



PORTA MONTICANO® VERDISO

Nei primissimi anni di vita della cantina Zardetto, ovvero negli anni Sessanta, il fondatore Pino proponeva in bottiglia, insieme ai primissimi Proseccchi che lo resero negli anni celebre, anche alcuni vini fermi. I vini che Pino amava di più erano quelli più schietti, freschi e veraci, che parlassero la lingua del territorio senza fronzoli o intermediazioni. Essenziale era quindi il legame con Conegliano e la sua storia vitivinicola, che oltre al Prosecco per centinaia d'anni ha ospitato altri autoctoni tra cui questo Verdiso. Oggi, dopo quasi 50 anni, riproponiamo il nostro Verdiso Zardetto, riportando nelle "cave" e nelle osterie i sapori di questa uva dal sapore millenario, che sprigiona, con tutta la sua semplicità, profumi fini e delicati di frutta fresca, in particolare limone, mela e albicocca. In bocca è fresco, delicato, secco e deciso. Il perfetto compagno di un cicchetto veneto e di una chiacchierata tra amici.

Denominazione:	Verdiso IGT Colli Trevigiani
Vitigni:	Verdiso 100%.
Zona di produzione:	Vigneti del Coneglianese.
Vendemmia:	Settembre.
Affinamento:	Acciaio.
Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo:	Fine e delicato di frutta fresca, in particolare limone, mela verde e golden con alcune note di albicocca.
Sapore:	Secco e deciso, con una acidità sostenuta che ben richiama le caratteristiche del vitigno. Leggero, di buona bevibilità.
Tenore alcolico:	11,5 % vol.
Servizio:	10-12 °C in calici da vino bianco.