

# MONGARDA



GLERA  
COLLI TREVIGIANI  
I.G.T.  
**COL FONDO**

*Il vino di ieri, di oggi e di domani.  
Racchiude la gioia e la semplicità che  
caratterizzano la nostra terra.  
Vivo, coraggioso e ribelle, per brevi  
momenti elegante, poi aspro e ruvido.*

**Taglio di vecchie vigne di versanti differenti**  
Esposizione Sud ed Est

**Varietà**  
Glera e vecchie varietà autoctone

**Suolo**  
Strato sottile di argilla su roccia conglomerata  
calcareo (suolo Marcuola)

**Vendemmia**  
Raccolta manuale utilizzando  
piccole casse da 20 kg

**Vinificazione**  
Pressatura soffice con separazione del mosto fiore.  
Decantazione statica di 18-24 ore.  
Fermentazione in vasche di acciaio con  
un pied de cuvée prodotto dalle nostre uve.  
Maturazione in vasche di acciaio/cemento con batonnage.

**Rifermentazione**  
Presatura di spuma in bottiglia con mosto fresco  
messo da parte in vendemmia e aggiunto in primavera.  
Imbottigliamento a partire dalla prima luna crescente  
del mese di marzo. Non sboccato e non dosato.

#### **Dati analitici 2018**

Residuo zuccherino	0 gr/l
Acidità	4,8 gr/l
Pressione	2,5 atm



**Mongarda Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.**  
Via Canal Nuovo, 8  
31010 Col San Martino (TV) - Italia  
t/f +39 0438 989168  
info@mongarda.it  
[www.mongarda.it](http://www.mongarda.it)