

Col de' Salici

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

<i>metodo</i>	Charmat
<i>denominazione</i>	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
<i>tipologia</i>	Vino spumante Extra Dry
<i>varietà</i>	100% Glera
<i>zona di provenienza delle uve</i>	Conegliano Valdobbiadene
<i>altezza del vigneto (mt)</i>	200 slm
<i>tipo di terreno</i>	Prevalentemente argilloso di origine morenica
<i>giacitura ed esposizione</i>	Collinare esposto a sud est
<i>sistema di allevamento</i>	Guyot doppio capovolto e sylvoz
<i>densità d'impianto</i>	Da 2500 piante/ha
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	135
<i>vendemmia</i>	Raccolta a mano la seconda settimana di settembre

dati analitici medi Alcol 11,50% vol, Residuo Zuccherino 9g/L

Subito dopo la raccolta, parte delle uve sono sottoposte a pigiodiraspatura soffice; il mosto ottenuto è poi mantenuto ad una temperatura costante di 5-6° C per circa 12 ore.

La parte liquida viene fatta fermentare separatamente in vasche di acciaio ad una temperatura costante di 18-20° C la fermentazione per circa 15 - 20 giorni. Successivamente si effettua la cuvee Extra DRY (utilizzando una percentuale variabile di vino criomacerato) cui segue la presa di spuma.

caratteristiche organolettiche **Colore** // LDOORSDOLLRFRLIOVVLYGRROL
RPDIDRFRRGLPODODRDIORDOGRPLD
TOODGOOLFLLILRGO05DFDFLD
VR SVDDERDRDDFLGDGLVRIVFRDOSDODR
LVODDGYRODPRLFR

abbinamenti LLLLLL

LLLLLL

LL

servizio 6 - 8°C

conservazione ► In luogo fresco e lontano da fonti di calore

epoca di consumo dal millesimo in etichetta 11,

formati disponibili (L) 0,75