

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



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

Spumante Extra Dry

Vigneto

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Varietà: 85% Glera; 15% Pinot Bianco.

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: 15 - 16 grammi per litro.

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

PH: 3.10 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: fruttato, di mela e pera. Sentori aromatici tipici.

Sapore: leggermente amabile, equilibrato. Morbido e armonico.

Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Ideale come aperitivo, ottimo con piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.

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