

Tèrmen

VINO BIANCO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Area di produzione

Colline di Valdobbiadene, in particolare nella frazione di Guia, dove sono situati i vigneti di nostra proprietà.

Varietà

100% Glera.

Epoca di vendemmia

Mediamente seconda e terza decade di settembre. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano.

Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere con successiva separazione del mosto fiore mediante decantazione statica a freddo. La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (20 °C) con i lieviti indigeni, presenti nelle uve di partenza. Il vino ha poi un periodo di maturazione sulle fecce fini di 4-5 mesi in cui raggiunge la giusta complessità. Viene sottoposto a filtrazione blanda al fine di mantenere la massima integrità. In primavera viene fatta l'aggiunta di mosto fresco, messo da parte dalla vendemmia, e quindi si procede all'imbottigliamento. Avviene così una lenta rifermentazione naturale in bottiglia, al termine della quale i lieviti sedimentano nel fondo della bottiglia: da qui nasce il termine "Colfondo".

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo

Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente.

Aroma

Vino in continua evoluzione. Nei primi mesi sono presenti note fruttate e floreali. Con la maturazione in bottiglia vi è poi la comparsa di note di miele di acacia e di erbe di montagna.

Gusto

Fresco e asciutto con una elegante componente minerale.

Abbinamenti

Ideale con formaggi e salumi tipici della zona come la soppressa e il salame. Può tuttavia essere abbinato a tutto pasto.



GRADO ALCOLICO

11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

0 grammi/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATI DISPONIBILI

