

FRIZZANTE "COL FONDO" A RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

È il prodotto della tradizione. Ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia nella primavera successiva alla vendemmia, questo vino rappresenta l'unione di passato e futuro nel bere Prosecco.



VITICOLTURA

Clima	Temperato fresco, 1200 mm piovosità media annua.
Terreno	Argilloso, roccia conglomerata calcarea
Esposizione	Versanti SUD EST-SUD e SUD OVEST.
Vigneto	Riva Granda LAT 45° 89' 83" LONG 12° 07' 40" ALT 269 m slm.
Varietà	Glera, Perera, Verdiso, Bianchetta.
Lavorazione	Difesa integrata a basso impatto; tutori in legno e corten ; potatura manuale; sovesci e lavorazione dei terreni; due cimature prevendemmia al bisogno; sfalcio manuale; vendemmia manuale seconda/terza decade di settembre.
Manodopera	Da 500 a 700 h/ha anno di lavoro

ENOLOGIA

Fermentazione	Fermentazione termocontrollata con uso di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi. Basso utilizzo di solfiti
Presenza di spuma	Metodo tradizionale in uso nelle colline trevigiane. A primavera, rifermentazione spontanea in bottiglia, in locale buio alla temperatura di 16-17°C. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sul fondo Durata della fermentazione e dell'affinamento in bottiglia: circa 3 mesi.
Quadro analitico	11,5% vol; zuccheri assenti; 5,6 g/l ac totale; 3,25 pH

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente
Profumo	In evoluzione durante l'affinamento in bottiglia: note fresche e fruttate a fine fermentazione unite al caratteristico "crosta di pane", note più complesse ed evolute con il passare dei mesi.
Sapore	Come per il profumo si avvertono all'inizio i sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. Gusto asciutto e piacevolmente amarognolo. In evoluzione con il passare dei mesi.

ABBINAMENTI

Perfetto a tavola con i piatti della tradizione, antipasti e merende a base di salumi e formaggi. Primi piatti saporiti, spiedo dell'Altamarca Trevigiana. Ottimo con la pizza. Servire ad una Temperatura di 6-8 ° C. Versare con delicatezza in caraffa evitando scosse per eliminare la leggera velatura finale. Bicchiere a stelo lungo preferibilmente modello Valdobbiadene .

INFORMAZIONI COMMERCIALI

Denominazione	Vino Bianco a rifermentazione in bottiglia
Confezione	Bottiglie da 0,75 l in scatole da 6 bottiglie; peso 8,1 Kg; formato 17cmX25cmX30cm



RIVA GRANDA
Soc. Agricola s.s.

Riva Granda Soc. Agricola s.s. - P.Iva : 00755650264

Via Cal Vecchio 5/A 31010 Farra di Soligo (TV) - TEL : +39 0438 987022 - CEL : +39 333 4618684 - FAX : +39 0438 898392 - EMAIL info@proseccorivagranda.it