

Prosecco

Col Fondo - senza solfiti aggiunti

“Senza”

Siamo tornati al vino delle origini: lavorazioni minime, senza l'aggiunta di solfiti e di altre innovazioni dell'enologia più recente. Il “Parco Storico” e “la Lia” da sempre ospitano le libellule, insetti dall'origine antichissima simbolo di libertà, equilibrio e purezza.

Caratteristiche

Più coinvolgente e ricco di altri vini frizzanti prodotti con Metodo Martinotti-Charmat, questo Prosecco prodotto con il fondo ci offre un panorama di sensazioni molto più ampio e mutevole. I profumi, infatti, evolvono moltissimo nel tempo grazie al contatto prolungato con i lieviti presenti nel fondo: dalle note fresche tipiche del Prosecco di fine fermentazione si passa via via a note sempre più complesse di crosta di pane e polpa di pesca. Così come i sapori che inizialmente gentili e fruttati mutano con i mesi verso un gusto maggiormente complesso, più asciutto e piacevolmente amarognolo. Il miglior periodo per il consumo va da luglio a dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Consigliamo di servirlo con attenzione evitando di versare il fondo nel bicchiere per meglio apprezzarne le qualità. Si abbina a risotti a base di pesce ed erbe.

Scheda Tecnica

varietà	Glera (Prosecco)
denominazione	Denominazione di Origine Controllata Treviso
anno d'impianto	2004/2008
terreno	argilloso-limoso a scheletro prevalente/sabbioso-limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	sylvoz
resa/ettaro	14 t
alcol	11,00 % vol.
zuccheri residui	0 g/l
acidità	4,75 g/l
ph	3,40
pressione	2,5 bar

Vinificazione

Questo vino è pura spremuta di uva biologica, non viene manipolato ma rispettato e fatto maturare naturalmente. È quanto di più integro è possibile ottenere con la nostra conoscenza e l'esperienza secolare frutto di innumerevoli generazioni. Curiamo ogni fase della lavorazione: questo ci permette di non aggiungere solfiti responsabili del mal di testa e altri sintomi allergici. Il vino con il fondo è metodo antico. A primavera il vino viene imbottigliato e rifermentato in bottiglia: i lieviti rimangono nel fondo e qui nascono profumi e gusti inconfondibili, vera espressione di un vino puro ed integro. Tecniche tradizionali per valorizzare la storia secolare di quest'uva inconfondibile.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560423

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560420



GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL

Viale della Repubblica, 1/6

31020 San Polo di Piave

Treviso - Italy

Tel. +39 0422 855032

info@giolitalia.it

www.giolitalia.com