

## FONDO53



VINO:	31% pedevenda, 31% marzemina bianca, 31% vespaiola e 7% grujaja
DENOMINAZIONE:	VINO ROSATO
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Frizzante Secco

La cuvée rosé FONDO 53 fonde la finezza dei vini bianchi di Pedevenda, Marzemina Bianca, Vespaiola (93 %) con la potenza e la fruttuosità del vino rosso di Gruajo (7 %) della collina di Breganze. Dopo l'imbottigliamento il vino, a distanza di alcune settimane, per effetto anche delle condizioni climatiche, subisce un processo di rifermentazione che porta alla "presa di spuma". Con l'affinamento sur lie, si ottiene un vino con bollicine finissime e torbido alla vista, con un leggero **deposito** di lieviti sul fondo della bottiglia. La presenza di questi ultimi è garanzia che la bottiglia non viene stappata dopo la rifermentazione: il vino così risulta secco e privo di solfiti aggiunti in fermentazione e in imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE:** Alla vista si presenta di un colore rosa antico, con piccole bollicine di lunga persistenza. Il naso è dominato dai frutti rossi come il lampone e da note citrine. In bocca questa cuvée mostra un perfetto bilanciamento tra finezza e potenza. Una esplosione di gusto tra note fresche e minerali. Ottimo da tutto pasto e con carni bianche. Lo si può servire tutto torbido, agitando la bottiglia prima dell'uso, oppure limpido, caraffando lentamente per separare i sedimenti del vino.

Temperatura di servizio: 8°C