

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano DOCG

Sul terreno morenico della riva di Ogliano, il giorno è sole e la notte è vento che arieggia i vigneti da tre diverse direzioni. Il Prosecco che qui nasce ha intriganti note speziate che non disdegnano il fruttato. Fabio Zardetto ha racchiuso queste caratteristiche in uno spumante unico per i palati più esigenti. Esclusivamente Brut, in bottiglie numerate.



ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

Scheda tecnica:

Denominazione	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive"
Millesimato	Si
Vitigni	Glera 100%
Zona di produzione	Sottozona "Rive di Ogliano", a est della Conegliano Valdobbiadene DOCG. Il vigneto "TreVenti" si trova presso il borgo di Ogliano, frazione di Conegliano.
Vendemmia	Prima metà di settembre, a mano.
Colore	Giallo paglierino, le bollicine salgono in superficie tante, continue e instancabili.
Profumo	I profumi di mela e pera punteggiano i delicati sentori agrumati accompagnati da sottili sfumature speziate.
Sapore	In bocca vinosità e coerenza. Il sorso è gentile e fresco, rassicurante ed equilibrato. In chiusura, le ricercate note citrine esaltano la fedeltà al varietale per una bevibilità appagante di grande piacevolezza.
Tenore alcolico	11.5% vol.
Zucchero residuo	8 g/L
Servizio	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco