



## FONDÌ - VINO BIANCO FRIZZANTE RIFERMENTATO NATURALMENTE IN BOTTIGLIA

Vino bianco frizzante col fondo, ottenuto con il tradizionale e antico metodo della fermentazione in bottiglia. Per tradizione viene imbottigliato durante la Settimana Santa. Caratterizzato da un finale gradevolmente amarognolo, al palato risulta secco e asciutto.

vol.  
11 %



6/8°



La presenza dei lieviti in bottiglia impartisce a questo vino bianco frizzante col fondo un sentore caratteristico di crosta di pane, che ben si lega al gusto fruttato tipico. Ha colore giallo paglierino e sul fondo si rileva una certa velatura del vino, dovuto alla presenza dei lieviti. Questo particolare non è un difetto, ma un elemento distintivo del prodotto.