



Vin col fondo

VINO FRIZZANTE
A RIFERMENTAZIONE
IN BOTTIGLIA

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Barbozza
<i>altitudine / altitude</i>	370 m slm
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / <i>by hand selection</i> 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. Macerazione sulle bucce per 12 h a temperatura controllata. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes. Maceration on the skins for 12 hours at a controlled temperature.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Rifermentazione statica in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per 2/3 mesi circa, non avviene sboccatura. <i>Secondary fermentation takes place statically in the bottle with selected yeasts for approximately 2-3 months, with no disgorgement.</i>



750 ml



11.5% Vol.



5.5 g/L
acidity



1 g/L
sugar



Serve at
8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO
appearance

Velato, color giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente.
Cloudy straw yellow in colour with greenish reflections, fine and persistent perlage.

BOUQUET
bouquet

Frutta matura, crosta di pane, note burrose.
Ripe fruit, bread crust, buttery notes.

PALATO
palate

Al palato risulta secco, deciso, armonioso.
On the palate, it is dry, well-structured and harmonious.

ABBINAMENTI
gastronomic pairings

Si abbina con taglieri misti di affettati e formaggi, con zuppe, con formaggi stagionati e carni bianche.
It pairs beautifully with charcuterie and cheese boards, soups, aged cheeses and white meat dishes.

DEGUST. ALTERNATIVA
alternative tasting

Capovolgi delicatamente la bottiglia, i lieviti in sospensione ti regaleranno sensazioni di autenticità.
Gently invert the bottle; the suspended yeasts will release authentic and distinctive sensations.