

Col Fondo Brut Nature



MAKSYMALNA TEMPERATURA	10
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	1-2 lata
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
APELACJA	Con.-Val. Prosecco DOCG
KOLOR	Białe
NAGRODY	Vinous 92 pkt.

Więcej informacji:

Tradycyjna nazwa *Col Fondo* została zmieniona przez przepisy apelacji na *Sui Lieviti*. Dosłowne tłumaczenie nowego terminu brzmi *na drożdżach*.

Wino powstaje na drodze podwójnej fermentacji, jednak w odróżnieniu od klasycznej metody produkcji Prosecco (metody Charmata/ zbiornikowej), druga fermentacja odbywa się w butelkach, a osad z obumarłych drożdży jest celowo pozostawiany w butelce.

Od klasycznego Prosecco odróżnia je również mniejsza intensywność musowania. Wino *Col Fondo/ Sui Lieviti* to wina raczej *frizzante* niż *spumante*.

Potrawy:

Salami, risotto z grzybami, bruschetta

Adami



Winnica **Adami**, założona została w 1920 roku. Niezwykłą jakość winogron uzyskuje się dzięki wapiennym glebom i ukierunkowaniu terenu na południe. Dzięki nowoczesnym urządzeniom i wyspecjalizowanej produkcji wina, Adami otrzymała wyróżnienie jako jedna z najlepszych winnic produkujących spumante we Włoszech i na świecie. Jej wina musujące cenione są głównie za ich delikatność i finezję.