



FONDÌ

WEISSWEIN NATÜRLICHE FLASCHENGÄRUNG

Weißer Perlwein "Col Fondo", dass wird mit den traditionellen und alten neuerliche Gärung in der Flasche hergestellt. Es wird traditionell während der Osterwoche abgefüllt. Die Ende der Geschmack ist leicht bitter, trocken und vollmundig.

vol.
11 %



6/8°



Die Hefe im Flasche gibt dieses Wein ein unterwechseebaren Geruch von Brotkuste, der passt gut zu den sehr typischen fruchtiger Geschmack. Strohgelb Farbe und am Flaschenboden es ist türb weil die Hefe bleiben im Flasche ohne Entfernung nach den zweiten Gärung. Diese ist nicht ein Hangel sondern ein Kennzeichen dieses Produkt.