Codello

Azienda Agricola Codello Vincenzo
Valdobbiadene

STEFANO'S
Vino Frizzante Bianco
a rifermentazione in bottiglia Col Fondo

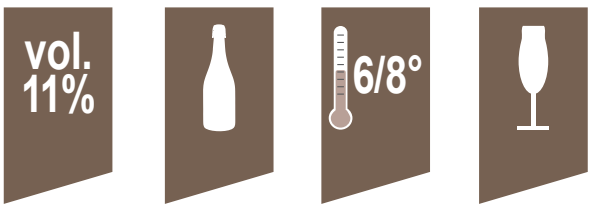
Uvaggio: Glera, Verdiso, Bianchetta provenienti dai vigneti della famiglia, sulle colline di Valdobbiadene.

Descrizione: vino bianco frizzante, colore giallo paglierino carico, presenta sul fondo della bottiglia il normale sedimento dovuto alla rifermentazione in bottiglia.

La vinificazione: le uve vengono raccolte a mano intorno a metà Settembre, vengono sottoposte a una pressatura soffice e decantazione statica.
Dopo una prima fermentazione in acciaio, a temperature controllate con lieviti selezionati, viene messo in bottiglia dove avviene la rifermentazione.

La degustazione: ha colore giallo paglierino con una leggera velatura caratteristica della tipologia con rifermentazione in bottiglia ma non nasconde il perlage fine e persistente. Al naso è elegante grazie alle note di lievito e la freschezza intensa di sentori di agrumi. In bocca è molto secco. Aroma complesso in continua evoluzione dato dall'affinamento sui lieviti. I sentori di frutta matura e crosta di pane sono i più rappresentativi.

Gli abbinamenti: ottimo come aperitivo in abbinamento a piatti freddi come un tagliere di affettati e formaggi, ma anche in accompagnamento a piatti semplici e veloci. La tradizione lo sposa a pane e sopressa e agli innumerevoli cicchetti veneziani.



Azienda Agricola Codello Vincenzo
Via dei Bimbi, 1 - Valdobbiadene (TV) - Tel. 0423.972844
alessandro 347.1107309 - stefano 340.0737265 - stefanocodello@gmail.com