

A Fondo - Prosecco DOCG frizzante

origine

Dalle nostre colline la fermentazione in bottiglia tradizionale da uve Glera

come lo facciamo

Dopo la prima fermentazione con malolattica viene fatto decantare per togliere le fecce grosse. Rimane sulle fecce nobili per 4 mesi, poi filtrato prima del tiraggio in bottiglia con aggiunta di lieviti e mosto.

terreno

Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave. L'altitudine media è di 190 m s.l.m.. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 70 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

come lo vedi

Giallo paglierino scarico, con una velatura tipica di questa tipologia

come lo annusi

all'inizio mela verde, pesca bianca, litchi, menta bianca, forsizia, caprifoglio

come lo gusti

sapido, pastoso, equilibrato e persistente

come lo bevi

Alcol 11% vol.; Zuccheri 0 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Pressione: 2,5 bar; Estratto 21,60 g/l

Solforosa libera: 2 mg/l

come lo abbini

a una cena con il tuo migliore amico

