

Zardetto, Conegliano (Vénétie)

## Prosecco Monticano Extra Dry DOC

**Viticulteur** Zardetto  
**Région** Vénétie  
**Degré** 11% vol.  
**Cépages** 100% Glera

### Vinification

Les raisins Glera proviennent de vignobles vallonnés au nord-est de la ville de Conegliano. Les vendanges ont lieu pendant la première quinzaine de septembre. Après un pressurage doux et une macération dans une cuve en acier inoxydable, le gaz carbonique se développe sous un contrôle strict de la température. À la différence du Prosecco DOCG Brut, un peu plus de sucre est ajouté au Prosecco DOC Extra Dry afin de lui conférer un caractère plus fruité.

### Notre note de dégustation

Un jaune paille brillant et clair mis en valeur par un fin perlage. Très aromatique au nez avec des notes de pomme et de poire. Au palais, le citron et les arômes floraux s'épanouissent. Un fini très doux et bien équilibré.



### Zardetto

La maison Zardetto se distingue parmi les nombreux producteurs de Prosecco avec son vin mousseux sec et épicé, produit méticuleusement. Le père Fabio et son fils Filippo ne souhaitent pas produire un vin de masse destiné aux buveurs d'apéritif dans les bars. Ils misent au contraire sur le style et la qualité, des raisins irréprochables et des techniques de cave maîtrisées. Ils se sentent garants des traditions tout en sachant que la stagnation menace ceux qui ne se remettent jamais en question.



### Convient avec

