

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



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

Spumante Brut
Vino Biologico & Bio-Vegan

Un Prosecco Superiore che ricorda i vini del passato, il cui nome deriva dal terreno in cui crescono le sue uve, utilizzato un tempo da un conte per sgambare i suoi cavalli dal manto baio.

Vigneto

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Comune: Follina.

Varietà: Glera 85%, Verdiso 6%, Bianchetta 5%, Perera 4%.

Densità di impianto: 3.000 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 88 - 92 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 3,8 - 4,2 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

Agricoltura: uve coltivate secondo agricoltura biologica. Certificazione ICEA dal 2012.

Vinificazione & Spumantizzazione

Vinificazione: in bianco con spremitura soffice, calibrata e termocondizionata.

Spumantizzazione: presa di spuma con metodo Martinotti a bassa temperatura (14° C), in singoli recipienti per circa 25 giorni.

Maturazione: sui lieviti per 40 giorni a temperatura controllata (6-8° C)

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 8-9 grammi per litro.

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

PH: 3.15 - 3.20.

Degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: mela, banana, frutta esotica, note di pesca e rosa gialla.

Sapore: secco, leggermente sapido, equilibrato ed armonico.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6-8° C. Ottimo a tutto pasto, specialmente con piatti a base di pesce.

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