



## Vino Frizzante "Col Fondo" (mit Bodensatz)



*Frizzante aus den Trauben unserer in den sanften Hügeln von Valdobbiadene gelegenen Weingärten, wo der Weinbau noch ausschließlich von Hand betrieben wird.*

*Strohgelbe Farbe mit einer feinen und lange anhaltenden Perlage.*

*Das ist der traditionelle Wein, der im Frühling abgefüllt wird und bei dem die Fermentation ausschließlich in der Flasche erfolgt. Die Garantie dafür sind ein Rückstand am Flaschenboden und die charakteristische Lasierung. An der Nase intensiv, mit dem Duft von Apfel und reifer Birne, umhüllt von einer typischen Duftnote von Brotrinde, übernommen aus der Hefe.*

*Am Gaumen präsentiert er sich trocken mit ausgeprägter Säure.*

*Serviertemperatur: 8°Celsius*

*Rebsorte: Glera  
Typ: Frizzante  
Methode: Flaschengärung*

*Alkohol: 11,5%vol  
Zucker: 0 g/L  
Säure: 5,3g/L*