

ProFondo

Colli Trevigiani IGT Frizzante a rifermentazione in bottiglia

Il vino della tradizione, come si fa da sempre, con la classica rifermentazione in bottiglia e la sosta sul lievito. Il sedimento sul fondo cede complesse note di crosta di pane che si uniscono al fruttato tipico. Vino secco, asciutto, con finale piacevolmente amarognolo, tipico dei surlie. Longevo più di quanto vi potreste aspettare. Ideale a tavola.

L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata esclusivamente nei vigneti di nostra proprietà. La scelta delle basi viene fatta di anno in anno per ottenere le caratteristiche desiderate e la costanza qualitativa.

Le uve vengono vendemmiate a mano e vinificate separatamente per ogni singolo vigneto. La spremitura è soffice ed il mosto, dopo un primo illimpidimento statico, viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

Finita la prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo circa 5 mesi si procede con la filtrazione sgrossante e l'assemblaggio delle basi, e successivamente con la rifermentazione, che viene fatta in bottiglia nel periodo tradizionale della primavera, nelle due settimane che precedono la Pasqua.

La fermentazione si arresta autonomamente una volta terminati gli zuccheri residui, lasciando un deposito di lieviti sul fondo della bottiglia.

Dopo un affinamento di 2-4 mesi il vino sarebbe pronto per il consumo, ma la nostra scelta di lasciarlo in bottiglia almeno sino all'inizio dell'anno successivo all'imbottigliamento è volta a raggiungere un maggiore equilibrio, una intensità sorprendente fatta di eleganti note primarie unite alla complessità evolutiva che il lievito dona al vino.

Il tappo a corona garantisce la tenuta e la praticità, ed insieme al lievito e all'assenza di zuccheri rendono questo vino incredibilmente longevo, capace di essere apprezzato anche dopo 5-6 anni in un crescendo di complessità e maturità.

Consigliamo di servire il vino limpido, meglio se caraffato per favorire l'ossigenazione, ma può essere consumato anche con il lievito in sospensione.

ColFondo Agricolo identifica un importante progetto che abbiamo ideato con altri amici produttori per valorizzare il ColFondo. Scoprite di più su www.colfondoagricolo.it.



ZUCCHERI



ACIDITÀ TOTALE

5,1 grammi/litro

GRADO ALCOLICO

11 %vol.

ESTRATTO SECCO

17,8 grammi/litro

SOCIETÀ AGRICOLA MIOTTO S.S.

Via Scandolera, 34
31020 Colbataldo di Vidor
Treviso - Italia

info@cantinamiotto.it
T/F +39.0423.985095
P. IVA: 04792330260

AZIENDA AFFILIATA A:

