

VENERDÌ 3 MARZO 2017

ORE 20.00

IMPERDIBILE APPUNTAMENTO PRESSO IL PRESTIGIOSO RISTORANTE DI
VILLA CONDULMER

Una bellissima serata con due storiche cantine:

L'azienda Zidarich e l'azienda Cà dei Zago.

Un piacevole connubio nel quale il Carso Triestino abbraccia Valdobbiadene in 8 calici (una verticale con 4 annate di Vitovska, 2 annate di Terrano e 2 annate di Prosecco Cà dei Zago).

La degustazione sarà guidata dai produttori Benjamin Zidarich e Christian Zanatta.

Sarà così possibile scoprire le loro affascinanti storie ascoltando i racconti di vita, di vigna e di cantina...potendo così apprezzare tutte le sfumature dei loro vini e della loro attenzione tesa verso la tradizione, l'innovazione e la sostenibilità.



Immersa tra i vigneti e la tipica vegetazione carsica, l'azienda Zidarich (località Prepotto), situata nel cuore del carso triestino e nata nel 1988, gode di una bellissima ed unica posizione. Il Carso è

terra di confine, dove da secoli si respira aria d'Occidente e d'Oriente. E' anche una terra dura e difficile da coltivare, dove roccia, siccità e bora "la fanno da padrone". E' proprio in questi luoghi che Benjamin Zidarich con forte spirito innovativo, nuove idee, strategie e grande determinazione, ha rivoluzionato l'azienda paterna. Anno dopo anno sono stati impiantati nuovi vigneti e la superficie coltivata è passata a 8 ettari e 25 mila bottiglie prodotte: tra queste il blend Prulke (vitovska, malvasia, sauvignon), la Malvasia, il Terrano e un assemblaggio di Merlot e Terrano (Ruje).

Fra tutte le sue bottiglie di pregio, le più ispirate e rappresentative sono indubbiamente la Vitovska e il Terrano: è con loro che si capisce il luogo di produzione ed è con loro che si comprende la filosofia di Zidarich. Il forte legame con il territorio Carsico e una grande passione per la viticoltura, sono alla base del pensiero aziendale.

Da cinque generazioni la famiglia Zago vive coltivando 6,5 ettari di vigneto a Valdobbiadene, attorniato da altri 4 ettari di proprietà di bosco nel monte Cesen e 8 ettari di prato sempre nell'omonima montagna. La zona di produzione è quella storica del prosecco di Valdobbiadene, San Pietro di Barbozza. I terreni si caratterizzano in cinque tipologie di conformazione geologica differente. Tutti i vigneti sono disposti in posizione collinare con altezze che variano dai 250 ai 400 metri sul livello del mare e pendenze che li rendono impraticabili ad ogni tipo di macchinario. Tutte le operazioni vengono pertanto eseguite manualmente. I fratelli Christian e Marika reputano di massima importanza il valore del territorio con lo scopo di portare a tavola un vino che sia l'intima sintesi di terreno, annata e uomo. Il vino prodotto è da sempre il Prosecco a rifermentazione in bottiglia "Col Fondo", non sboccato e quindi non dosato.



Per info e prenotazioni.

041/5972700

info@hotelvillacondulmer.it

Costo della serata: **€40,00 a persona** (comprensivo di degustazione e cicchetti)

L'ingresso alla serata sarà a numero chiuso (40 persone)