

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Conegliano Valdobbiadene Prosecco

D.O.C.G. Tranquillo

In Vigneto

L'uva è la Glera, che cresce nelle ripide colline del Conegliano Valdobbiadene, la stessa che viene usata per produrre la versione Superiore Spumante.

I vigneti crescono su un terreno misto, in cui si trovano argilla, calcare e marna.

In Cantina

Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione per circa 12-15 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 18 °C.

Riposo e affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 16 °C.

Nel Bicchiere

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il profumo pulito, di fiori e frutta, in particolare la mela golden e la pesca. In bocca è armonico, equilibrato, caratterizzato da una buona sapidità e acidità.

Si accompagna bene a tutto pasto: dagli antipasti ai primi piatti leggeri, fino ai secondi a base di carni bianche.

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



Conegliano Valdobbiadene Prosecco

D.O.C.G. Tranquillo

Dati Tecnici Essenziali

Ubicazione del vigneto: Colline di Conegliano;
Esposizione Sud/Sud-Ovest.

Terreno: Argilloso, calcareo e marnoso.

Varietà: Glera.

Età media del vigneto: 8-10 anni.

N° di ceppi x Ha: 3.200-3.500

Produzione media: 3-4 kg per ceppo

Resa hl x Ha: 80-85

Acidità totale: 6,00–6,05 g/l

Alcool svolto: 11,00%.

Residuo zuccherino: 6 g/l.

P.H.: 3.15–3.25.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

Durata per il consumo: 12 mesi circa.

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