

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Il Colle

Docg Bio Colle Baio

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCG BIO COLLE BAI0

Vino bianco, Biologico

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera, Verdiso, Bianchetta, Perera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 85%, Verdiso 6%, Bianchetta 5%, Perera 4%

Vinificazione In bianco con spremitura soffice, calibrata e termocondizionata.

Biologico Sì

Abbinamento Ottimo a tutto pasto, specialmente con piatti a base di pesce.

Vista Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto Mela, banana, frutta esotica, note di pesca erosa gialla.

Gusto Secco, leggermente sapido, equilibrato ed armonico.

Affinamento In autoclave per 65 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 3000 ceppi/ha

Resa per ettaro 88-92 hl/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 8-9 gr/l

Acidità totale 5,5/6 gr/l

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C