IL COLLE
EST. 1978
VISIONI DI VITE

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

Spumante Brut

Vigneto

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene DOCG.
Comune: San Pietro di Feletto.
Varietà: Glera.
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. Raccolta rigorosamente a mano.

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: 6 - 8 grammi per litro.
Acidità totale: 5,5 - 6,5 grammi per litro.
PH: 3.10 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo: leggermente fruttato, ricorda la mela acerba. Sentori aromatici tipici.
Sapore: secco ma equilibrato, morbido e armonico.
Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.
Servizio: 6 - 8° C. Da provare abbinare con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.
Bicchiere consigliato: calice.

***Disponibile anche in versione Magnum 1,5 lt con astuccio personalizzato.**

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