

Technische fiche

Naam van de wijn	Col Fondo Asolo Prosecco DOCG
Jaar	
Druif	Glera
Land/streek	Veneto, Italië
Terroir	Montello. Rood gekleurde bodem door het ijzer gehalte.
Aroma's	Licht gele kleur met groene schijn. In de neus vind je direct het aroma van de gisten terug. wat geel steenfruit, florale accenten met acacia en een minerale indruk. Heel mooie balans, frisse aanzet waarbij de mineraliteit zich de bovenhand neemt. Daarna een bom van aroma's met een hele zachte afdrank. Een parteltje!
Vinificatie/élevage	De 30 jaar oude wijnstokken leveren echte parteltjes op! Bij de persing van de wijn gaan de schilletjes voor 15-18 uur in contact met het sap. Dit is een lichte macceratie. Bij de fermentatie gebruiken ze indogene gisten. Gisten die zich in de natuur voordoet. Hier gebruiken de ze de méthode traditionnelle, een 2 ^{de} gisting op fles.
Info Domein	In begin jaren zeventig kocht Emilio Pozzobon het landgoed waar zijn vader en grootvader altijd hebben gewerkt. Hij wilde op deze boerderij zich volledig wijden aan wijngaarden. Hij deelde zijn passie ook met zijn 3 zonen, Diego, Adelino en Mirco. 20 jaar later groeiden de kinderen op en in 2013 kwam het eerste kleinkind. Zo ging het verhaal verder... Sinds de kinderen van Emilio gestart zijn, zijn ze ook bezig met de natuur. Het gestructureerd maken van de wijn hebben ze volledig weg gedaan en luisteren nu naar de natuur.
Wijn&gerecht	Als aperitief, kan mooi doorgedronken worden bij het eten. Is zeer lekker bij zeevruchten of witte vis met lichte garnituren.



