



Profondo Miotto

Colli Trevigiani IGT

Tipologia

Col Fondo Agricolo

Uva

100% Glera

Zona di provenienza delle uve

comune di Vidor, Colbertaldo

Altezza/esposizione vigneto

150 m s.l.m.

Vinificazione

Finita la prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo circa 5 mesi si procede con la filtrazione sgrossante e l'assemblaggio delle basi, e successivamente con la rifermentazione, che viene fatta in bottiglia nel periodo tradizionale della primavera, nelle due settimane che precedono la Pasqua. La fermentazione si arresta autonomamente una volta terminati gli zuccheri residui, lasciando un deposito di lieviti sul fondo della bottiglia.

Dati analitici medi

Alcool 11 % vol. - Zuccheri g/l - Acidità totale 5,1 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con bolla cremosa e persistente. Al naso note di crosta di pane che si uniscono al fruttato tipico. In bocca secco, asciutto, con finale piacevolmente amarognolo, tipico dei surlie.

Abbinamenti Consigliati

Antipasti di carne, primi col sugo di carne, o verdure.
