



## 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 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 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