

## Col Fondo Brut Nature



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

### Aromat:

Barwa słomkowa, widoczny osad oraz delikatne musowanie. Aromatyczność 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:

Bruschetta, salami, risotto z grzybami

## 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 wyspecjali-zowanej 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.