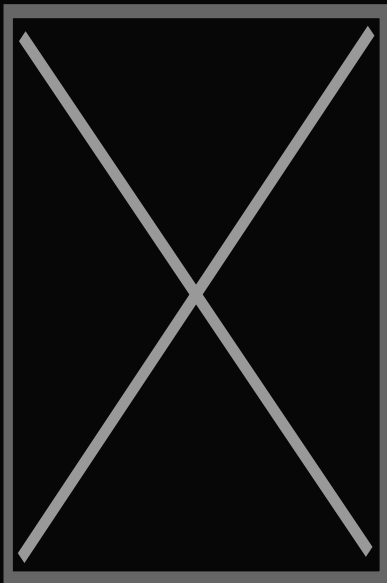


San Mor, la nuova eccellenza del Prosecco di Zardetto Spumanti

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 D.O.C.G. 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.