



T E N U T A
NINEMORE

COLLI TREVIGIANI IGT
Vino frizzante sui lieviti
COLFONDO



Vigne di origine
Colline di Refrontolo

Varietà
100% Glera

Vendemmia
Raccolta manuale

Vinificazione
Affinamento in vasca di acciaio per 4 mesi con batonnage ogni 10 giorni. Imbottigliamento del vino base in primavera e rifermentazione in bottiglia degli zuccheri naturali residui. Successivo affinamento, in posizione orizzontale, di almeno 4 mesi prima del confezionamento. Al termine di questo processo biologico, il lievito si deposita alla base della bottiglia favorendo la continua evoluzione organolettica del prodotto. Il prodotto non è soggetto né a sboccatura né a dosaggio.

Parametri analitici
Residuo Zuccherino: <1 g/l
Acidità: 6 g/l
Pressione rif. a 20 °C: 2,5 atm

Caratteristiche organolettiche
Profumi: sentori di frutta matura a fiori bianchi e note di lievito e crosta di pane sempre più intense con l'avanzare dell'invecchiamento
Sapore: secco e armonioso grazie alla morbidezza conferita dal lungo contatto con i lieviti

Abbinamenti
Ideale con primi delicati, pesce, affettati tipici trevigiani quali la sopressa e il salame con il pane fatto in casa
Servito a 5-6 °C in due possibili alternative: versare delicatamente il vino in una caraffa (preferibilmente raffreddata per mantenere la temperatura di servizio) lasciando il deposito di lievito sul fondo della bottiglia oppure scuotere delicatamente la bottiglia in modo da mettere in sospensione il lievito sul fondo, prima di versare il vino nei calici.

Tenuta NINEMORE di Padoin Adelaide
Via Monte Grappa 48
31053 Pieve di Soligo (TV)