

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Spumante Dry

Vigneto

Zona di produzione: Valdobbiadene, Cartizze.

Varietà: Glera 100%.

Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 80 - 85 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 3,3 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

Raccogliamo le uve solo a mano .

Vinificazione

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox

Temperatura: controllata, massimo 20° C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 10 giorni.

Spumantizzazione

Metodo: metodo Martinotti corto.

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

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 30 - 32 grammi per litro.

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

PH: 3.15 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: sentori di frutta e fiori tipici del vigneto.

Sapore: amabile, ben equilibrato, morbido e vellutato.

Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Perfetto alla fine del pasto con pasticceria secca e crostate di frutta.

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