



Prime Note ColFondo Agricolo®

Glera IGT
Colli Trevigiani

Uve: 100% Glera

Vendemmia: raccolta manuale in piccole cassette.

Colore: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo: note di frutta esotica, banana, mela cotogna.

Gusto: secco, rotondo, finale sapido e deciso.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti leggeri, piatti a base di pesce, pane e sopressa come vuole la tradizione.

Acidità: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 0 gr/l

Temperatura di servizio: 8 °C

Gradazione alcolica: 11% vol

Contenitori per la fermentazione: 1^ fermentazione in vasche d'acciaio da 25 hl termocondizionate, 2^ fermentazione in bottiglia

Durata della fermentazione: 8-13 giorni

Contenitore d'affinamento: in bottiglia

Durata dell'affinamento: 24 mesi



Scopri altre annate

www.ceottovini.it

CEOTTO

ColFondo Agricolo®

ColFondo Agricolo® è la massima espressione qualitativa della Glera rifermentata in bottiglia, senza sboccatura. Uve selezionate, colori torbidi e tappi a corona: elementi che si fondono, in una combinazione sempre diversa, per dare vita a vini dalla forte personalità, complessi, longevi. Naturalmente artigianali, con un tocco rock.



Ti piacerebbe stringerci la mano, farci domande o darci un suggerimento?

SCANERIZZA IL QR

I COMANDAMENTI DI COLFONDO AGRICOLO

- 1 - Coltiva la tua vite tra i Colli Trevigiani, dove da sempre l'uva di collina matura al sole.
- 2 - Produci un vino frizzante rifermentato in bottiglia, senza sboccatura.
- 3 - Imbottiglia da marzo a giugno dell'anno successivo alla vendemmia e mettilo nel mercato l'anno successivo all'imbottigliamento.
- 4 - Scegli il tappo a corona.
- 5 - Usa questi vitigni: Glera minimo 70%, e/o i vitigni storici come Perera, Verdiso, Bianchetta, Boschera, Rabbiosa fino a un massimo del 30%.
- 6 - Utilizza uve di proprietà e selezionate personalmente.
- 7 - Non temere il tempo: questi vini sorprendono anche dopo anni in bottiglia.
- 8 - Evidenzia l'identità di ogni annata con una fascetta di colore diverso nella bottiglia.
- 9 - Bevi come preferisci. Velato o limpido, la scelta è solo tua.
- 10 - Condividi con gli amici e una sorpresa: gli abbinamenti perfetti.

CEOTTO