

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Millesimato Spumante Extra Brut

Vigneto

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Varietà: Glera 100%.

Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 90 - 95 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 4,0 - 4,5 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

Raccogliamo le uve solo a mano e selezioniamo i grappoli migliori, così possiamo vinificare senza solforosa.

Vinificazione

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 15 giorni circa.

Fermentazione malolattica: no.

Spumantizzazione

Spumantizzazione: metodo Martinotti.

Maturazione: in autoclave per 30 - 40 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati. Refrigerazione per 8 giorni.

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 3 - 4 grammi per litro.

Acidità totale: 5,5 - 6 grammi per litro.

PH: 3.10 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: bouquet fresco e variegato contraddistinto da nitide note di pera con sentori di profumi verdi-floreali. Tipici sentori aromatici.

Sapore: secco, leggermente acidulo.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Da servire con antipasti di pesce, in particolare ostriche e crostacei.

Bicchieri consigliato: calice.

IL COLLE Azienda Vitivinicola S.r.l.

Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA

T +39 0438 486093 / 486926 - F +39 0438 787958

E info@proseccoilcolle.it - W www.proseccoilcolle.it