

# Col de' Salici

## EXTRA DRY ROSECCO DOCG

<i>metodo</i>	Charmat
<i>denominazione</i>	Prosecco DOC
<i>tipologia</i>	Vino spumante di qualità di tipo aromatico, Extra Dry
<i>varietà</i>	100% Glera
<i>zona di provenienza delle uve</i>	il nuovo Prosecco DOC identifica la produzione di un territorio ampio, composto da 9 province: <i>Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza</i> e due regioni: <i>Veneto e Friuli Venezia Giulia</i>
<i>altezza del vigneto (mt)</i>	200 slm
<i>tipo di terreno</i>	Di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo
<i>giacitura ed esposizione</i>	in prevalenza pianeggiante, 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>	180
<i>vendemmia</i>	raccolta a mano la seconda settimana di settembre

---

*dati analitici medi* Alcol 11,50% vol, Residuo Zuccherino 14 g/L

---

Dopo la pressatura soffice le uve sono sottoposte alla classica vinificazione in bianco con fermentazione primaria del mosto in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi e l'imbottigliamento è isobarico con basse dosi di SO<sub>2</sub>.

---

*caratteristiche organolettiche* Un vino essenziale, asciutto, leggero e di grande freschezza. Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta sentori di mela acerba e limone.

Al gusto ha una buona nota acida, al palato risulta gradevole e armonico.

---

*abbinamenti* Ottimo come aperitivo o servito su antipasti e primi non particolarmente elaborati. Consigliato su frittture, pinzimonio di verdura e piatti di pesce in generale.

*servizio* 6 - 8°C  
*conservazione* ► In luogo fresco e lontano da fonti di calore  
*epoca di consumo* due anni dall'imbottigliamento  
*formati disponibili (L)* 0,75

