VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Col Fondo Glera Colli Trevigiani Magnum

Productor: Mongarda

Colli Treviggiani IGT

100% Glera · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 11.0 %

Edad de vides: N/A

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Conglomerados calcáreos y arenisca



VITICULTURA:
Las uvas provienen de los dos viñedos de 60 años de la familia, que se encuentran en diferentes laderas de la misma colina. Los viñedos son extremadamente empinados. Debido a la naturaleza extrema de los viñedos, la cosecha y el manejo de todos los viñedos son 100% manuales. Las uvas son notablemente expresivas de mineralidad gracias a la maduración completa y la lucha que atraviesan para sobrevivir en la colina empinada en suelos pobres en nutrientes. La fertilidad del suelo se mantiene con labranza y composta biodinámica cuando es necesario. La cosecha ocurre relativamente tarde en el otoño, generalmente en los primeros días de octubre, para asegurar la madurez fenólica.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se someten a un prensado suave y luego a una breve maceración. La fermentación es espontánea, ocurre con levaduras indígenas. Para preservar la frescura y la fruta, el vino se madura en tanques de acero y cemento. Embotellar sigue las fases de la luna, de acuerdo con la tradición biodinámica enológica. A diferencia del prosecco tradicional, Glera Col Fondo tiene su segunda fermentación en la botella. Esto ocurre durante la primavera cuando se agrega mosto fresco al vino.

NOTAS DE CATA:

El hecho de que este prosecco no se filtra tiene dos consecuencias increíbles en el vino. La primera es que la textura es mucho más cremosa y la segunda es que el sabor es más complejo e intenso debido a que las lías siguen en la botella. En nariz es fresco, con notas de durazno y jasmín. En boca, tiene notas de pan tostado y mucho más cuerpo de lo que uno esperaría de un prosecco.

MARIDAJE:

Delicioso solo como aperitivo o con cosas ligeras como quesos, fruta, canapes.