

Veneto | Il Colle

Docg ExtraBrut Rive di Rua

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCG EXTRABRUT RIVE DI RUA

Vino bianco

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Conegliano Valdobbiadene

Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Glera 100%

Vinificazione utilizziamo l'esclusivo Metodo Il Colle®: da mosto diventa spumante con un'unica fermentazione, direttamente in autoclave.

Abbinamento Ideale in accompagnamento con il pesce. Una cena di sushi e un calice di Rive di Rua sono il matrimonio perfetto.

Vista Giallo paglierino tenue

Olfatto Profumo aromatico con sfumature floreali e note di mela Golden e pera.

Gusto Intenso, si fa notare per la sua freschezza leggermente acida

Affinamento In autoclave per 40 giorni

Sistema di allevamento Sylvoz

Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha

Resa per ettaro 130 q.li/ha

Vendemmia Raccolta rigorosamente a mano. Così selezioniamo solo i grappoli più sani e possiamo evitare i solfiti durante la vinificazione. DMR (Doppia Maturazione Ragionata). Surmaturazione in pianta: si ottiene tagliando il capo a frutto, che porta a una maggiore concentrazione degli zuccheri.

Epoca di vendemmia Metà/fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Solfiti Durante tutta la vinificazione non vengono usati solfiti. Una bassa quantità viene usata solo prima dell'imbottigliamento.

Residuo zuccherino 3-4 gr/lt

Acidità totale 5,5/6 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C