

Col Fondo

## DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	100% Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina
Ertrag pro Hektar	135 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Natürliche Fermentation in der Flasche

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines und ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Seine Bewahrung auf der Hefe verleiht dem Geschmack und dem Duft typische Noten von reifen Früchten sowie frischer Brotkruste.
Geschmack	Trocken und harmonisch.

## ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,00% Vol.
Restzucker	Keiner
Gesamtsäure	6,00 g/l

## Passende Begleitung

Er passt zu einer ganzen Mahlzeit. Sehr zu empfehlen als Begleitung von Fischgerichten.

## Lagerung

Bei einer Temperatur von 8°-10°C lagern, um die natürliche, langsame Flaschengärung mit Hefe zu fördern.

## Für die Weinkarte

Ieto Santin Col Fondo.

## Serviertemperatur

Der Wein vor dem Servieren bei einer Temperatur von 7-8°C dekantieren und einige Minuten "atmen" lassen.

