



Vino Bianco Della Tradizione – COLFONDO – “L’Aldo”



Denominazione: Vino bianco della tradizione

Tipologia: frizzante secco – tappo corona

Varietà e provenienza delle uve: uve autoctone del territorio

Coltivazione: regime biologico

Vendemmia: uve vendemmate 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, che viene messo in bottiglia in primavera dopo una stasi invernale sui lieviti che lo arricchisce di aromi e antiossidanti naturali. Il vino base, aggiunto di mosto e lieviti, viene imbottigliato e ai primi tepori si attiva la seconda fermentazione, con la quale gli zuccheri si trasformano in anidride carbonica e alcol e al termine della quale i lieviti si adattano sul fondo della bottiglia (da qui, 'colfondo').

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Zuccheri: quasi assenti (< 1 g/l)

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole. Al naso emergono note di agrumi e frutta fresca nei primi mesi, sostituiti da profumi più complessi e sentori speziati oltre l'anno dall'imbottigliamento. Emerge anche il caratteristico sentore di crosta di pane e un retrogusto delicatamente amarognolo. In bocca si presenta asciutto, minerale, con una buona acidità.

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 'pan e sopressa', consigliato anche con una pizza gourmet



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

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