

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Case Paolin

Col Fondo Asolo Docg

Asolo Prosecco Superiore Docg Brut Nature

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



COL FONDO ASOLO DOCG

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 14086

Annata 2024

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Asolo

Vitigni Glera

Sostenibilità Biologico

Vitigni Glera 100%

Vinificazione VLe uve provengono dai nostri vigneti siti sul Montello nel comune di Volpago da un vigneto di 30 anni. Il mosto rimane a contatto delle bucce per 15-18 ore (leggera macerazione). Prima fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti indigeni. Segue poi dopo 3-4 mesi il tiraggio secondo le pratiche del metodo classico senza degorgement. La torbidità ed il naturale sedimento di lievito sta ad indicare genuinità e salubrità

Biologico Sì

Abbinamento Può essere abbinato a tutto pasto, eccellente l'abbinamento con pesce e pollo

Vista Giallo paglierino con presenza di torbidità derivante dalla rifermentazione in bottiglia

Olfatto Fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali e lievito con buona sensazione minerale

Gusto Secco, bilanciato con buona persistenza minerale.

Vendemmia A mano

Epoca di vendemmia Seconda metà di settembre

Residuo zuccherino 0 gr/lit

Grado alcolico 12% vol

Temperatura di servizio 6°-8°C