

# ZANOTTO

ZANOTTO

Piazza E. Ferrari, 16 Montebelluna TV

Anno di fondazione: 2009

Proprietà: Riccardo Zanotto

Conduzione agronomica: N.D.

Conduzione enologica: N.D.

Bottiglie prodotte: 35.000

Ettari vitati: N.D.

Viticultura: Biodinamica



Veneto (Conegliano-Valdobbiadene)



Riccardo Zanotto

Riccardo Zanotto sono io, ho un'idea tutta mia di cosa debba raccontare un vino quando lo si degusta, sia che si tratti di un semplice vino da tavola fermo che uno Prosecco Doc spumante o un frizzante "col fondo" a rifermentazione in bottiglia.

Vorrei che chi beve una mia bottiglia possa ritrovarci le storie di una volta, quel profumo e quella personalità che ha fatto innamorare me dei luoghi e delle tradizioni della terra dove sono nato e dei "piccoli pezzi d'Italia" che ho attraversato, amato, vissuto.

Per ottenere la mia idea di vino ho svolto una lunga una ricerca per scoprire la giusta combinazione di uva, terreno, tecnica, tradizione, tempi... ed ho capito che occorre essere più sarti che agricoltori, più selezionatori che produttori.

E questo è ciò che sono diventato nel corso degli anni: un sarto che seleziona qualità, gusto e tradizione.

Ogni anno creo e seleziono i miei vini col fondo (bianco e rosso), i miei fermi e il mio Prosecco spumante Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene ma non possiedo vigneti. È una scelta consapevole, che grazie alla collaborazione con un fidato produttore ed i consigli di un esperto enologo, mi permette di mettere nelle mie bottiglie esattamente la mia idea di vino.

Ma quello che più vorrei trasmettere con i miei vini, al di là di ogni nota tecnica e di degustazione è il tornare a vivere il vino con semplicità e convivialità. Torniamo indietro, riscopriamo il bere come facevamo una volta in Osteria, trascorrendo del tempo insieme ai nostri amici.



Zanotto col Fondo  
Cod. 1509856



Prosecco ZB  
Cod. 1509855



Rivotto Bianco Spumante  
Cod. 1509859