

# Tèrmen

Weißwein, spritzig mit Gärung in der Flasche

## Erzeugungsgebiet

Auf unseren Weinbergen in Valdobbiadene in Guia

## Weinsorten

100% Glera.

## Weinlesezeit

Im September: zweite und dritte Woche. Die Weinernte wird nur handgemacht.

## Weinherstellungstechnik

Die Trauben werden leicht gekeltert: der Most wird getrennt und kalt dekantiert.

Die erste Gärung erfolgt mit Trauben in Edelstahlfässern bei 20° Grad.

Der Wein reift in 4-5 Monate auf dem Bodensatz. Der Wein wird dann leicht filtriert, um die Integrität zu erhalten.

Im Frühling wird frischer Most hinzugegeben, und dann wird der Wein in Flaschen abgefüllt. So erfolgt eine

langsame natürliche Gärung in der Flasche, am Ende bildet die Hefe auf den Boden der Flasche ein Sediment:

daher kommt der Name „Colfondo“.

## Organoleptische Eigenschaften

### Weinaussehen

Farbe: strohgelb, mit feinen Perlen.

### Aroma

Der Wein entwickelt sich ständig. In den ersten Monaten kommt ein fruchtiges und Blumenaroma. Mit der

Reifung in der Flasche bekommt der Wein ein Akazienonig - und Gewürzkräuteraroma.

### Geschmack

Frisch und trocken mit einer eleganten Mineralischenkomponente.

## Abstimmungen

Ideal zu typischen Käse uns Salamisorten aus dem Land wie “sopressa” oder “salame”. Der Wein schmeckt mit

vielen Speisen gut.



### Alkoholgehalt

11% vol.

### Mit Zuckerrest

0 grams/litre

### Temperatur von Service

8-10 °C

### Format zur Verfügung

