



Mazzola

ColFondo

Spumante Ancestrale - IGP Marche Bianco Verdicchio 100%
Bio e Naturale



ColFondo è il nostro vino spumante ancestrale naturale biologico.

Un vino spumante perennemente a contatto con i lieviti in bottiglia, che evolve continuamente nel tempo e una volta versato nel calice è in grado di esprimersi con svariate e affascinanti sfaccettature che cambiano anche in pochi minuti mentre si ossigena. Un vino non filtrato ottenuto da fermentazione spontanea con propri lieviti indigeni.

La nostra vinificazione inizia con una breve macerazione delle bucce nel mosto, prosegue con la fermentazione spontanea in inox. Successivamente il vino viene fatto rifermentare in bottiglia con il proprio mosto e rimane perennemente a contatto sui lieviti.

La grande attenzione posta nella preparazione delle uve in vigna e nella vinificazione con la gestione della fermentazione prima in inox e poi in bottiglia ci permette di ottenere un vino estremamente piacevole, fine e complesso con profumi floreali, fruttato di frutta gialla e agrumi in grande evidenza, con chiari sentori di crosta di pane. Il nostro ancestrale è adatto al lungo affinamento dove prosegue l'evoluzione in finezza e complessità.

INFORMAZIONI TECNICHE

Zona d'origine: Vigneto "Fontenuovo" situato nel territorio di Senigallia (AN) a soli 1000 metri di distanza dal mare.

Uve: Verdicchio 100%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4600

Produzione massima: 1,5 kg a Vite

Vendemmia: Inizio settembre, a mano in cassette

Vinificazione: Brevissima macerazione prefermentativa a freddo in vinificatori Ganimede, fermentazione in inox a temperatura controllata per la base spumante, rifermentazione in bottiglia con il proprio mosto e imbottigliamento diretto in fermentazione con tappo a fungo e senza successiva sboccatura.

Maturazione e Affinamento: 12 mesi in inox su fecce fini per la base spumante, segue affinamento in bottiglia sui lieviti.

Alcool: 13,00% Vol

Bottiglia: 750 ml