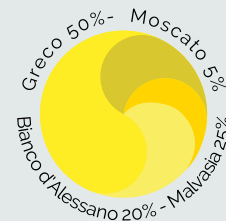




# FONDOVICO

## Spumante Bianco IGP Puglia



Fondovico nasce come 'omaggio' ad un vino storico della città di Gravina in Puglia, la Verdeca. Non una riproduzione fedele, ma una reinterpretazione di un prodotto che per il territorio rappresenta un pezzo di Storia.

<b>VENDEMMIA</b>	Grappoli raccolti a mano, pressatura soffice entro 6 ore dalla vendemmia. Vendemmia di tutte le uve a metà Settembre.
<b>SPUMANTIZZAZIONE</b>	Separazione del mosto fiore, trasferimento in autoclave. Presa di spuma già a partire dal mosto.
<b>FERMENTAZIONE</b>	1^ Fermentazione: Circa 8-10 giorni a 16 °C 2^ Fermentazione: Circa 5-6 giorni a 10 °C
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	No
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento in autoclave di acciaio per circa 6 mesi. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene filtrato, segue un breve affinamento in bottiglia di 1 mese prima della vendita.
<b>SOLFITI</b>	~ 60 -70 mg/L.
<b>POTENZIALE EVOLUTIVO</b>	2 anni
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	13 g/l

### Note di degustazione

Colore paglierino, brillante. Il naso è floreale, fresco e inteso. Oltre ad un buon bouquet si percepiscono anche leggere note fruttate. Al palato risulta uno spumante poco aggressivo grazie alla presenza del residuo zuccherino e alla pungenza non eccessiva dell'anidride carbonica. La sua aromaticità rende lo spumante ancora più rotondo della sua reale struttura. Il sorso è pieno, ed ottimamente bilanciato.

### Abbinamenti

Spumante Bianco - Extra dry dalla media struttura ma con un bouquet intenso e floreale, grazie alla presenza di Malvasia e Moscato nel blend. Accompagna piatti con buona grassezza ma che abbiano una certa aromaticità.

**ABBINAMENTO TECNICO** Insalata di mare.

**ABBINAMENTO DEL CUORE** Frittata di asparagi

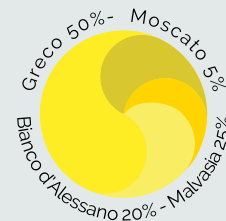
**ABBINAMENTO ROCK N' ROLL** Pizza bufala e salame leggermente piccante.

“INTENSO. AROMATICO. FONDOVICO”



# FONDOVICO

## Spumante Bianco IGP Puglia



Fondovico was born as a tribute to a historic Gravina wine, the "Verdeca". It is not just a mere reproduction but our reinterpretation of Verdeca wine, which is a piece of Gravina's history.

<b>HARVEST</b>	Hand-picked grapes, light pressed within 6 hours of harvest. Harvest period mid-September.
<b>PRODUCTION</b>	Only the first must got from the light pressed of grapes is moved into the autoclave. The 1st and 2nd fermentation become in this autoclave.
<b>FERMENTATION</b>	1st Fermentation: About 8-10 days at 16 °C 2nd Fermentation: About 5-6 days at 10 °C
<b>MALOLACTIC FERMENTATION</b>	No
<b>AGING</b>	About 6 months of refinement in an autoclave. After bottling, the wine is filtered and then rests for another month in the cellar before being marketed.
<b>SULFITES</b>	~ 60 -70 mg/L.
<b>AGEING POTENTIAL</b>	2 years
<b>DOSAGE</b>	13 g/l

### Tasting Notes

Shining yellow colour. The nose is floral, fresh and intense. Besides a good bouquet light apple and peach notes are also perceived. On the palate, the sparkling wine is not too aggressive thanks to the presence of the remaining sugar content and to the not so pungent presence of CO<sub>2</sub>. The aromas make the wine silkier than its real structure. The sip is full and perfectly balanced.

### Food Pairing

White Sparkling Wine - Extra Dry. Medium-bodied with an intense floral bouquet, thanks to the presence of Malvasia and Moscato in the blend. Fondovico can be paired with dishes of medium fat and a good aroma of spices.

**TECHNICAL PAIRING** Sea Salad.

**"HEART PAIRING"** Asparagus Omelette

**"ROCK N' ROLL PAIRING"** Pizza with bufala mozzarella cheese and light spicy salami.

"INTESE. AROMATIC. FONDOVICO"

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
FONDOVICO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	POLILAMINATO-ALLUMINIO	C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO
	GABBIETTE PER TAPPI SPUMANTE	ACCIAIO	FE40	RACCOLTTA ACCIAIO
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				