



## COL FONDO BRUT NATURE

Valdobbiadene Sui Lieviti Docg

Prosecco Superiore

Col Fondo, per la presenza e conservazione dei lieviti sul fondo della bottiglia

<b>UVE</b>	Glera 100%		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline del Conegliano Valdobbiadene.		
<b>ALTITUDINE</b>	180 - 300 m. slm.		
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreno eterogeneo. Presenti in gran numero colline con suolo argilloso, spesso calcareo, con arenarie e marne, magro, asciutto e poco profondo, soprattutto alle altitudini maggiori.		
<b>ESPOSIZIONE</b>	Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.		
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.		
<b>CLIMA</b>	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.		
<b>VENDEMMIA</b>	Dal 20 settembre al 10 ottobre. Per Col Fondo vengono utilizzate le ultime uve vendemmiate, con minore acidità.		
<b>GRADO ALCOLICO</b>	11% vol	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	7-8 °C
<b>DOSAGGIO</b>	Non dosato.	<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	Calice di media ampiezza.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	4,5 g/l - pH 3.20	<b>FORMATI DISPONIBILI (L)</b>	0,75 - 1,5
<b>MILLESIMATO</b>	Sì		

### VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo sei mesi. La presa di spuma avviene in bottiglia, senza sboccatura, come in uso nelle colline trevigiane da molte generazioni. A primavera, rifermenta in bottiglia, in locale buio alla temperatura di 16-17°C. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo.

### 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. Da provare con la pizza.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27  
31020 Colbataldo di Vidor

Treviso - Italia  
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it  
www.adamiprosecco.it

