



InFondo

Vino bianco frizzante rifermentato
in bottiglia IGT Marca Trevigiana

Vini Bianchi

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Prima fermentazione in serbatoi di acciaio Inox. Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, senza sboccatura. Imbottigliamento all'inizio della primavera per sfruttare le temperature miti della stagione.

Il prodotto termina la rifermentazione in un paio di mesi ma lo si può apprezzare nel suo equilibrio dopo l'estate. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono sedimentati sul fondo.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore giallo paglierino carico, con caratteristica velatura da residuo di lievito. Bollicina fine e persistente. Il bouquet evolve secondo l'affinamento, partendo dalle note fresche e fruttate tipiche dei vitigni per rivelare con il passare del tempo note più complesse di crosta di pane ottenute grazie al prolungato contatto coi lieviti.

Al palato si presenta molto secco ed asciutto, con notevole differenza gustativa a seconda del metodo di servizio. Più delicato, leggero e fruttato se decantato e versato lentamente; se servito torbido, prevalgono la sapidità e la persistenza gustativa.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Si sposa alla perfezione con i piatti della cucina tradizionale Trevigiana, in particolare per l'aperitivo con salumi del territorio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

CARATTERISTICHE

11% vol. 100% GLERA 180 q/ha 2,5 bar

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

PRESSIONE

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
AU/41	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FOR/51	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Il Roccolo

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Roccolo | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
349 838 5996 | 340 051 8761 · info@ilroccolo.eu · www.ilroccolo.eu