

## VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI

### Capitolo 5°

#### FONDANTE

Fondante è un vino basilare, fondativo, realizzato con la tecnica antica della rifermentazione sui lieviti.

L'uva Glera viene vinificata e imbottigliata con i propri lieviti, senza chiarifiche, né filtrazioni nel periodo di Pasqua. Quando le temperature ambientali si alzano, i lieviti si risvegliano dando inizio ad una seconda fermentazione all'interno della bottiglia.

Così come una testuggine centenaria sopita sul fondo del mare risale placidamente a galla per riprendere ossigeno, anche questo vino con lentezza e pazienza è capace di riprendere vita grazie ai lieviti, gioielli nascosti che lo impreziosiscono donando peculiari sfumature gusto-olfattive e una particolare effervescenza. Fondante si presenta alla miscita di color giallo paglierino, con riflessi verde-oro ed una velatura tipica, che rivela la presenza dei lieviti all'interno della bottiglia.

La spuma bianca e fitta si evolve presto in un'effervescenza piacevole, fragrante e quasi salina, che poi lascia spazio a sentori tipici dell'uva Glera. Piacevoli profumi fruttati di pera, fiori bianchi ed uno stuzzicante sottofondo di erba luigia invitano all'assaggio.

L'ingresso al palato è gustoso ed equilibrato. Le sensazioni fruttate e floreali si combinano gradevolmente con la freschezza e la sapidità, caratteristiche del territorio generosamente riconoscibili nel bicchiere.

Fondante è privo di solfiti aggiunti e per questo ben tollerato da persone particolarmente sensibili a questi elementi.

Abbinamento: tartare di salmone e branzino con erbe aromatiche.

#### VITIGNO

Glera 100%

#### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Situato ad un'altezza di metri 250 s.l.m., con esposizione Sud

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Dai primi di settembre

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

16° in vasche d'acciaio inox

#### DURATA DELLA PRIMA FERMENTAZIONE:

10 giorni

#### DURATA DELLA SECONDA FERMENTAZIONE:

40 giorni

#### AFFINAMENTO PRE-IMBOTTIGLIAMENTO:

Nessuno

#### PERLAGE

Fine

#### DATI ANALITICI DELL'UVA

Zucchero: 0% Acidità totale: 5,6gr/l pH: 3,40

#### DATI ANALITICI DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool: 11 % Acidità totale: 5,40 gr/l Zucchero residuo: 0 gr/l

#### NELLA CARTA DI VINI:

"Fondante Vino Frizzante Rifermentato in Bottiglia"

