



# Glera Colli Trevigiani

Productor: Mongarda

100% Glera • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas  
Colli Trevigiani IGT

**Tipo de vino:** Espumoso  
**Región:** Veneto, Italia  
**Classy o Funky:** Funk Medio  
**Grado alcohólico:** 11%

**Edad de las vides:**  
**Producción anual:** 18,000 (botellas)  
**Altitud:** 300 metros  
**Suelo:** Calcáreo y arenisca

## VITICULTURA:

Las uvas provienen de los dos viñedos extremadamente empinados de 60 años de la familia. Debido a la naturaleza extrema de los viñedos, la cosecha y el manejo de todos los viñedos son 100% manuales. 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.

## 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, Glera Col Fondo tiene su segunda fermentación en la botella. Esto ocurre durante la primavera cuando se agrega mosto fresco al vino.



## NOTAS DE CATA:

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 el sabor es más complejo e intenso debido a que las lías 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.