

Col de' Salici

EXTRA DRY DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Metodo	Charmat
Tipologia	Vino spumante EXTRA DRY
Varietà	Glera
Provenienza delle uve	Conegliano Valdobbiadene
Altezza del vigneto	200 mt slm
Suolo	Argilloso di origine morenica
Esposizione	Collinare esposto a Sud/Est
Sistema di allevamento	Guyot doppio capovolto e sylvoz
Densità d'impianto	Da 2500 piante/ha
Resa per ettaro	135 (q/ha)
Vendemmia	A mano, la seconda settimana di settembre
Formato disponibile (L)	0.75 - 1.5 - 3



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: 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

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

COL DE' SALICI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it