



---

---

## COL FONDO Valdobbiadene Prosecco Superiore Sui Lieviti DOCG

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Adami</b>
<b>Herkunft:</b>	Venetien DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene
<b>Rebsorten:</b>	100% Glera
<b>Boden:</b>	Heterogen, viele Moränenhügel. Tonboden, oft kalkhaltig, dünn, trocken und nicht sehr tief, besonders in den höheren Lagen.



<b>Ausbau/Reife:</b>	Lese von Mitte September bis 10. Oktober. Pressung der Trauben mit Druckluftpressen. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit natürlichen Hefen. Veredelung für mindestens sechs Monate im Edeltank. Weitere Gärung und Verfeinerung in der Flasche an einem dunklen Ort und bei einer Temperatur von 16-17°C. Nach der Gärung bleibt die Hefe auf dem Boden, d.h. es wird nicht gefiltert oder degorgiert.
<b>Eigenschaften:</b>	Strohgelb, trüb. Leichte, feine und anhaltende Perlage. Der Duft reicht von fruchtigen, frischen und typischen Noten bis hin zu den charakteristischen Aromen von Brotkruste. Im Geschmack am Anfang sehr fruchtig, frisch und delikat, mit leichten Hefetönen. Danach sehr komplex, mit trockenem Geschmack und angenehmen bitteren Nuancen. Serviertemperatur: 8 - 10 °C
<b>Ideal zu:</b>	Fischgerichten, Risotto mit Pilzen oder Gemüse, Pizza, Huhn, Fladenbrot, Käse.
<b>Besonderheiten:</b>	Sul Lievito ist die alte, traditionelle Methode, einen Prosecco zu bereiten. Wenn die Flasche sanft gewendet wird, wird er etwas trüb; wenn man hingegen einfach nur die Flasche öffnet, sieht er klar aus.