

## 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

Bio, Flaschengärung, Sulfittfrei, Vegan Bio, Sulfittfrei, Vegan,

### Weindaten

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



#### ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG  
Mariahilfstraße 29  
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