Col Fondo Rosso, Zanotto

En Col Fondo börjar med ett stilla vin gjort på druvsorten Glera som har fått jäsa på vanliga tankar av rostfritt stål, men man avstannar jäsningen innan allt socker jäst ut och håller vinet nedkylt under vintern. Kring påsk tappar man vinet på flaska och sätter på en vanlig kronkapsyl varpå jäsningen tar fart igen. När vinet har jäst färdigt har det bildats kolsyra, och jästen dör och hamnar i botten av flaskan som jästfällning. Denna process kommer av att källaren blev så pass kall på hösten att jäsningen av vinet avstannade, och startade inte igen förrän en bit in på våren när temperaturen steg igen. I en Col Fondo låter man jästfällningen ligga kvar i vinet, ingen degorgering eller filtrering. Det är därför vinet är lite grumligt, det är de döda jästcellerna som finns kvar i vinet. Detta är ingen defekt, utan bidrar till den speciella stil och smak en riktigt Col Fondo har.

Årgång	2014
Druvsort	Marzemino 70% Cabernet Franc 30%
Alkoholhalt	12%
Produkttyp	Mousserande
Ursprung	Resera, strax nordost om Valdobbiadene
Producent	Zanotto
Altitud	300-450 meter över havet
Jordmån	En blandning av sandig jordmån med sten och inslag av märgel
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Det stilla vinet jäser på vanliga tankar av rostfritt stål men man avstannar jäsningen innan allt socker jäst ut och håller vinet nedkylt under vintern. Kring påsk tappar man vinet på flaska och sätter på en vanlig kronkapsyl varpå jäsningen tar fart igen
Utveckling och lagring	Därefter en tid på flaska för ytterligare mognad.

Kommentar

Färg: Mörkt röd (ofiltrerat)
Doft: Fruktig doft av mörka bär, charkuterier, fuktig tobak och örter
Smak: Fruktig doft av mörka bär, charkuterier, fuktig tobak och örter.
Passar till: Charkuterier och vällagrade ostar.

Zanotto

”Att göra min Prosecco Col Fondo är mer som att vara skräddare än bonde, mer om att göra urval än om att producera”, säger Riccardo Zanotto. Hans släkt har egen mark och har gjort vin länge, men han tar endast en del av druvorna från dessa lägen, resten köper han in. På så sätt kan han välja druvor från olika lägen för att kunna göra precis det vin som han vill ha, ett vin som Riccardo tycker påminner om vad prosecco brukade vara. Alla druvor tar han dock från klassisk prosecco-mark i Treviso, framförallt från Resera strax nordost om Valdobbiadene. Han tillsätter ingen jäst, eller andra tillsatser för den delen och vinet är ofiltrerat. Druvorna är självklart ekologiska och i fälten blåser det en konstant bris som torkar upp och håller rent bland druvorna, och Riccardo säger att vinden ger goda förutsättningar för ett naturligt vinodlande.