

PERESINA
COL FONDO

Denominazione	COLLI TREVIGIANI IGT
uve	100 % Glera, raccolte a mano a metà settembre
zona di produzione	Sulle pendici delle colline di Refrontolo a circa 160-180 m s.l.m.
suolo	Conglomerati calcarei, marne e siltiti
sistema di allevamento	Sylvoz
vinificazione	Pressatura soffice con separazione del primo fiore. Decantazione statica del mosto, prima fermentazione in recipienti di acciaio a temperatura controllata.
presa di spuma	Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura
residuo zuccherino	Quasi assente <1 g/l
gradazione alcolica	11 % vol.
acidità totale	5 g/l
pressione	2,5 atm
abbinamento	Stuzzichini? Cicchetti? Pizza? Insaccati? Hamburger? Assolutamente sì! E' un vino perfetto per tutti i giorni e tutti i tipi di piatti eccetto i dessert.
conservazione	Conservare in posizione verticale in ambiente fresco e lontano dalla luce.
sulla carta	"Peresina" Col Fondo - Dotta
servizio	8-10°C, stappato al momento Per un gusto delicato, scaraffare il vino, lasciando i lieviti sul fondo della bottiglia. Per un carattere più deciso, capovolgere la bottiglia per riportare in sospensione i lieviti.
formati disponibili	0,75L - 1,5L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo	Colore giallo paglierino, velato, bollicina croccante e spuma ribelle.
olfattivo	Fragranza di pane appena sfornato e lievito, profumi terziari e sentori di tarassaco, camomilla e osmanto.
gustativo	Schietto e pulito, timidamente elegante con mineralità decisa e animo imprevedibile.

