



Zardetto, Conegliano (Vénétie)

Prosecco Refosso brut DOCG

Viticulteur	Zardetto
Région	Vénétie
Degré	11.5% vol.
Cépages	100% Glera

Vinification

Après une récolte à la main et un pressage doux, les raisins de Glera sont placés en cuve inox pour une fermentation et une prise de mousse à température contrôlée. Les levures restantes sont ensuite filtrées avant la mise en bouteille.

Notre note de dégustation

Le Prosecco Refosso arbore une robe claire et lumineuse jaune paille. Au nez, parfum délicat à la fraîcheur fruitée. Au palais, notes d'agrumes et de pommes vertes. Long en bouche, c'est un vin très perlant à la fraîcheur merveilleuse.

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

