

Col de' Salici

PROSECCO DOC EXTRA DRY

metodo	prosecco DOC
denominazione	PROSECCO DOC
tipologia	EXTRA DRY
varietà	100% Glera;
zona di provenienza delle uve	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
altezza del vigneto (mt)	200 slm
tipo di terreno	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso con tendenza al calcareo
giacitura ed esposizione	in prevalenza pianeggiante, esposto a sud est
sistema di allevamento	Guyot doppio capovolto e Sylvoz
densità d'impianto	da 2500 piante/ha
resa per ettaro (q/ha)	180
vendemmia	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 SO₂.

Ottimo come aperitivo o servito su antipasti e primi non particolarmente elaborati. Consigliato su frittiture, 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	dal millesimo in etichetta
formati disponibili (L)	0,75

#compagniadelvino
#coldesalici #proseccodoc
#italianlifestyle

Col de' Salici è PRODOTTO E DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997