



COLFONDO "AGRICOLO", IGT COLLI TREVIGIANI, BIO

Masot, Fiabe del Vino, Veneto

NV



Knackig, trocken und mit grossem Trinkfluss und Frische. Apfel, Birne, Zitrus und reife Steinfrüchte mit einem Hauch von Brioche und einer gut eingebundenen Säure.

Die Glera Trauben für den traditionsreichen Colfondo "Agricolo" aus dem Hause Masot stammen aus dem Weinberg Belvedere am Fusse der Hügel in Sarmede und werden von Hand gelesen. Die erste Fermentation findet im Stahltank statt, dort reift der Wein für 4 Monate bevor die zweite Gärung in der Flasche beginnt. Der Name "Colfondo" (italienisch für „mit Bodensatz“) weist auf die historische und artisanale Weinbereitung des Prosecco hin, lange bevor die Charmat-Methode im Stahltank eingeführt. Beim "Colfondo" wird seit jeher stets in der Flasche vergoren, komplett trocken ohne Restzucker, ohne degorgieren und mit einem etwas feinerem Druck auf der Flasche. Ohne Degorgement bleibt auch der Hefesatz im Wein bestehen und gibt den Wein seinen Namen. Ihm verdankt der Wein seine typische leichte natürlichen Trübung im Glas. Mit feiner Gelb- und Steinfrucht und der feinen Brioche-Aromatik zeigt der Wein die natürlichste Ausdruck der Glera-Traube auf und bleibt dabei leicht und trinkfreudig.

| | |
|------------------------|--|
| Land / Region: | Italien / Veneto |
| Farbe: | Weiss |
| Traubensorte: | Glera (Prosecco-Traube) |
| Alkohol in %: | 11 |
| Böden: | Sand, Ton, Eisenoxide |
| Bewirtschaftung: | CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Sektkorken |
| Genussreife: | bis min. 6 Jahre nach der Ernte |



Kulinarik:

Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



MASOT

Inmitten der wunderschönen Hügeln von Treviso liegt das Familienweingut Masot. Hier pflanzte und pflegte bereits einst der Grossvater Arturo die familieneigenen Reben, doch verkaufte er das Traubengut. Andrea und Daniele Da Ros sahen jedoch das grosse Potential und die Qualität ihrer Trauben. So entschieden sie sich nach dem Önologie Studium in Cerletti in Conegliano fortan ihre eigenen Weine zu vinifizieren und gründeten 2009 das Familienweingut Masot.

Ihr Weingut Masot liegt in Sarmede, einem schönen Städtchen mit einer Ansammlung von weitläufigen Weilern und Steinhäusern, die sich an den Hängen des Cansiglio-Waldes nördlich von Conegliano zwischen den Hügeln und den Voralpen erstrecken. Hier traten Andrea und Daniele in die Fusstapfen ihres Grossvaters Arturo. Und um die Verbundenheit mit der Familientradition zu ehren, wählten sie für ihr neu gegründetes Weingut den Namen "Masot", was soviel wie "kleiner Landbesitzer" bedeutet. Denn dies war viele Jahre lang der Spitzname, der Familie. Auch wenn sie mittlerweile 22 Hektare besitzen, so ist es in der Region noch immer eine vergleichsweise bescheidene Fläche. Für die Familie Da Ros ist die Liebe zum Land und der Respekt zur Natur und ihren Zyklen zentral. So werden all ihre Reben streng biologisch bewirtschaftet. Darüber hinaus finden biodynamische Prinzipien ihre Anwendung im Rebberg und die Trauben werden stets von Hand gelesen.