

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Prosecco D.O.C. Treviso

Frizzante

*disponibile con chiusura Stelvin o Spago

Vigneto

Zona di produzione: provincia di Treviso. Area DOC Treviso

Varietà: Glera.

Densità di impianto: 2.800 - 3.000 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 110 - 120 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 5,5 - 6 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

Vinificazione

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 10 giorni circa.

Fermentazione malolattica: no.

Spumantizzazione

Spumantizzazione: metodo Martinotti.

Maturazione: in autoclave per 15 - 20 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati. Refrigerazione per 8 giorni.

Dati Tecnici

Grado alcolico: 10,5% vol.

Grado zuccherino: 10 - 12 grammi per litro.

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

PH: 3.10 - 3.20.

Degustazione

Colore: giallo paglierino.

Profumo: profumo fine, fruttato, tipico.

Sapore: fine e fruttato, lascia una sensazione piacevole e pulita.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 8 - 10 °C. Ottimo a tutto pasto; perfetto con i salumi della tradizione.

Bicchieri consigliati: 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