



VINO FRIZZANTE BIANCO “COL FONDO”

Vitigno: Glera con una piccola quantità di Bianchetta e Perera.

Zona di Origine: Farra di Soligo (TV)

Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia: Interamente a mano, mediamente dal 15 al 30 settembre

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli d'uva. Decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento in vasche d'acciaio fino al successivo imbottigliamento.

Presa di Spuma: Rifermentazione in bottiglia ad una temperatura di circa 18°C.

Alcool: 11% vol

Residuo zuccherino: Assente

Pressione: 2,5 bar

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino carico con perlage fine e persistente.

Il profumo è intenso e predominano sentori di lievito e crosta di pane, seguiti da note fruttate piuttosto mature di mela. È un vino vivace ed equilibrato da una buona acidità.

Abbinamenti: Vino versatile ottimo come aperitivo. È consigliato in abbinamento ad antipasti, ma anche a primi piatti o secondi a base di pesce.

Decantazione: Versare il vino lentamente in una caraffa, senza smuovere i lieviti in fondo alla bottiglia per mantenere il vino limpido prima di servirlo nei calici. Il momento migliore per berlo è da luglio a dicembre, nell'anno dopo la vendemmia.

Temperatura di servizio consigliata: 4-6°C