

## Vin Col Fondo Dei Pianari

### ■ Dettagli

*Zona di produzione:* Veneto

*Vitigno:* Glera

*Fermentazione:* Prima fermentazione in botte d'acciaio e la seconda avviene direttamente in bottiglia. Questo processo porta la presenza di sedimenti che sono costituiti da residui di lieviti

### ■ Note di degustazione

*Primo metodo:* Scaraffato, lasciando i sedimenti sul fondo della bottiglia

*Secondo metodo:* Agitare la bottiglia e versare il vino velato

### ■ Caratteristiche organolettiche

*Colore:* Giallo con riflessi verdi.

*Bouquet:* Fresco e fruttato, con note di mela e pera, uniti alle caratteristiche note di lievito che ricordano la crosta di pane.

*Sapore:* Secco, con finale gradevolmente sapido e acido. La presenza di questi fermenti naturali nella bottiglia, conferiscono al vino una particolare complessità aromatica che ne esalta il gusto e l'intensità.

### ■ Abbinamenti consigliati

Ideale a tutto pasto. Si accompagna perfettamente a piatti della tradizione trevigiana, come la trippa alla parmigiana o la "sopa coada".

### ■ Caratteristiche analitiche

*Alcool:* 10,5%

*Residuo zuccherino:* 0g/l

*Acidità:* 5,2g/l

*Temperatura di servizio:* 6°- 8°

### ■ Codice prodotto

BF12

### ■ Note

---

---

---

---

