

# PROSECCO COL FONDO

senza solfiti aggiunti

## CARATTERISTICHE

Più coinvolgente e ricco di altri vini frizzanti prodotti con Metodo 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 e 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	syloz
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. E' 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. Cniche tradizionali per valorizzare la storia secolare di quest'uva inconfondibile.



## INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo sughero

BOTTIGLIA TAPPO



GL



FOR

CAPSULA PENDAGLIO



C/PET



PAP

RACCOLTA DIFFERENZIATA.  
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO  
COMUNE. SEPARA LE COMPONENTI E  
CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

## SCHEDA ONLINE



## CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560423

## CODICE ITF CARTONE



18032535560420

dal  1427  
**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  
vini lieviti indigeni dal 2017

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.it