

Veneto | Il Colle

Docg ExtraDry Magnum

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg



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



DOCG EXTRADRY 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 Ideale come aperitivo, ottimo con piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.

Vista Giallo paglierino scarico

Olfatto Fruttato, di mela e pera. Sentori aromatici tipici.

Gusto Leggermente amabile, 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 15-16 gr/lt

Acidità totale 5,5/6,5 gr/lt

Grado alcolico 11% vol

Temperatura di servizio 6°C-8°C