



Tenuta San Benedetto

Denominazione: INFONDO

Tipologia prodotto: vino bianco frizzante secco a rifermentazione naturale in bottiglia

Vitigno: Glera 100 %

Raccolta: manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

Vinificazione: prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni
rifermentazione in primavera, in bottiglia senza sboccatura e senza dosaggio
del vino finito. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Zuccheri residui: 0 g/l. (assenti)

Alcool effettivo: 11,00 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Colore: giallo paglierino carico. Perlage grossolano e persistente.

Sapore: perfetto connubio tra sapore fruttato e sentori di lievito e croste di pane.

Profumo: diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate tipiche del prosecco
che si avvertono al termine della fermentazione, si passa nel tempo a note
sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito che ricordano il sentore
di “croste di pane”, lievito e frutta gialla matura (es. pera, mela).

Abbinamento: vino a tutto pasto, il cui matrimonio ottimale si ha con antipasti di salumi e
formaggi, primi strutturati e carni alla brace o spiedo.

Servizio: raffreddare poco prima dell'uso a 6 - 8° C

Tipo di bicchiere consigliato: il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare
la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage,
non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

Epoca di consumo: il miglior periodo per il consumo va da agosto a dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Note: Sul fondo della bottiglia rimane un deposito (dato dai lieviti) ben compatto. E' consigliabile versare il vino
delicatamente in una caraffa per eliminare il suo naturale deposito, prima di servirlo.

