

# Col de' Salici

## PROSECCO DOC BRUT

<b>metodo</b>	charmat
<b>denominazione</b>	PROSECCO DOC
<b>tipologia</b>	BRUT
<b>varietà</b>	90% Glera; 10% Pinot Grigio
<b>zona di provenienza delle uve</b>	Per la produzione del Prosecco Doc, la zona di provenienza è molto ampia ed interessa ben 9 province: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza
<b>altezza del vigneto (mt)</b>	200 slm
<b>tipo di terreno</b>	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo
<b>giacitura ed esposizione</b>	in prevalenza pianeggiante, esposto a sud est
<b>sistema di allevamento</b>	Guyot doppio capovolto e Sylvoz
<b>densità d'impianto</b>	da 2500 piante/ha
<b>resa per ettaro (q/ha)</b>	180
<b>vendemmia</b>	raccolta a mano la seconda settimana di settembre



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. Dopo il taglio avviene la presa di spuma a bassa temperatura in autoclavi fino al raggiungimento della pressione di 5 bar; l'imbottigliamento è isobarico con basse dosi di SO<sub>2</sub>.

Di colore giallo paglierino, si caratterizza con una spuma esuberante e mediamente persistente. Ai profumi freschi di fiori bianchi, si accompagnano note di pesca bianca e mela verde. In bocca è fresco e di buona acidità.

<b>servizio</b>	6 - 8°C
<b>conservazione</b>	In luogo fresco e lontano da fonti di calore
<b>epoca di consumo</b>	dal millesimo in etichetta
<b>formati disponibili (L)</b>	0,75

#compagniadelvino  
#coldesalici #proseccodoc  
#italianlifestyle

Col de' Salici è **PRODOTTO E DISTRIBUITO DA:**



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997