

Lucchetta

VIN COL FONDO BIANCO I.G.T. dei COLLI TREVIGIANI

Bianco frizzante



Uve

100% Glera del pregiato biotipo *Balbi* prodotte sui terreni collinari dell'Azienda utilizzando l'ottica della agricoltura ecosostenibile; vengono raccolte a mano appena surmaturate con vendemmia differenziata e conferite direttamente in cantina.

Vinificazione

Pressatura soffice di uva intera e decantazione statica, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati; chiarifica del vino in modo naturale mediante travasi; imbottigliamento in primavera, presa di spuma in bottiglia e sosta sul lievito per almeno cinque mesi. Tutto il processo di vinificazione viene condotto mediante l'ausilio del freddo in modo da preservare la fragranza e la genuinità del vino.

Contenuto alcolico 11°

Bottiglia Spumante extral, tappo corona.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttata matura, crosta di pane, floreale con ampio quadro aromatico di mela golden, cedro e fiori d'acacia, asciutto ed armonico molto beverino.

Abbinamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti leggeri, con carni bianche, pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 6-8 °C

Note aggiuntive

La rifermentazione naturale in bottiglia rappresenta un antico metodo per ottenere vini frizzanti e spumanti chiamati in loco: "col fondo". I fermenti naturali (lieviti) presenti nel vino conferiscono aromi complessi derivanti dalla loro lisi con rilascio di composti naturali nobili che rendono il vino digeribile, ricco di vitamine e di sostanze nutritive. Il prosecco "col fondo" è un vino per amatori, asciutto, leggero e beverino dai gusti antichi, il vino dei "veci" che di vino ne hanno bevuto e sanno il fatto loro.