

Col de' Salici

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Metodo	Prosecco DOC
Denominazione	Prosecco DOC
Tipologia	EXTRA DRY
Varietà	Glera
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.

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	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