

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

Veneto | Il Colle

Docg Brut Magnum

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCg BRUT MAGNUM

Vino bianco

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 100%

Vinificazione In acciaio inox a temperatura controllata, separatamente.

Abbinamento Da provare abbinare con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.

Vista Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Olfatto Leggermente fruttato, ricorda la mela acerba. Sentori aromatici tipici

Gusto Secco ma equilibrato, morbido e armonico

Affinamento In autoclave per 40 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha

Resa per ettaro 90-95 hl/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Residuo zuccherino 6-8 gr/lit

Acidità totale 5,5/6,5 gr/lit

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C