

Col Fondo Spumante Brut Nature

“Col Fondo” nasce dalla volontà di riscoprire i metodi della tradizione, attraverso una più accurata selezione delle uve. Prima fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti indigeni. Segue poi dopo 3-4 mesi il tiraggio secondo le pratiche del metodo classico senza *dégorgement*, mostrandosi al calice lievemente torbido e con sentori di litchi e crosta di pane. La torbidità ed il naturale sedimento di lievito stanno ad indicare genuinità e salubrità. Bollicina fine e delicata, asciutto al palato leggermente sapido con caratteri varietali di mela e pera, pesca bianca e menta bianca.

Abbinamenti: Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione. Si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici, oppure è ottimo con antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati.

Temperatura di servizio: 8-10°C

“Col Fondo” born from the desire to rediscover the methods of tradition, through a more accurate selection of grapes. First fermentation occurs inside steel tanks at controlled temperature with indigenous yeasts (natural from the grapes). Also, the wine is made following the Classic Method using in-bottle refermentation without *dégorgement*, showing turbid and with hints of lychee and bread crust. The natural yeasts that remain indicate that the wine is genuine and healthy. Fine and delicate bubble, dry to the palate slightly sapid with varietal characters of apple and pear, white peach and white mint.

Serving suggestions: It is an ideal wine for all occasions, particularly suitable as aperitif to enjoy together with friends. It goes perfectly with delicate appetizers or fish-based dishes, and it is an excellent dessert wine too.

Serving temperature: 8÷10°C

“Col Fondo” entstand durch den Wunsch, die ursprüngliche Produktion von Prosecco durch eine noch selektivere Auslese der Trauben wieder zu beleben. Die erste Gärung findet unter kontrollierter Temperatur im Stahltank statt. Verwendet werden hierzu nur heimische Hefestämme. Der Schaumwein wird durch die klassische Gärmethode hergestellt, was bedeutet, dass nach 3-4 Monaten die Tirage ohne *Dégorgement* erfolgt und die zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Der Prosecco zeigt sich im Glas trüb und weist eine feine Perlage auf, die sich genau so auch am Gaumen bemerkbar machen. Auch der für diese Art von Schaumwein typische Geruch nach Brotkrume ist deutlich wahrnehmbar. Außerdem tut sich in der Nase Lychee hervor. Im Geschmack überzeugt der „Col Fondo“ durch seine Trockenheit und leichte Würze, vor allem aber durch die Noten von weißem Pfirsich, weißer Minze und sonnengereiften Äpfeln und Birnen.

Speiseneempfehlungen: Ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt, hervorragend als Aperitif im Freundeskreis geeignet oder auch optimal zu feinen Vorspeisen oder Fischgerichten. Zum Abschluss eines Essens verbindet er sich hervorragend mit einem Süßen Nachtisch.

Serviertemperatur: 8÷10°C



Sui Nui

— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

www.suinuispumanti.it

Col Fondo Spumante Brut Nature

Descrizione: Vino bianco spumante naturale
Description: Natural sparkling white wine
Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Glera
Grape variety: Glera
Rebsorte(n): Glera

Zona di provenienza: Treviso
Area of origin: Treviso
Anbauregion: Treviso

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal
n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal
n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal
n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal
n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal
n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10%
vol: 600 Kcal
n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol
Residuo zuccherino: 0 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol
Sugar residue: 0 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 0 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (29×20×30 cm)
16 cartoni per piano
80 cartoni per pallet
(80×120×165 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (29×20×30 cm)
16 cartons each level
80 cartons in each pallet
(80×120×165 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (29×20×30 cm)
16 Karton pro Lage
80 Karton pro Palette
(80×120×165 cm)