



Rive di Collalbrigo - Costa Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante Extra Dry



Le Rive

La menzione "RIVE" è riservata a 43 micro territori dell'area Conegliano Valdobbiadene DOCG. Sono zone in cui le colline sono particolarmente ripide e le uve vanno raccolte solo a mano.

Le uve, inoltre, devono provenire tutte dallo stesso comune o frazione che dà il nome alle RIVE. Il vino ha sempre l'annata ed entra in commercio non prima del 1 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Le RIVE raccontano le diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene, poiché ognuna ha peculiari microclimi, esposizioni e caratteristiche del terreno.

Rive di Collalbrigo - Costa

In questo territorio si trovano molti dei nostri vigneti. La zona è un pochino nascosta, meno conosciuta rispetto ad altre della DOCG. Proprio per questo è affascinante, con scorci sorprendenti dietro ad ogni angolo.

Il clima qui è ventilato: arricchisce e intensifica lo spettro aromatico delle uve.

Il terreno è ricco di argilla, che dona struttura e complessità al vino.

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Rive di Collalbrigo - Costa Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante Extra Dry

Vigneto

Zona di produzione: Rive di Collalbrigo - Costa, nel territorio Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Comune: Collalbrigo - Costa.

Varietà: Glera 100%.

Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.

Resa ettaro: massimo 13 ton./ha.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Vendemmia: metà - fine settembre.

Raccolta rigorosamente a mano. Così selezioniamo solo i grappoli più sani e possiamo evitare i solfiti durante la vinificazione.

Tecniche: DMR (Doppia Maturazione Ragionata).

Surmaturazione in pianta: si ottiene tagliando il capo a frutto, che porta a una maggiore concentrazione degli zuccheri.

Vinificazione & Spumantizzazione

Metodo: utilizziamo l'esclusivo Metodo Il Colle®: da mosto diventa spumante con un'unica fermentazione, direttamente in autoclave.

Temperatura: Controllata, massimo 15° C.

Lieviti: selezionati, per spumante.

Solfiti: durante tutta la vinificazione non aggiungiamo solfiti. Li aggiungiamo solo prima dell'imbottigliamento, in basse quantità.

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 16 - 18 grammi per litro.

Acidità totale: 5,7 - 6,2 grammi per litro.

PH: 3.15 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: profumo aromatico caratteristico con note di crosta di pane, mela golden, pera e fiori bianchi.

Sapore: leggermente amabile, morbido e armonico.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Ideale come aperitivo, con il pesce alla griglia e per ogni momento di festa.

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