

PROSECCO COLLECTION

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO

ZARDETTO

ZARDETTO
SPUMANTI CONEGLIANO



ZARDETTO SPUMANTI SRL
via Martiri delle Foibe, 18 - 31015 Conegliano - TV - Italy
tel. +39 0438 394969 - fax +39 0438 394970
info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com
P.IVA 01230070268 ISC. REG. IMP. TV Cap. Soc. € 110.000 I.V.

ZARDETTO
SPUMANTI CONEGLIANO



ZARDETTO SPUMANTI SRL
via Martiri delle Foibe, 18 - 31015 Conegliano - TV - Italy
tel. +39 0438 394969 - fax +39 0438 394970
info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com
P.IVA 01230070268 ISC. REG. IMP. TV Cap. Soc. € 110.000 I.V.

LISTINO ITALIA 2018

PROSECCO SUPERIORE DOCG – CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Con. Vald. Prosecco Sup. DOCG Brut "Refosso"	6x750ml	2017	€ 8.60
Con. Vald. Prosecco Sup. DOCG Extra Dry "Molin"	6x750ml	2017	€ 8.60
Con. Vald. Prosecco Sup. DOCG Dry "Fondego"	6x750ml	2017	€ 8.60
Con. Vald. Prosecco Sup. DOCG Brut "Cavalier" biologico	6x750ml	S.A.	€ 9.40
Rive di Ogliaio Prosecco Sup. DOCG Extra Brut "Trenti"	6x750ml	2017	€ 9.40
Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG	6x750ml	2017	€ 13.40
Rive di Cozzuolo Prosecco Sup. DOCG pas dosé "Viti di San Mor"	6x750ml	2016	€ 13.40
Con. Vald. Prosecco Sup. DOCG Brut frizzante con rifermentazione in Bottiglia "Fino in Fondo"	6x750ml	2016	€ 9.40

PORTA MONTICANO

Prosecco DOC Brut	6x750ml	S.A.	€ 6.90
Prosecco DOC Extra Dry	6x750ml	S.A.	€ 6.90
Porta Monticano Millesimato	6x750ml	2017	€ 5.10
Rosè Spumante Extra dry	6.750ml	S.A.	€ 5.10

ALTRI SPUMANTI E FRIZZANTI

Prosecco DOC extra dry	24x200ml	2017	€ 2.80
Frizzante sur lie "Rizolo"	6x750ml	S.A.	€ 4.90
"Vinatt" orange wine	6x750ml	S.A.	€ 10.00 netto

VINI FERMI

Verdiso IGT Colli Trevigiani	6x750ml	S.A.	€ 6.30
------------------------------	---------	------	--------

LISTINO ITALIA 2018

Formati Speciali

PROSECCO SUPERIORE DOCG – CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore DOCG Brut "Refosso"	4x1.5L	2016	Astucciato	€ 24.90
Prosecco Superiore DOCG Brut "Refosso"	6x1.5L	2016	No astuccio	€ 22.20
Prosecco Superiore DOCG Brut "Refosso"	1x3L	2016	No cassetta in legno	€ 61.00
Prosecco Superiore DOCG Brut "Refosso"	1x3L	2016	Cassetta in legno	€ 80.00
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry "Molin"	4x1.5L	2016	astucciato	€ 24.90
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry "Molin"	6x1.5L	2016	No astuccio	€ 22.20
Prosecco Sup. Rive di Ogliaio DOCG brut "Trenti"	4x1.5L	2016	astucciato	€ 28.00
Prosecco Sup. Rive di Ogliaio DOCG brut "Trenti"	1x3L	2016	No cassetta in legno	€ 68.00
Prosecco Sup. Rive di Ogliaio DOCG brut "Trenti"	1x3L	2016	Con cassetta in legno	€ 88.00
Prosecco Sup. Rive di Ogliaio DOCG brut "Trenti"	1x6L	2016	No cassetta in legno	€ 180.00
Prosecco Sup. Rive di Ogliaio DOCG brut "Trenti"	1x9L	2016	No cassetta in legno	€ 270.00
Valdobbiadene Superiore di Cartize	4x1.5L	2015	Astuccio incluso	€ 36.00
Rive di Cozzuolo DOCG Viti di San Mor pas dosé	4x1.5L	2015	Astuccio incluso	€ 36.00
Rive di Cozzuolo DOCG Viti di San Mor pas dosé	1x3L	2015	Con cassetta in legno	€ 88.00

PORTA MONTICANO

Prosecco DOC Brut Porta	4x1.5L	NV	Astuccio incluso	€ 18.00
Prosecco DOC Brut	6x1.5L	NV	No astuccio	€ 17.00
Prosecco DOC Extra Dry	4x1.5L	NV	Astuccio incluso	€ 18.00
Prosecco DOC Extra Dry	6x1.5L	NV	No astuccio	€ 17.00

Porta Monticano Millesimato	4x1.5L	NV	Astuccio incluso	€ 13.50
Porta Monticano Millesimato	6x1.5L	NV	No astuccio	€ 12.50

Articoli disponibili esclusivamente su prenotazione.

Si pregano i gentili clienti di considerare almeno 30gg dalla data dell'ordine a quella di consegna.

Nuove annate potranno essere disponibili durante l'anno.



CONEGLIANO LA TERRA. PROSECCO IL VINO.

Produciamo Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG nelle con passione ed amore da 4 generazioni. Camminare tra le vigne senza fretta e osservare la vita che silenziosa mi circonda, ascoltare il canto delle gemme in primavera e sorridere al sole che gentile le accarezza asciugare le lacrime della rugiada al mattino e aspettare il vento leggero del tramonto.

Raccogliere gli acini maturi di settembre e rubarne i freschi sapori dei miei ricordi di sempre e perdermi , perdermi ancora, nei colori e nei profumi di questa terra generosa. Sono grato a questa terra che mi ha dato la vita e mi ha preso il cuore, e a cui dono tutta la mia Anima.

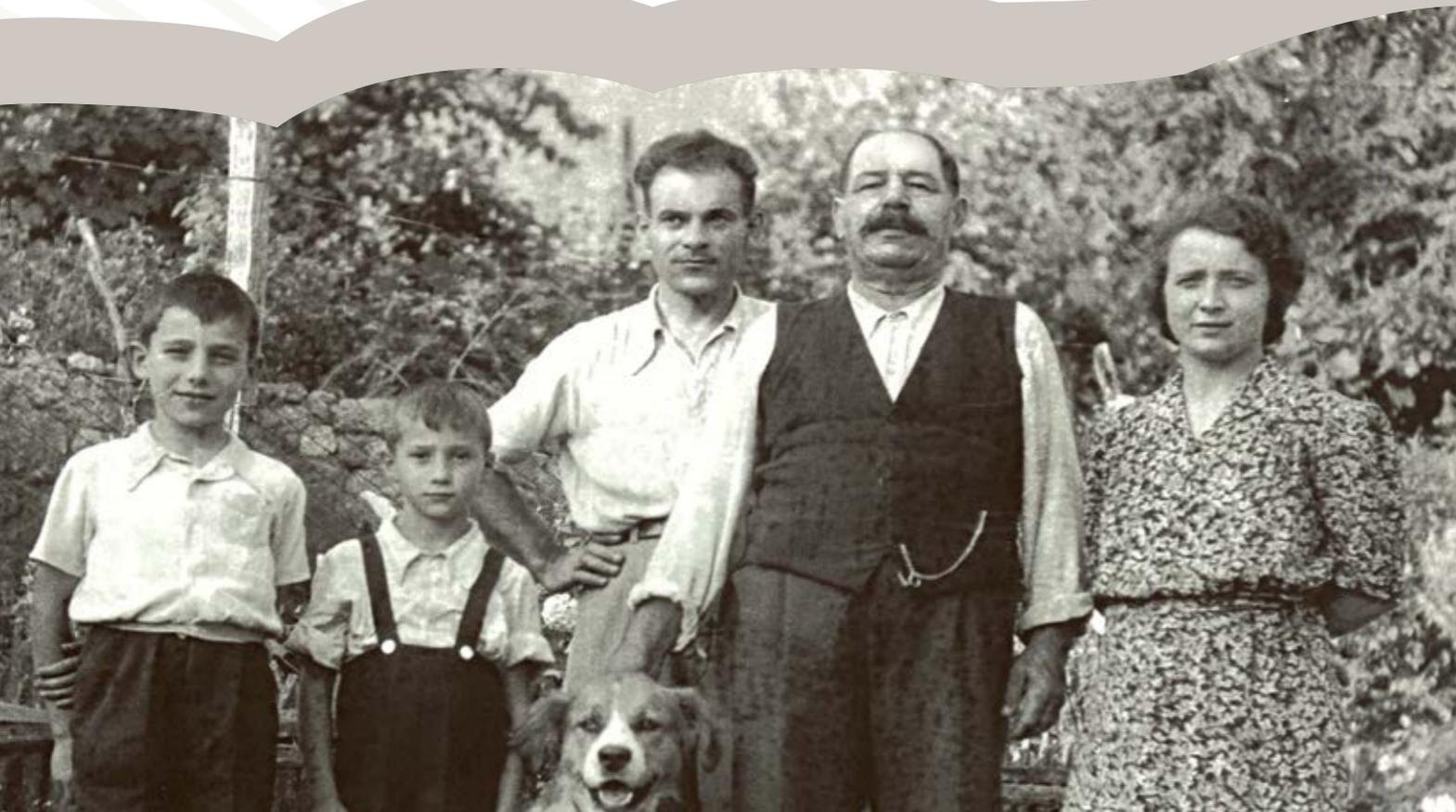
-Fabio Zardetto-

LA STORIA

IL NOSTRO PASSATO

Sono passati ormai quasi cento anni, dal giorno in cui Bepi Zardetto perse il suo carro, i cavalli e l'intero carico di botti durante la ritirata di Caporetto, sul fronte italiano della prima guerra mondiale. Cento anni che hanno visto una famiglia tracciare la propria storia lungo una linea dritta, continua, marcata dal lavoro e dalla passione dei suoi componenti.

Tra la medaglia d'argento che nel 1934 premiò Ernesto Zardetto nella categoria Vini Dolci (o, come li chiamava lui, vin da botiglia) e l'affermazione del Prosecco Zardetto sul mercato internazionale e sulle tavole di tutto il mondo c'è solo il lungo percorso fruttuoso della stessa, straordinaria dedizione alla creazione enologica che gli Zardetto si tramandano di padre in figlio.



IL NOSTRO PRESENTE

Dopo Bepi, Ernesto e Pino, silenziosi protagonisti di una storia ininterrotta, è toccato a Fabio, unico titolare dal 1998, dare nuova energia all'azienda. Convinto fautore della necessità di dedicarsi esclusivamente alla produzione specializzata di Prosecco Spumante, nel 2002 dà il via ai lavori di costruzione della nuova cantina, dotata di tecnologie d'avanguardia. La sua costante ricerca dell'eccellenza si traduce così in un grande impulso alla modernizzazione delle tecniche spumantistiche, nell'organizzazione ottimale della produzione e nella collaborazione costruttiva con i viticoltori di sua fiducia nei vigneti più vocati.

Fabio Zardetto, attento selezionatore di uve e grande conoscitore di terroirs della Conegliano Valdobbiadene, vuole fermamente che i suoi vini siano espressione delle diverse specificità dei singoli vigneti, frutti della sua ricerca personale e dell'amore per la sua terra.

IL TERROIR CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Un complesso sistema collinare residuo degli antichi ghiacciai, non lontano dalla riva sinistra del fiume Piave, a uguale distanza dalle Dolomiti, che lo proteggono a Nord, e dal mare Adriatico, che tempera dolcemente il suo clima.

È questo, il panorama della zona di produzione del Prosecco che si estende tra Conegliano e Valdobbiadene. Un territorio difficile da coltivare ma generoso al contempo. Vigneti dalle pendici estremamente ripide, rubati alle colline, centimetro per centimetro, dal duro lavoro dei viticoltori. La zona di produzione comprende 15 comuni e si estende su un'area di circa 18.000 ettari di superficie agricola di cui 6100 dedicati alla viticoltura. La vite è coltivata solo nella parte meridionale dei colli, a un'altitudine che può raggiungere i 500 metri.

È questa la terra che nel 2010 ha visto insignire il suo Prosecco del riconoscimento DOCG.

Ed è questa è la terra a cui Zardetto appartiene.



OGLIANO
Altitudine: 125 m s.l.m.



CARPESICA
Altitudine: 170 m s.l.m.



COZZUOLO
Loc. San Mor
Altitudine: 320 m s.l.m.



FELETTO
Altitudine: 221 m s.l.m.



REFRONTOLO
Altitudine: 216 m s.l.m.





REFOSSO BRUT

Conegliano Valdobbiadene 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 antica 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.



2015
92/100 James Suckling
87/100 Veronelli
Bronze – Decanter

2014
4/4 vini buoni d'Italia
90/100 Wine Enthusiast
88/100 Veronelli

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., in particolare Feletto, Ogliano e Carpesica.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore:	Brillante giallo paglierino, animato dal suo perlage fine e persistente.
Profumo:	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.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	10 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



TRE VENTI BRUT

Rive di Ogliano Prosecco Superiore D.O.C.G.

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.



2015
93/100 James Suckling
4/5 bibenda
4/4 vini buoni d'Italia

2014
Bronze – decanter
92/100 James Suckling
Silver – Tom Stevenson

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Rive".
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Sottozona "Rive di Ogliano", a est della Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. 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:	5,5 g/L
Servizio:	7-9 °C, in large white wine glasses.



VITI DI SAN MOR BRUT

Rive di Cozzuolo 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".



2015
4/4 golden star – vini buoni d'Italia
92/100 James Suckling
4/5 Bibenda

2014
92/100 James Suckling
4/5 Bibenda

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 prodotto.
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.



CAVALIER BRUT *BIO*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

La continua ricerca della massima qualità da parte di Fabio Zardetto non poteva non passare attraverso il mondo del biologico. Un vino autentico, prodotto in un vigneto che da più di 25 anni viene condotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica e dove il particolare clima ventilato e l'altitudine ricoprono un ruolo essenziale. Cavalier è il nome con cui i Veneti chiamano il baco da seta. Questo animale tesse incessantemente il suo bozzolo sui rami dei gelsi, in veneto detti Morer, alberi che si trovano in abbondanza come capofila dei filari del vigneto da cui provengono le uve di questo importante brut.



2015
4/4 vini buoni d'Italia
87/100 Veronelli
86/100 Luca Maroni

2014
90/100 James Suckling
4/4 vini buoni d'Italia

Certificazione Biologico:	Codex - organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F IT BIO 002
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene DOCG, in particolare nella zona tra Conegliano e Refrontolo.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore:	Brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato dal suo perlage fine e persistente.
Profumo:	Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli ticchi di crosta di pane. Note fruttate di fragole di bosco, spiccano mela verde, 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. Sprigiona sensazioni di mela verde.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	10 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



MOLÌN EXTRA DRY

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

Il mulino da cui prende il 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 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.



2015

87/100 Gilbert & Gaillard
91/100 James Suckling

2014

93/100 James Suckling
85/100 - Silver - the Drinks Business

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Vigneti nella zona collinare della Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., 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:	14 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



FÒNDEGO DRY

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

Il rapporto strettissimo che legava la Serenissima a Conegliano trova un'altra testimonianza nei fondegghi (fondachi), magazzini per il deposito delle merci, soprattutto biade (granaglie).

Adiacente al mulino del Borgo del Mòlin esiste tuttora un vecchio fondego, un tempo viavai di traffici e di mercanti. A loro, alla loro capacità di commerciare ma anche di godere quel bene prezioso che erano e sono i vini delle colline coneiglianesi è espressamente dedicato questo Prosecco.



2015

90/100 James Suckling
87/100 Veronelli

2014

4/4 Vini buoni d'Italia
Gran menzione - Vinitaly
92/100 James Suckling

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Singolo vigneto in località Santa Maria di Feletto, nella parte orientale della Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre, a mano.
Colore:	Giallo paglierino brillante, che insieme all'abbondante ma fine perlage rimanda ad una superiore complessità aromatica.
Profumo:	Il particolare territorio feletano permette a questo D.O.C.G. Dry di assumere insieme alle più tipiche note di mela renetta e pera, sentori di frutta gialla quali albicocca o ananas. Il retrogusto presenta una gradevole nota di mandorle glassate
Sapore:	Piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, che il sottile perlage rinvigorisce in bocca.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	20 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Pur essendo coneglianese, Pino Zardetto era così innamorato del Cartizze da volerne fare il primo spumante importante nella storia dell'azienda. Suo figlio Fabio, ripercorrendo le stesse colline e gli stessi vigneti, lavorando con gli stessi agricoltori, ne ripropone oggi l'inconfondibile gusto e, insieme, lo scorcio di storia viticola ed enologica che rappresenta, fondamentale per la tradizione di questa terra.

Il prezioso risultato è prodotto in quantità limitata con uve selezionatissime proprio nel cuore del Cartizze.



2015

91/100 James Suckling

90/100 Luca Maroni

4/5 Bibenda

Sparkling Star – best prosecco for Italian consumers – vini buoni d'Italia

2014

87/100 wine enthusiasts

91/100 Cernilli

90/100 veronelli

Gold – Tom Stevenson



FINO IN FONDO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Rifermentato in bottiglia

Le uve di San Mor hanno una storia e una bellezza uniche. In queste colline il vento, il microclima e la spiritualità antica legata al santo benedettino hanno creato un luogo magico.

E questo Prosecco ne mantiene tutto il carattere e la piacevolissima tipicità con la freschezza tradizionale della rifermentazione in bottiglia, frutto speciale di una ricerca appassionata.



2014

3/5 Bibenda

Denominazione:	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
Millesimato:	Si
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Vigneti nella zona di Saccol di Valdobbiadene.
Vendemmia:	Metà Settembre, a mano.
Colore:	Giallo paglierino. Limpidezza brillante, con spuma persistente e grana minuta.
Profumo:	Inconfondibile ed esalta in complessità e finezza tutti gli aromi floreali: dalla mela golden al glicine, fino al tipico bouquet di questo "gran cru" unico al mondo.
Sapore:	Il residuo zuccherino e la sua particolare sapidità conferiscono al Cartizze una struttura e una rotondità che però non negano la naturale freschezza del varietale. Qui si sposano eleganza ed equilibrio.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	24 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato:	Si
Grapes:	Glera 100%
Production area:	Cozzuolo, Vittorio Veneto, vigneti di San Mor.
Harvest:	Seconda metà di Settembre, a mano.
Color:	Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Perlage molto fine, deciso ed intenso.
Notes:	Sentori floreali di acacia e glicine, accompagnati da note intense di melam pera e crosta di pane con delicate sfumature di lievito che arricchiscono e rendono speciale questo profumo.
Taste:	Uno stile ricco, gustoso e strutturato. Grazie alla sua acidità, mineralità e sapidità, regala cremosità e grande piacevolezza al palato.
Alcohol content:	10.5 % vol.
Residual sugar:	1,2 g/L
How to serve it:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



RIZOLO

Rifermentato in bottiglia

Il vino per tutti i giorni, creato secondo la tradizione veneta del buon bere, in casa come in osteria.

Nelle cantine di campagna, l'osservazione del naturale evolversi del vino ha ispirato questa tecnica semplice ma straordinaria: la rifermentazione primaverile in bottiglia, oggi condotta con un'enologia abile e moderna, per riscoprire la ricchezza di sensazioni originali.

Rifermentato in bottiglia naturalmente Secco vino frizzante

Denominazione:	Vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia.
Millesimato:	No
Vitigni:	Glera 50%, Verdiso 10%, Incrocio Manzoni 30%, Boschera 10%.
Zona di produzione:	Provincia di Treviso.
Vendemmia:	Fine Settembre.
Colore:	Giallo paglierino carico, con riflessi dorati.
Profumo:	Fruttato al naso, con sentori dolci da lievito e crosta di pane.
Sapore:	Fresco al palato, di sapore semplice ma con note decise.
Tenore alcolico:	11 % vol.
Zucchero residuo:	8 g/L
Servizio:	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco.



PORTA MONTICANO® BRUT DOC

Le uve di questo prosecco provengono dai Colli Trevigiani dove l'uva è storicamente presente nella civiltà contadina. Nella versione brut si esaltano maggiormente le tipicità del terreno morenico e della fragranza aromatica dovuta alla vicinanza dei boschi delle Prealpi Trevigiane.

Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Millesimato:	No
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Diversi vigneti nell'area collinare della Prosecco DOC, a nord-est della città di Conegliano.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre.
Colore:	Giallo paglierino scarico ma brillante, animato dal suo perlage.
Profumo:	Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli note di crosta di pane, che arrivano insieme al palato con squisita energia gustativa.
Sapore:	Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato.
Tenore alcolico:	11.5 % vol.
Zucchero residuo:	12 g/L
Servizio:	7-9 °C, nel tipico flute da spumanti.



PORTA MONTICANO® EXTRA DRY DOC

Le uve di questo prosecco provengono dai Colli Trevigiani dove l'uva è storicamente presente nella civiltà contadina. È caratterizzato da una buona struttura dovuta ai terreni morenici che si armonizza con il residuo zuccherino ed elegante.

Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Millesimato:	No
Vitigni:	Glera 100%
Zona di produzione:	Diversi vigneti nell'area collinare della Prosecco DOC, a nord-est della città di Conegliano.
Vendemmia:	Prima metà di Settembre.
Colore:	Giallo paglierino scarico ma brillante, animato dal suo perlage.
Profumo:	La sua qualità aromatica è fresca e ricca di aromi fruttati di mela e pera con un tocco di limone che si confonde con il bouquet floreale.
Sapore:	Morbido, ma allo stesso tempo secco grazie alla sua buona acidità.
Tenore alcolico:	11,5 % vol.
Zucchero residuo:	16 g/L
Servizio:	7-9 °C, nel tipico flute da spumanti.



PORTA MONTICANO® MILLESIMATO

La Porta Monticano®, o Porta del Leone, è uno dei principali varchi tra le mura medioevali della città vecchia di Conegliano e prende il nome appunto dal fiume Monticano, che scorre nelle vicinanze. Affrescata con un possente Leone di San Marco, è da sempre circondata da diverse osterie e locande dove da più di cent'anni sia i Coneglianesi che i viandanti trovano ristoro in un buon bicchiere di vino, sempre accompagnato dalle chiacchiere e dalle risate degli amici e degli osti. Da qui nasce l'idea di questo spumante "di casa", ottenuto da un uvaggio di vitigni locali a bacca bianca. È uno spumante fresco, sapido e profumato, con sentori di frutta gialla e fiori bianchi, ottimo per un aperitivo in compagnia o per essere accompagnato ad un tagliere di affettati e formaggi.

Denominazione:	Vino Spumante Brut
Millesimato:	Si.
Vitigni:	Glera 50%, Verdiso 10%, Incrocio Manzoni 30%, Boschera 10%.
Zona di produzione:	Diversi vigneti nella pedemontana e nella pianura veneta.
Vendemmia:	Settembre.
Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Fresco, di media intensità, con intriganti noti di fiori bianchi e di frutta gialla come mela, pera e melone.
Sapore:	Croccante, secco, fragrante, con una bella acidità.
Tenore alcolico:	11,5 % vol.
Zucchero residuo:	14 g/L
Servizio:	7-9 °C, in calici da vino bianco.



PORTA MONTICANO® ROSÈ

Dopo quarant'anni di esperienza, Fabio Zardetto ha deciso di approfondire il suo rapporto con la spumantistica con questo Spumante "non convenzionale".

Mediante un brevissimo contatto con le bucce, Zardetto ha creato uno Spumante molto elegante ed intenso. Da uve Raboso Veronese, è il compagno perfetto per party in piscina e barbecues informali.

Denominazione:	Vino spumante rosato
Millesimato:	No.
Vitigni:	Raboso Veronese 100%.
Zona di produzione:	Vigneti della zona di Mansuè (TV).
Vendemmia:	Inizio Ottobre.
Colore:	Deciso colore rosa che non nasconde l'origine delle uve.
Profumo:	Freschi aromi di marasca e ribes.
Sapore:	Buona acidità e una componente tannica vellutata.
Tenore alcolico:	11,5 % vol.
Zucchero residuo:	14 g/L
Servizio:	7-9 °C, in calici da vino bianco.

CI TROVI ONLINE



/prosecozardetto



@zardetto_prosecco

www.zardettoprosecco.com

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

Zardetto Spumanti SRL
Via Martiri delle Foibe, 18
31015 Conegliano (TV) Italia
tel. +39 0438 394969
fax +39 0438 394543
info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com