

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato

Spumante Extra Dry

Vigneto

Zona di produzione: provincia di Treviso, area D.O.C. Prosecco.

Varietà: 90% Glera; 10% Pinot Nero.

Densità di impianto: 2.800 - 3.000 ceppi ettaro.

Resa ettaro: max 18 t./ha Glera;
max 13 t./ha Pinot Nero.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: Pinot Nero a fine agosto; Glera a settembre.

Vinificazione

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox, separatamente: il Pinot Nero si vinifica in rosso.

Temperatura di fermentazione: controllata, 18/20°C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 15 giorni circa.

Fermentazione malolattica: no.

Spumantizzazione

Spumantizzazione: metodo Martinotti.

Maturazione: rifermentazione in autoclave per 30 giorni, a temperatura controllata di massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante.

Al termine ulteriori 30 giorni di affinamento sui lieviti.

Dati Tecnici

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 12 grammi per litro.

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

PH: 3.10 - 3.20.

Degustazione

Colore: rosa tenue.

Profumo: fruttato, con note di lampone maturo.

Sapore: fine e fruttato, fragrante, ottima rotondità e morbidezza.

Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Da provare in abbinamento a un piatto di prosciutto crudo o con il sushi di salmone.

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