

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%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:
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'IMBOTTIGLIAMENTO:
Alcool: 11 % Acidità totale: 5,40 gr/l Zucchero residuo: 0 gr/l

NELLA CARTA DI VINI:
"Fondante Vino Frizzante Rifermentato in Bottiglia"

