

Col de' Salici

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

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



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 si protrae 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.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: fruttato, con note di mela; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Gusto: di gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

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 - 1,5 - 3

#compagniadelvino
#coldesalici
#italianlifestyle

Col de' Salici è PRODOTTO E DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997