



*le Mesine*

## Vino bianco frizzante "Col Fondo"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Zona nord della provincia di Treviso

**UVAGGIO:** Glera 100% (tradizionalmente chiamato prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**PRESA DI SPUMA:** a rifermentazione in bottiglia (sur-lie)

**COLORE:** giallo paglierino

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% vol.

**PRESSIONE:** a 20°C (Valore medio): 2,2/2,5 atm

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0 g/l

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 6/8°C

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** si consiglia di versare lentamente il vino all'interno di una caraffa e quando si vede scendere una leggera velatura fermarsi e lasciare l'ultimo goccio (mezzo bicchiere circa) all'interno della bottiglia. In questo modo si può così dividere il naturale sedimento dei lieviti (il cosiddetto fondo) dal resto del vino.

**CONSERVAZIONE:** al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/20°C rigorosamente a bottiglia in piedi per poter dividere il sedimento naturale dei lieviti dal resto della bottiglia. Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.

**ABBINAMENTI:**  

### Descrizione

Vino bianco frizzante ottenuto da uve Glera. È il cosiddetto "vino della tradizione" perché viene prodotto secondo l'antico metodo della rifermentazione spontanea in bottiglia sui propri lieviti (sur-lie).

il bouquet e' intenso e fruttato e presenta il tipico aroma della crosta di pane.

In bocca si presenta secco e ben strutturato con una piacevole sensazione amarognola.

È un vino versatile che si può abbinare a tutto pasto in particolare con salumi e formaggi.