



GLERA COLLI TREVIGIANI IGT COL FONDO NV 2020



Productor: Mongarda

Región: Veneto

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Medio

Sulfitos: 35 mg/l

Producción anual (botellas): 18,000

Variedades: 100% Glera

Viticultura: Las uvas provienen de los dos viñedos de 60 años de la familia, que se encuentran en diferentes laderas de la misma colina. Los viñedos son extremadamente empinados, alcanzando una inclinación de 70 grados. Debido a la naturaleza extrema de los viñedos, la cosecha y el manejo de todos los viñedos son 100% manuales. Rara para esta región, todas las prácticas del viñedo son completamente orgánicas y, en este caso, biodinámicas. Las uvas son notablemente expresivas de mineralidad gracias a la maduración completa y la lucha que atraviesan para sobrevivir en la colina empinada en suelos pobres en nutrientes. La fertilidad del suelo se mantiene con labranza y composta biodinámica cuando es necesario. El azufre, el cobre y los extractos naturales se utilizan para proteger las vides viejas de enfermedades. Buena ventilación y sol también ayudan. La cosecha ocurre relativamente tarde en el otoño, generalmente en los primeros días de octubre. Esto se hace para asegurar la madurez fenólica. Las uvas seleccionadas a mano se recogen en pequeñas cestas de 20 kg.

Altitud: 300 metros

Tipo de Suelo: Suelo calcáreo y arenisca.

Vinificación: Las uvas se someten a un prensado suave y luego a una breve maceración. La fermentación es espontánea, ocurre con levaduras indígenas. Para preservar la frescura y la fruta, el vino se madura en tanques de acero y cemento. Embotellar sigue las fases de la luna, de acuerdo con la tradición biodinámica enológica. A diferencia del prosecco tradicional que debe sus burbujas a la inyección de CO₂ en el vino tranquilo, Glera Col Fondo tiene su segunda fermentación en la botella. Esto ocurre durante la primavera cuando se agrega mosto fresco al vino.

Notas de Degustación: El hecho de que este prosecco no se filtra tiene dos consecuencias increíbles en el vino. La primera es que la textura es mucho más cremosa y la segunda es que

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx



el sabor es más complejo e intenso debido a que las lías (las levaduras muertas) siguen en la botella. En nariz es fresco, con notas de durazno y jasmín. En boca, tiene notas de pan tostado y mucho más cuerpo de lo que uno esperaría de un prosecco.

Maridaje: Delicioso solo como aperitivo o con cosas ligeras como quesos, fruta, canapes.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx