

Z

ZARDETTO Prosecco Brut NV DOC Treviso



DESCRIPCIÓN

Elaborado con uva Glera procedente de viñedos ubicados en la zona de montaña de la región DOC, al noreste de Conegliano.

La primera fermentación se lleva a cabo después de una breve maceración, que mejora los aromas cítricos tropicales de la uva Glera. Estos aromas intensos provocados por los frutales, se conservan a través de la segunda fermentación, que tiene lugar en contenedores de acero inoxidable a temperaturas controladas.

NOTAS DE CATA

Color amarillo limón con burbujas elegantes y finas que forman una espuma abundante de color blanca. Aromas de flores blancas, damasco y hierbas crean un bouquet delicadamente suave. Su boca combina cítricos frescos, flor de naranja y huesos de frutos, que confluyen en notas florales, entregándole un prolongado final. Es un aperitivo ideal y la perfecta elección para grandes y pequeñas celebraciones. Además, un excelente socio en cócteles.

MARIDAJE

Zardetto Prosecco es el aperitivo espumante por excelencia, y se puede servir junto con una amplia variedad de alimentos.

VIÑEDOS Y PRODUCCIÓN

Zona de producción/Apelación:

Nombre del viñedo:

Tamaño del viñedo:

Composición del Suelo:

Altura:

Plantas/hectárea:

Ubicación:

Fecha Plantación Viñedos:

Época de cosecha:

Prosecco DOC

Conegliano - Veneto

180 hectáreas

Arcilla y tiza

125 m.s.n.m

2,200

Sur

1995

Septiembre

ELABORACIÓN & GUARDA

Composición:

Fermentación:

Tipo de contenedor para guarda:

Tamaño de la botella:

100% Glera

Tanques de acero inoxidable

Botella

0.75 L

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:

pH:

Azúcar residual:

Acidez:

Extracto seco:

11,5%

3,1

10,0 g/l

6,5 g/l

18,0 g/l

Especialmente embotellado para Bodega y Viñedos Renacer

PERFIL DEL PRODUCTOR

Propietario: Fabio Zardetto

Enólogo: Renzo Moret

Año de fundación: 1969

Región: Veneto

País: Italia

www.zardettoprosecco.com