



**Uve:** Glera IGT Colli Trevigiani

**Vendemmia:** raccolta manuale in piccole cassette.

**Colore:** giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente.

**Profumo:** note di panettone e frutta candita, mela grattugiata.

**Gusto:** secco, elegante con una bella pienezza gustativa.

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

**Acidità:** 5,3 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:** 12 mesi

Prime Note  
ColFondo Agricolo®

Glera IGT  
Colli Trevigiani



Scopri altre annate

CEO

[www.ceottovini.it](http://www.ceottovini.it)

## 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  
darcì un suggerimento?

SCANNERIZZA 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 - Producì 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 - Bevilo come preferisci. Velato o limpido, la scelta è solo tua.
- 10 - Condividi con gli amici e una sopressa: gli abbinamenti perfetti.

# Ceotto