



Valdobbiadene Prosecco DOCG – COLFONDO – “Notae”



Denominazione: Valdobbiadene Prosecco DOCG rifermentato in bottiglia

Tipologia: frizzante secco – tappo in sughero raso

Varietà e provenienza delle uve: quasi totalmente Glera con presenza di cultivar autoctone come Verdiso, Perera e Bianchetta, vecchi vigneti con viti centenarie in alta collina in località Colbertaldo

Coltivazione: regime biologico

Vendemmia: uve vendemmiate a mano ad inizio settembre

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore, torbido, viene lasciato decantare a freddo (circa 12°C) in vasche d'acciaio e successivamente la parte limpida, separata dal deposito, viene avviata alla fermentazione. La fermentazione si compie in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 16°C per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione si ottiene il vino base. Dopo un riposo che dura tutto l'inverno il vino base viene messo in bottiglia, dove con i primi tepori si avvia la seconda fermentazione, grazie alla quale gli zuccheri si trasformano in alcol e anidride carbonica e al termine della quale i lieviti si adagiano sul fondo della bottiglia (da qui, 'colfondo').

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Zuccheri: quasi assenti (< 1 g/l)

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, velato. Al naso emergono note di agrumi e frutta fresca nei primi mesi, sostituiti da profumi terziari più complessi oltre l'anno dall'imbottigliamento. Emerge anche il caratteristico sentore di crosta di pane e lievito. In bocca si presenta pulito, rigorosamente asciutto e con una mineralità decisa, lascia una retrogusto delicatamente amarognolo tipico del prosecco rifermentato.

Conservazione: da conservare in posizione verticale in luogo buio e fresco. Lasciato maturare almeno 6 mesi dall'imbottigliamento. A differenza degli spumanti, la tipologia del rifermentato si presta a un affinamento in bottiglia più lungo e stupisce nel tempo con evoluzioni interessanti.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Come servirlo: per un carattere più deciso, capovolgere la bottiglia per riportare in sospensione i lieviti sul fondo. Per un gusto più delicato, scaraffare il vino, lasciando i lieviti nel fondo della bottiglia.

Abbinamenti: ideale con formaggio Asiago, ottimo per accompagnare una pasta con sarde fresche o una frittura di paranza



Azienda Agricola
COL DEL LUPO s.s.
Via Rovede, 37 Vidor (TV)

Tel/Fax: +39 0423 980249
info@coldellupo.it
www.coldellupo.it