

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

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