

Col de' Salici

PROSECCO DOC BRUT

Metodo	Charmat
Denominazione	Prosecco DOC
Tipologia	BRUT
Varietà	90% Glera, 10% Pinot Grigio
Provenienza delle uve	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	200 mt slm
Suolo	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	180 (q/ha)
Vendemmia	A mano, la seconda settimana di settembre
Formato disponibile (L)	0.75



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.

Colore: giallo paglierino, si caratterizza con una spuma esuberante e mediamente persistente.

Aroma: profumi freschi di fiori bianchi, si accompagnano note di pesca bianca e mela verde.

Gusto: è fresco e di buona acidità.

Servizio 6 - 8°C

Conservazione In luogo fresco e lontano da fonti di calore

Epoca di consumo dal millesimo in etichetta

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

COL DE' SALICI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it