

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Rive di S. Pietro di Feletto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Spumante Brut

Vigneto

Zona di produzione: Rive di S. Pietro, nel territorio Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Comune: San Pietro di Feletto.

Varietà: Glera 100%.

Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.

Resa ettaro: massimo 13 ton./ha.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Vendemmia: metà - fine settembre.

Raccolta rigorosamente a mano. Così selezioniamo solo i grappoli più sani e possiamo evitare i solfiti durante la vinificazione.

Tecniche: DMR (Doppia Maturazione Ragionata).

Surmaturazione in pianta: si ottiene tagliando il capo a frutto, che porta a una maggiore concentrazione degli zuccheri.

Vinificazione & Spumantizzazione

Metodo: utilizziamo l'esclusivo Metodo Il Colle®: da mosto diventa spumante con un'unica fermentazione, direttamente in autoclave.

Temperatura: Controllata, massimo 15° C.

Lieviti: selezionati, per spumante.

Solfiti: durante tutta la vinificazione non aggiungiamo solfiti. Li aggiungiamo solo prima dell'imbottigliamento, in basse quantità.

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 7 - 9 grammi per litro.

Acidità totale: 5,5 - 6,0 grammi per litro.

PH: 3.10 - 3.25.

Degustazione

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: profumo fragrante e aromatico che richiama note floreali di gelso e sentori di mela verde e pera.

Sapore: fresco, strutturato e armonioso e leggermente acido.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Ideale come aperitivo e per ogni brindisi, perfetto in abbinamento a primi di pesce.

Bicchieri consigliato: 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