



## **COL FONDO**

### **Adami**

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Sui Lieviti

---

#### **Tipologia**

Spumante - Sui Lieviti

---

#### **Uva**

100% Glera

---

#### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Valdobbiadene

---

#### **Altezza/esposizione vigneto**

180 - 300 m s.l.m.

---

#### **Vinificazione**

Pressatura non necessariamente soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturalmente selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo 6 mesi.

---

#### **Dati analitici medi**

Alcool 11% vol. - Zuccheri 0 g/l - Acidità totale 4,5 g/l

---

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino. Leggero perlage fine e persistente. Profumo diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate tipiche del prosecco che si avvertono al termine della fermentazione, unite al caratteristico "crosta di pane", si passa via via nel tempo a note sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito. Sapore che all'inizio ricorda gentili sapori fruttati uniti a delicati sentori di lievito. In seguito maggiore complessità. Gusto asciutto e piacevolmente amarognolo.

---

#### **Abbinamenti Consigliati**

Si apprezza molto in estate come bevanda per la sua freschezza e leggerezza. Si accompagna a piatti di pesce, risotti con funghi o verdure. Da provare anche con la pizza!

---