

Veneto | Il Colle

Doc Rosè ExtraDry

Prosecco Doc Treviso

Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



DOC ROSÈ EXTRADRY

Vino rosato

Annata 2024

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Rosé

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera, Pinot Nero

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 90% Pinot Nero 10%

Vinificazione In acciaio inox a temperatura controllata, separatamente.

Abbinamento Ottimo in abbinamento al prosciutto crudo e al sushi, soprattutto col salmone

Vista Rosa tenue

Olfatto Fruttato con note di lampone maturo

Gusto Fine e fruttato, fragrante e rotondo.

Affinamento In autoclave per 60 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 2800/3000 ceppi/ha

Resa per ettaro Glera 180 q.li/ha - Pinot Nero 130 q.li/ha

Epoca di vendemmia Pinot Nero fine agosto. Glera metà settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 15-16 gr/lt

Acidità totale 5,5/6 gr/lt

Temperatura di servizio 6°C-8°C