

Tèrmen 00

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 trockner mit einer eleganten Mineralischenkomponente.

Abstimmungen

Ideal zu typischen Käse und 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

