

PROSECCO
A RIFERMENTAZIONE
NATURALE

FONDUEL



Prosecco a fermentazione naturale è il vino della storia enologica valdobbiadene. La rifermentazione in bottiglia, che trasforma gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, determina un perlage anarchico e deposita sul fondo della bottiglia i residui dei lieviti esausti (da qui Prosecco col fondo) oltre a determinare un continuo mutare di gusti e di sapori.

ASPETTO

Colore giallo paglierino con persistente e minuto perlage.

PROFUMO

Vivace, di mela acerba e crosta di pane.

SAPORE

Fragrante e avvolgente al palato.

ABBINAMENTI

È il vino dell'ospitalità contadina, che non manca mai nella cantina del viticoltore. Suscita chiacchiere e sincere amicizie. Nelle sere d'estate esalta le sue qualità all'ombra di una pergola con del buon formaggio di malga e pane fresco di forno.

**CARATTERISTICHE
TECNICO-IDENTIFICATIVE**Area di produzione

Santo Stefano, Duel, Baiosa.

Vitigno

Glera

Terreno

Argille marnose e arenaria

Vigneto

Pendenza 60/70% quota 270/300 metri s.l.m., età fino 60 anni, esposizione a SUD, intensità d'impianto 3.500 piante/ha

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale, 20 Settembre - 20 Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,2 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 6 mesi

Durata della fermentazione e dell'affinamento in bottiglia 2 mesi.

Stappatura

In bottiglia, in primavera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 0 gr/lit

Acidità totale: 5,5 g/lit

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Bicchiere consigliato

Calice a base ampia e ristretto all'apice

Temperatura di servizio

6-8 °C

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla luce