

Col Fondo

SCHEMA TECNICA

Zona di origine	Vigneti di proprietà
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata
Resa per ettaro	135 Q.li/Ha
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presenza di spuma	Rifermentazione naturale in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage fine e persistente. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	La permanenza sui lieviti conferisce al profumo, oltre ai caratteristici sentori di frutta matura, anche sensazioni di crosta di pane e sfumature di lievito.
Gusto	Asciutto ed armonico.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,00% Vol.
Residuo zuccherino	Assente
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Si accosta degnamente a tutto pasto.
Si esprime al meglio con piatti di pesce.

Conservazione

Tra gli 8° ed i 10°C per favorire una naturale e lenta maturazione del prodotto sui lieviti.

Per la carta dei vini

Ieto Santin Col Fondo.

Temperatura di servizio

Tra 7-8° con l'accortezza di scaraffare il vino per consentire qualche minuto di ossigenazione.

