

# 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.

**Bicchieri 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