

Prosecco Col Fondo Senza Solfiti

Azienda Agricola Giol · Italien

Col Fondo bedeutet „mit dem Bodensatz“ – ein traditioneller, ungefilterter Prosecco, der auf der Flasche vergoren wird und seine natürliche Hefe behält. Dadurch entwickelt er sich stetig weiter: Anfangs frisch mit Noten von Pfirsich und Zitrus, später komplexer mit Anklängen von Brotkruste und Hefe. Lebendig, trocken und mit feiner Bitternote im Abgang. Ohne zugesetzte Sulfite, biodynamisch und unverfälscht – ein puristischer Genuss, der Venetien in seiner ursprünglichsten Form ins Glas bringt.

Weineigenschaften

floral, fruchtig, lieblich, trinkfreudig, trocken, Apéro, Geschäftlich, Geschenk, Privat, Solist, Ihn, Sie, Divers, Freunde, Für mich, Everybodys darling, Flaschengärung, Sulfittfrei Bio, Sulfittfrei, Vegan,

Weindaten

Alkoholgehalt	11 % vol
Trauben	Glera
Trinktemperatur	6-8 °C
Zertifikat	IT BIO 007
Erzeuger	Azienda Agricola Giol
Region	Venetien



ADRESSE

Weinzeit Weindpot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301