VININOVA

Col Fondo Brut Nature

KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Con.-Val. Prosecco DOCG
SZCZEP	Glera
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Vinous 92 pkt.

Aromat:

Barwa słomkowa, widoczny osad oraz delikatne musowanie. A romatyczność świetnie ewoluuje w czasie - początkowo cytrusowa świeżość i dojrzała papierówka oraz brzoskwinia z białym miąższem; z czasem wyraźniejsze aromaty drożdżowe - skórka chleba czy kremowy jogurt naturalny. W tle pojawiają się też nuty ziołowe - mięta i tymianek. Aromaty owocowe i wynikające z dojrzewania nad osadem świetnie się ze sobą mieszają.

Smak:

Konsekwentnie do aromatów - początkowo atak świeżości i owocowości, następnie wybijają się akcenty drożdżowe. Stonowane musowanie, lekko kremowa tekstura i żywa kwasowość. Charakterystyczna lekka goryczka o smaku orzechowo - migdałowym w finiszu. Nieco pełniejsze niż klasyczne Prosecco.

Potrawy:

Salami, risotto z grzybami, bruschetta

Więcej informacji:

Tradycyjna nazwa *Col Fondo* została zmieniona przez przepisy apelacji na *Sui Lieviti.* Dosłowne tłumaczenie nowego terminu brzmi *na drożdżach.*

Wino powstaje na drodze podwójnej fermentacji, jednak w odróżnieniu od klasycznej metody produkcji Prosecco (metody Charmata/ zbiornikowej), druga fermentacja odbywa się w butelkach, a osad z obumarłych drożdży jest celowo pozostawiany w butelce.

Od klasycznego Prosecco odróżnia je również mniejsza intensywność musowania. Wino *Col Fondo/ Sui Lieviti* to wina raczej *frizzante* niż *spumante*.

Adami

Winnica Adami, założona została w 1920 roku. Niezwykłą jakość winogron uzyskuje się dzięki wapiennym glebom i ukierunkowaniu terenu na południe. Dzięki nowoczesnym urządzeniom i wyspecjalizowanej produkcji wina, Adami otrzymała wyróżnienie jako jedna z najlepszych winnic produkujących spumante we Włoszech i na świecie. Jej wina musujące cenione są głównie za ich delikatność i finezję.