

COL FUNER®



S.Stefano di Valdobbiadene

VINO FRIZZANTE A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA "VINO CON FONDO"

*Vino come si faceva una volta,
fermenta per alcuni mesi sui propri lieviti*

Caratteristiche:

- metodo tradizionale che prevede la fermentazione del vino in bottiglia dal mese di marzo successivo alla vendemmia per più di 4 mesi e la successiva maturazione sui propri lieviti

Caratteristiche organolettiche:

- si presenta asciutto, brioso e armonico, con profumi fruttati leggermente speziati, con sentore di pane tostato e nocciole. Questo vino "vivo" è caratterizzato da continue evoluzioni dovute alla presenza dei propri lieviti e alla stagionalità
- Gradazione alcolica: 11°
- Conservazione: lasciare la bottiglia in piedi al fresco
- Servizio: temperatura 7-10°C. Versare con delicatezza in caraffa evitando scosse per evitare che il fondo si mescoli

