



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** COL FONDO Valdobbiadene Prosecco Superiore SUI LIEVITI

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

**Origine del nome:** Col Fondo, per la presenza e conservazione dei lieviti sul fondo della bottiglia

**Tipologia:** Brut Nature

**Uve:** Glera 100%

**Zone di prevalente provenienza delle uve:**

Colline del Conegliano Valdobbiadene

**Altezza media dei vigneti:** 180 - 300 m. s.l.m.

**Tipo di terreno:** Eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica.

Suolo argilloso spesso calcareo con arenarie e marne, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

**Giacitura ed esposizione:** Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

**Clima:** Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto. Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm<sup>2</sup>

**Sistemi di allevamento:** Doppio Capovolto, Cappuccina

**Densità d'impianto:** 2500 -3500 piante per ha

**Resa:** Massimo 135 q.li /ha

**Epoca di vendemmia:** 15 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:** Pressatura non soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti naturalmente selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo 6 mesi.

**Presatura di spuma:** in bottiglia, senza sboccatura, come in uso nelle colline trevigiane da molte generazioni.

A primavera, rifermentazione in bottiglia, in locale buio alla temperatura di 16-17°C. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo

**Dati analitici medi:** Alcool 11% vol - **Zuccheri:** assenti

Acidità totale: 4,5 g/l - pH: 3.20 - Pressione: 4.2 bar

Bassissimo tenore in SO<sub>2</sub> totale: 40-50 mg/l. SO<sub>2</sub> libera: assente

**Caratteristiche organolettiche:**

**Aspetto:** Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente.

**Profumo:** Diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate tipiche del prosecco che si avvertono al termine della fermentazione, unite al caratteristico "crosta di pane", si passa via via nel tempo a note sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito.

**Sapore:** Come per il profumo si avvertono all'inizio gentili sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. In seguito maggiore complessità.

Gusto asciutto e piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti gastronomici:**

Si apprezza molto in estate come bevanda per la sua freschezza e leggerezza.

Si accompagna a piatti di pesce, risotti con funghi o verdure.

**Servizio:** Raffreddare poco prima dell'uso a 8-10° C.

Velato e torbido, capovolgendo delicatamente la bottiglia.

**Tipo di bicchiere consigliato:** Il calice da vino bianco di media ampiezza.

**Conservazione:** Bottiglie in piedi in luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

