

Prime Note 2021 Col Fondo Agricolo

Classificazione: Vino Bianco IGT Colli Trevigiani
Rifermentato in Bottiglia
Uve: Glera 100%
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: Giallo paglierino con torbidità derivante dalla presenza del lievito
Profumo: Ricco di sentori di frutta a bacca gialla, note floreali e caratteristico sentore di crosta di pane
Gusto: Secco, di buona struttura con un'equilibrata mineralità
Abbinamenti gastronomici: Primi piatti leggeri, piatti a base di pesce, pane e sopressa come vuole la tradizione
Note: La torbidità e il naturale sedimentato di lievito dona a questo vino un'importante struttura e complessità che si amplifica di anno in anno, l'evoluzione è continua e sorprendente.
Temperatura di servizio: 8°C
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità: 5 gr/l
Residuo zuccherino: 0 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: Sud
Tipologia di suolo: Medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 135 qli.
Epoca di vendemmia: Dal 15 al 30 Settembre
Pigiatura: Diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: 1^a fermentazione in vasche d'acciaio da 25hl termocondizionate, 2^a fermentazione in bottiglia
Durata della fermentazione: 8-10 giorni
Contenitori d'affinamento: In bottiglia
Durata dell'affinamento: Minimo 7 mesi sui propri lieviti

CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy
Tel/Fax +390438780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

