



**Il vino della tradizione...**

Imbottigliato in primavera, naturalmente ricomincia a vivere in bottiglia donando al vino quelle bollicine che regalano emozioni al nostro palato. La rifermentazione, naturale, avviene dunque in bottiglia e al termine del processo le cellule del lievito si depositano sulla base creando l' inconfondibile fondo, garanzia della genuinità del prodotto e vero conservante naturale che conferisce al vino le classiche note floreali di acacia e partecipa inoltre all' evoluzione in quelle più marcate di crosta di pane.

## Tèrmen

### Vino Frizzante a rifermentazione naturale "Col fondo"

**DATI SENSORIALI**

**Colore** Giallo paglierino carico

**Profumo** Intenso, floreale; seguirà un' evoluzione in note più complesse di frutta matura

**Sapore** Secco e delicato, giustamente sapido

**DATI AGRONOMICI**

**Vigneti** storici dell'azienda

**Altitudine** 250 m slm

**Esposizione** Sud-ovest

**Terreno** Argilloso

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto tradizionale

**Rese q/ha** 135

**Vendemmia** Manuale, tra metà e fine settembre

**DATI ENOLOGICI**

**Pressatura** Soffice su uve intere

**Resa uva/vino** % 70

**Fermentazione e stoccaggio** In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Metodo di spumantizzazione** Rifermentazione naturale in bottiglia, "Col fondo"

**Periodo di imbottigliamento** Mese di aprile

**Fermentazione malolattica** Possibile

**Durata maturazione** In continuo evolversi dalla messa in bottiglia

**DATI ANALITICI**

**Acidità totale (g/l)** 5

**Zuccheri residui (g/l)** Assenti

**Alcol svolto** % 11

**SO<sub>2</sub> totale (mg/l)** Basso contenuto, 40-50

**SO<sub>2</sub> libera (mg/l)** Assente

**Suggerimenti** Caraffare alcuni minuti prima della degustazione

**Abbinamenti** Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce, la pizza e salumi della tradizione veneta

**Servizio** Servire in calice alla temperatura di 8-10 °C

**Formati** 0.75l; disponibile in tiratura limitata anche nel formato Magnum 1.5l

