



0,75 l 1,5 l

COL FONDO

ASOLO PROSECCO DOCG

SUI LIEVITI BRUT NATURE

VINO BIOLOGICO CERTIFICATO

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso sulle colline delle nostre proprietà nel comune di Volpago del Montello.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 100% Glera.

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette da metà a fine di Settembre.

Tecnica di vinificazione: le uve provengono dai nostri vigneti siti sul Montello nel comune di Volpago da un vigneto di 30 anni. Il mosto rimane a contatto delle bucce per 15-18 ore (leggera macerazione). Prima fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti indigeni. Segue poi dopo 3-4 mesi il tiraggio secondo le pratiche del metodo classico senza *dégorgement*. La torbidità ed il naturale sedimentato di lievito sta ad indicare genuinità e salubrità.

Note organolettiche:

Perlage: bollicina fine e persistente con schiuma giustamente evanescente.

Colore: giallo paglierino con presenza di torbidità derivante dalla rifermentazione in bottiglia.

Aroma: fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali e lievito con buona sensazione minerale.

Sapore: secco, bilanciato con buona persistenza minerale.

Abbinamenti: può essere abbinato a tutto pasto, eccellente l'abbinamento con pesce e pollo.

Temperature di servizio: 8-10°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 11.5% vol

Zuccheri residui: 0 gr/L



ORGANISMO DI CONTROLLO
Autorizzato dal MIPAAFT
IT-BIO-016 Agricoltura UE/NON UE
Operatore controllato N. 008

CASEPAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA