

MARCELLO COLFONDO

Marcello Colfondo nasce in seguito a un'annata agricola terribile. Siamo nel 2014, anno in cui l'estate da noi non arriverà mai.

Vino ottenuto dalla fermentazione comune in acciaio di 95% Sangiovese vinificato in bianco e 5% Pinot Grigio vinificato in rosso. Vendemmia effettuata a fine agosto. La rifermentazione in bottiglia è avvenuta nella primavera 2018 aggiungendo mosto congelato Sangiovese 2016.

Vino frizzante sui lieviti circa 2,5 bar di pressione interna.

MARCELLO COLFONDO 2016

- alcol volume %vol 10.35
- acidità totale g/l 5.03
- acidità volatile g/l 0.42
- so2 totale mg/l 14
- so2 libera (all'imbottigliamento) mg/l 2
- pH 3.30

