

Viti di San Mor

Conegliano Valdobbiadente
Prosecco Superiore DOCG

Sulle rive di Cozzuolo a San Mor, nei luoghi che ricordano l'antico passaggio di San Mauro il benedettino, Fabio Zardetto e Riccardo Cotarella hanno trovato l'ispirazione e il carattere per un nuovo Spumante che celebra l'amicizia e una ritrovata armonia tra l'uomo e il cosmo: "Abbiamo lasciato maturare sulle piante i migliori grappoli, li abbiamo aspettati e poi vendemmiati a mano per cogliere il carattere di questa terra straordinaria dove natura e spiritualità s'intrecciano. Non ci sono zuccheri aggiunti nello Spumante delle Viti di San Mor, ma una fermentazione lenta e naturale dell'uva per ritrovare qui, tra questi lussureggianti pendii protetti dal vento, dove la serenità è già meditazione, il puro senso dell'autenticità".

ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.



| | |
|--------------------|--|
| Denominazione | Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG |
| Millesimato | Si |
| Vitigni | Glera 100% |
| Zona di produzione | Cozzuolo, Vittorio Veneto, vigneti di San Mor |
| Vendemmia | Seconda metà di Settembre, a mano |
| Colore | Giallo paglierino con riflessi citrini. Perlage molto fine, deciso ed intenso |
| Profumo | Sentori floreali di fiori bianchi, accompagnati da note intense di mela verde e pera Williams e da delicate sfumature agrumate che arricchiscono e rendono speciale questo profumo. |
| Sapore | Fresco e pulito si presenta in bocca grazie alla sua determinata acidità, vellutato e delicato scende verso il palato svelando la sua mineralità. Rimane fedele al suo territorio regalando una grande piacevolezza e bevibilità. |
| Tenore alcolico | 11.5% vol. |
| Zucchero residuo | 1.4 g/L |
| Servizio | 7-9 °C, in ampi calici da vino bianco |