



CA' ZEN ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Azienda - STORIA:

Dagli antichi filari centenari esposti al sole sul versante sud del colle di **Asolo (TV)**, a due passi dal centro storico, nascono **ASOLO Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Brut, Brut ed Extra Dry CA' ZEN**.

Frutto di un'attenta selezione esclusivamente manuale delle uve glera, queste due proposte di eccellenza Ca' Zen affondano le loro radici in una storia affascinante.

Intorno al **1500** Caterina Cornaro Regina di Cipro si insediò nel Castello di Asolo diventando così Signora di Asolo. Tra i più noti artisti, letterati e nobili di quel periodo richiamati a corte spiccava una famiglia del Veneziano, la **famiglia Zen**, nota per la sua attività di importazione di **spezie** dall'oriente.

Dalla volontà di stabilirsi in questa zona incantevole, nacque la **villa Ca' Zen**, a pochi passi dal centro storico. I terreni della proprietà Zen vennero lavorati in mezzadria dagli avi degli attuali proprietari della tenuta fino alla fine dell'Ottocento, quando, al decadere di questa famiglia, i nonni acquistarono una parte dei terreni coltivati a viti e la barchessa della villa dove erano situate la cantina e la scuderia. Da qui il marchio "Ca' Zen", in onore alla famiglia Zen che ha saputo trasmettere **prestigio ed eccellenza**, ed ai nonni, che dopo tanti sacrifici, sono riusciti a portare avanti una **tradizione** che ancora oggi contraddistingue il metodo esclusivo di questa azienda.

La ricca concentrazione di **minerali**, il **microclima** temperato, la coltivazione "con **metodo tradizionale**", **senza** l'impiego di alcun tipo di disseccanti e **diserbanti**, l'auto-sostentamento prodotto dalla macinazione dell'erba tagliata (che funge così da concime naturale per il terreno), le potature effettuate seguendo le **fasi lunari**, le **vendemmie** tassativamente fatte **a mano** selezionando grappolo per grappolo...tutto ciò porta ad un unico risultato: ASOLO Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Brut, Spumante Brut e Spumante Extra Dry CA' ZEN.

Il vino prodotto poi, viene maturato in **botti di acciaio a temperatura controllata** (per mantenere la catena del freddo), per poi passare all'inizio della primavera al processo di **spumantizzazione** in **autoclave** per circa **40 giorni**. Una volta imbottigliato staziona in cantina per circa **un mese**.

Le bottiglie che contengono il prodotto sono realizzate con **vetro** consistente e pesante per preservare la qualità del vino, ed i tappi di sughero di primissima qualità **sigillano** ermeticamente e garantiscono l'ottima conservazione del vino.

Il rigido protocollo che porta alla denominazione DOCG "denominazione di origine controllata e garantita" di questi vini, dunque, non rappresenta un semplice iter standardizzato, ma un percorso di qualità che rispecchia l'eccellenza e l'unicità di vini spumanti DOCG esclusivi, dal **sapore** gradevolmente acidulo e sapido, **fresco e fruttato**, di buona pienezza e **rotondità**, in completa armonia con il profumo.

