

Di Fondo

Bianco Frizzante

Sui Lieviti

Degustazione

Vino dal colore giallo paglierino a volte velato. Data la presenza di lieviti all'interno della bottiglia, i profumi sono in costante evoluzione. Nei primi mesi di vita le fragranze sono fresche e fruttate, per poi evolversi verso sentori più complessi minerali e di frutta più matura. In bocca segue la stessa dinamica: inizialmente più fresco per poi ammorbidirsi con il passare dei mesi. Un consiglio che ci sentiamo di darvi è di provare a capovolgere la bottiglia per rimescolare i lieviti e intorbidire il vino prima di aprirla. Così facendo profumi e sapori si intensificano, risultando più fragranti. A voi la scelta.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo ma si abbian bene anche ad antipasti e fritti di pesce.

Descrizione

È un vino che ricorda le tradizioni di un tempo. La rifermentazione in bottiglia è il primissimo metodo di produzione di vini frizzanti ed è stato utilizzato per decenni soprattutto in Veneto.

Vinificazione: Fin dai tempi antichi, quando ancora non esistevano le tecnologie per la spumantizzazione, l'attuale autoclave, il Prosecco veniva messo in bottiglia con i propri lieviti, e veniva posto a riposo nella cantina di casa. In questo periodo di tempo avveniva la rifermentazione in bottiglia, gli zuccheri residui venivano trasformati dai lieviti in sinuose bollicine, trasformandolo, dopo qualche mese, in vino frizzante. Il vino era così pronto per essere degustato con i propri lieviti di rifermentazione, che rimanevano nel fondo della bottiglia, da questo ne deriva il nome "Col Fondo" (Sur-lie)

Bresolin ha deciso di riscoprire gli antichi sapori, proponendo questo prosecco proprio come si faceva una volta.

Viticultura	Biologico
Denominazione	Senza Denominazione
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	<1 g/l
Alcol	10,5%
Formato	0,75l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Antipasti, Aperitivo, Pesce, Salumi
Tipologia	Bianco, Spumante
Cantina	Bresolin
Regione	Veneto



Bresolin

