“COL FONDO”

Vino frizzante sui lieviti

Non sboccato

Le bottiglie presentano un naturale deposito di lievito all’interno, da cui deriva il nome “col fondo”.

AZIENDA AGRICOLA

LE VOLPERE

VITICOLTORI DI PENDIO

"COL FONDO"

Vino frizzante sui lieviti

Non sboccato

VITIGNO: 100% Glera
ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l
ALCOL: 11% Vol
SOVRAPRESSIONE RIF. A 20 °C: 2,5 bar
RESIDUO ZUCCHERINO: < 1 g/l
SOLFITI TOTALI: < 60 mg/l (nessuna aggiunta all'imbottigliamento)
ZONA DI ORIGINE: Vigneti di proprietà in Farra di Soligo (TV)

VINIFICAZIONE

Affinamento sulla feccia nobile in acciaio per 4 mesi con batonnage ogni 10 giorni.
Imbottigliamento del vino base in Primavera; rifermentazione in bottiglia del naturale residuo zuccherino presente dalla vendemmia senza inoculo di lieviti selezionati e successivo affinamento, in posizione orizzontale, di almeno 4 mesi prima del confezionamento.
Grazie alla presenza dei propri lieviti in bottiglia, questo vino presenta una notevole longevità e può essere apprezzato anche dopo diversi anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo intenso e caratteristico, presenta sentori di lievito e crosta di pane affiancate da note fruttate molto mature e leggermente tendenti allo speziato più si protrae l'invecchiamento.
Sapore molto secco ma equilibrato grazie alla morbidezza conferita dal prolungato contatto col lievito, finale sapido e deciso

ABBINAMENTI

Ideale nell'accostamento con formaggi di malga e affettati grassi come il salame e la soppressa trevigiana. Può anche accompagnare primi strutturati e carni bianche alla brace nel caso abbia qualche anno di evoluzione.

SERVIZIO

Servire a 6°C su calice ampio. È possibile servirlo in due modi:

Limpido in caraffa: raffreddare la bottiglia a 5°C, versare delicatamente il contenuto in una caraffa (meglio se ghiacciata) facendo attenzione a lasciare il deposito di lievito sul fondo della bottiglia.

Agitato: raffreddare la bottiglia a 5°C, poi scuoterla delicatamente in modo da mettere in sospensione il lievito sul fondo.
Si ottiene così un vino velato con sentori di lievito più marcati e complessi.

WWW.LEVOLPERE.IT