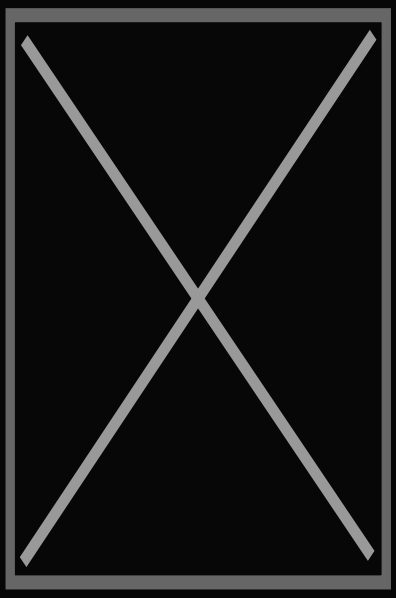
San Mor, la nuova eccellenza del Prosecco di Zardetto Spumanti

fabio-zardetto-e-riccardo-cotarella-primo-piano-1726da80

Zardetto Spumanti presenta al **Vinitaly** (padiglione 8, stand H5) un progetto di **ricerca vitivinicola** avviato in una delle più belle valli di Cozzuolo, vicino a Vittorio Veneto, nella terra del Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene. Un luogo suggestivo e impervio, dove scoprire una consapevolezza della natura che ci porta verso sapori e profumi inediti. La dimora di viti antiche dove immaginare nuovi vini.



Questa è l'anima di **San Mor**, l'azienda agricola che rappresenta il fiore all'occhiello della Zardetto Spumanti. In queste rive, **Fabio Zardetto** ha trovato il terroir ideale per un sogno che coltivava da tempo: riscoprire l'antica purezza del Prosecco con una moderna visione enologica. Da questo sogno sono nati due vini, due modi diversi per racchiudere in un calice l'incanto di questa valle unica.

"**Viti di San Mor**" è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG spumantizzato senza aggiunta di zuccheri, in modo che le qualità dell'uva possano trovare piena espressione. È il risultato

di un lungo viaggio che inizia tra i filari, per scegliere i grappoli con l'ideale grado zuccherino dove la pianta ha dato il meglio di se, e continua in cantina dove i procedimenti tradizionali si uniscono a un'enologia evoluta. La presa di spuma e il grado alcolico sono il risultato di una fermentazione lenta e naturale che regala al vino un perlage molto fine e un'assoluta morbidezza.

Fino in Fondo_Low**"Fino in fondo**" ci riporta invece indietro nel tempo, quando l'antica tradizione veneta del buon bere si ritrovava nella presenza delicata dei lieviti nobili che velavano un Prosecco allegro e frizzante, chiamato appunto "col fondo". La naturale rifermentazione in bottiglia, condotta ora moderna precisione, dà a questo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato uno spessore inedito e una forte carica espressiva. Se "Viti di San Mor" è il Prosecco da stappare nei momenti particolari, con i suoi preziosi sentori di fiori bianchi e il sapore fresco con vellutata acidità, "Fino in fondo" è il bicchiere di ogni giorno, con note intense di mela e crosta di pane e una perfetta armonia di acidità, mineralità e sapidità, compagno di ogni occasione conviviale. Sono vini autentici di una terra speciale, nota fin dall'antichità per il suo fascino anche spirituale.

Il "**Mas de San Mor**" ricorda nel nome l'antico passaggio di San Mauro, discepolo prediletto di Benedetto da Norcia, sulla via che da Subiaco l'avrebbe portato in Francia a fondare il monastero di Glanfeuil. Ora l'Azienda Agricola San Mor è un centro di studio e ricerca per valorizzare la biodiversità, con viti antiche, ulivi pregiati e fonti d'acqua come la sorgente del fiume Monticano, un progetto d'eccellenza per la Zardetto Spumanti, il nuovo capitolo di una lunga storia per raccontare le qualità del Prosecco e la bellezza della sua terra.