

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



## Colli di Conegliano

### D.O.C.G. Refrontolo Passito

#### In Vigneto

Le uve utilizzate sono quelle del Marzemino, che possono provenire solo da 3 comuni: San Pietro di Feletto, Refrontolo e Pieve di Soligo.

La vendemmia è anticipata.

#### In Cantina

Le uve raccolte vengono lasciate riposare sui graticci fino a gennaio. In seguito vengono diraspate e poi torchiate. La fermentazione in vasche di acciaio dura circa 15/20 giorni. Infine, il vino riposa 6 mesi in barrique, per poi essere filtrato e trasferito in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

#### Nel Bicchiere

È un vino unico, diverso da tutti gli altri prodotti in questo territorio. È un vino sa dessert, da conversazione o da meditazione. Il colore è rosso rubino, con riflessi violacei. Il profumo è intenso con note di mora e di marasca.

**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

# IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



## Colli di Conegliano

### D.O.C.G. Refrontolo Passito

#### Dati Tecnici Essenziali

**Ubicazione del vigneto:** Colline di San Pietro di Feletto; Esposizione Sud-Ovest

**Terreno:** Misto argilloso, marnoso e calcareo.

**Varietà:** Marzemino.

**Età media del vigneto:** 15 anni.

**N° di ceppi x Ha:** 4.000.

**Produzione media:** 2,2 kg.

**Resa hl x Ha:** 20.

**Alcool svolto:** 13,50%.

**Residuo zuccherino:** 80-100 g/l.

**P.H.:** 3.70-3.80

**Temperatura di servizio:** 14 °C.

**Durata per il consumo:** 5 anni e più.

**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