

“Codèr”

COLFONDO AGRICOLO

Colli Trevigiani IGT

Vino frizzante

Le bottiglie presentano un naturale sedimento di lievito derivato dalla
rifermentazione in bottiglia, da cui deriva il nome “Colfondo”.
Progetto volto a valorizzare l'evoluzione della glera in bottiglia.
Ogni annata presenta diverse espressioni.



AZIENDA  AGRICOLA
LE VOLPERE

— VITICOLTORI DI PENDIO —

“Codèr”

COLFONDO AGRICOLO
Colli Trevigiani IGT
Vino frizzante

VITIGNO: 100% Glera

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

ALCOL: 11% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 2,5 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: < 0,5 g/l (residuo naturale)

SOLFITI TOTALI: < 50 mg/l

ZONA DI ORIGINE: Nostri Vigneti in Farra di Soligo

VENDEMMIA: Manuale

VARIE ANNATE DISPONIBILI

VINIFICAZIONE

Affinamento sulla feccia nobile in acciaio per 8 mesi con batonnage ogni 10 giorni. Imbottigliamento in primavera: rifermentazione spontanea in bottiglia e successivo affinamento di almeno 8 mesi prima del confezionamento. Prodotto secondo la filosofia del COLFONDO AGRICOLO, progetto nato da un gruppo di produttori artigianali volto a raggiungere la massima espressione qualitativa della Glera rifermentata in bottiglia, senza sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo intenso e caratteristico, presenta sentori di lievito e crosta di pane affiancate da note fruttate mature e maggiormente complesse più si protrae l'invecchiamento. Sapore molto secco ma equilibrato grazie alla morbidezza conferita dal prolungato contatto col lievito, finale sapido e deciso.

ABBINAMENTI

Ideale nell'accostamento con formaggi di malga e affettati grassi come il salame e la soppressa trevigiana. Può anche accompagnare primi strutturati e carni bianche alla brace nel caso abbia qualche anno di evoluzione.

SERVIZIO

Servire a 7-8°C su calice ampio. Raffreddare la bottiglia e scuoterla delicatamente in modo da mettere in sospensione il lievito sul fondo. Si ottiene così un vino velato con sentori di lievito più marcati e complessi.